

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Код и наименование профессии:** 43.01.09 Повар, кондитер

**Входящий в состав УГС (УГП):** 43.00.00 Сервис и туризм

**Квалификация выпускника:** Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс 2

Семестр 5,6

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией  
Протокол № 1 от «16» 09 2022г.  
Председатель П (Ц)К

  
(Подпись) Муртазалыева Р.М.  
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе  
  
(Подпись) Шабанова М.М.  
(ФИО)

16 09 2022г.

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы УГС 43.00.00. «Сервис и туризм», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569), (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 г. № 44898);
- Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчики: Бахмудова А.М.  преподаватель спец. дисциплин

Рецензенты: Гусейнова И.М.  преподаватель спец. дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

## 1.1 Область применения примерной программы

Примерная рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО 43.01.09 Повар, кондитер код наименования профессии

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**2. Результат освоения междисциплинарного курса МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

**2.1 Структура профессионального модуля**

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	
			всего, часов	в т.ч.		Всего, часов	в т.ч., кусовая проект (работа)*, часов
лабораторные работы и практические занятия, часов	Лекции						
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	200	200	130	70	0	
	Учебная практика	108					
	Производственная практика	36					
	<b>итого</b>	344	200	130	70	0	

2.2 Тематический план и содержание междисциплинарного курса МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			200
<b>Тема 1.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>Содержание</b>	Уровень освоения	4
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	2	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		4
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	Уровень освоения	4
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов		
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	2	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка	2	

	гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса		
	<b>Практические занятия</b> Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями		4
	<b>Практические занятия</b> Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на	1,2	6
	<b>Практические занятия</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		4
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	Уровень освоения	
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1,2	4
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1,2	
	<b>Практические занятия</b> Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1,2	4
	<b>Практические занятия</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента		2
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	<b>Содержание</b>	Уровень освоения	
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1,2	4
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1,2	
	<b>Практические занятия</b> Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1,2	4

	<b>Практические занятия</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов		2
<b>Тема 2.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоени</b>	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1,2	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1,2	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоени</b>	4
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	2	
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	2	
	<b>Практические занятия</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных		3
	<b>Практические занятия</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов		3
	<b>Практические занятия</b> Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства		4
	<b>Практические занятия</b> Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		3
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции		4
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоени</b>	3
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично- масляных, соусов на сливках	2,3	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление,	<b>Содержание</b>		3
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2	

подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2	
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоени</b>	5
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2,3	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	2,3	
	<b>Практические занятия</b> Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2,3	
<b>Практические занятия</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2,3	6	
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоени</b>	

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	2	4
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	2	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2,3	
	<b>Практические занятия</b> Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2,3	
	<b>Практические занятия</b> Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2,3	2
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоени</b>	6
		2	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра		
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	2,3	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	2,3	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
<b>Практические занятия</b> Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		3	

	<b>Практические занятия</b> Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		4
	<b>Практические занятия</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		6

<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание</b>	<b>Урове нь</b>	6
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	2,3	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2,3	
	<b>Практические занятия</b> Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.		
<b>Практические занятия</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос,		4	

<b>Тема 5.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоени</b>	6
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	2	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2,3	
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоени</b>	3
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2,3	
	<b>Практические занятия</b> Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2	
	<b>Практические занятия</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	8	
	<b>Практические занятия</b> Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Практическая работа</b> Составление технологических карт	2	
	<b>Практические занятия</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	3	
<b>Практические занятия</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	2		

<b>Практические занятия</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		<b>3</b>
<b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоени</b>
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>2</b>
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	<b>2.3</b>
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	<b>2.3</b>
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоени</b>
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	<b>2.3</b>
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару,	<b>2,3</b>

	припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания		
	<b>Практические занятия</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. <b>Практические занятия</b> Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		8
	<b>Практические занятия</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде		4
	<b>Практические занятия</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном		4
	<b>Практические занятия</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		4
<b>Тема 6.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2,3	4
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2,3	
	<b>Практические занятия</b> Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. <b>Практические занятия</b> Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила		6

	охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Практические занятия</b>	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>4</b>
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>
<b>Итого</b>			<b>200</b>

### Учебная практика (концентрированная)

#### Виды работ:

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

соблюдения режимов хранения.

14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

### **Производственная практика (концентрированная)**

#### **Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования 348 (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализаци

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Техническое оснащение и организации рабочего места;

лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плита вок;
- гриль электрический;
- гриль - саломандра;

- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- сковорода для вок;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:** Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## 4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники (печатные):

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2019 - 328 с.
2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елжина, О.М. Голованов. - 2е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 464 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160 с.
4. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа, 2019. - 416 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. - 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. - 512 с.
8. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018 - 160 с.
9. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019 - 128 с.
10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. - М. : Издательский центр «Академия», 2018.128 с.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016

- 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 11 с.
  13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.

*(Электронные)*

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.rU/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.rU/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

*Дополнительные источники:*

1. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 160 с.
2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - М.: Академия, 2018. - 96 с.
3. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. - М.: Академия, 2019. - 96 с.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина. - М.: Академия, 2018. - 192 с.
5. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. - М.: Академия, 2019. - 112 с.
6. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018.- 272 с.
7. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. - М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018 - 320 с.: ил.

*(электронные)*

1. <http://fcior.edu.rU/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

## **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

### **5.1 Показатели оценки результата**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;

участие в конкурсах предметных недель,

участие в конкурсах профмастерства;

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;

своевременность выполнения заданий;

качественность выполненных заданий.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

эффективный поиск необходимой информации;

анализ инноваций в области профессиональной деятельности;

обзор публикаций в профессиональных изданиях.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного

контекста

использование информационных технологий в процессе обучения;

освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих

ценностей

взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения;

соблюдение норм деловой культуры;

соблюдение этических норм.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе;

аккуратность в работе;

- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;

-аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

своевременное получение приписного свидетельства;

участие в военно-патриотических мероприятиях;

участие в военно-спортивных объединениях;

выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

работы с различными видами информации;

владение различными способами самостоятельного поиска информации;

результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;

использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

работы с различными видами информации;

владение различными способами самостоятельного поиска информации;

результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;

использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;

- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;

- правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.

## **5.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места;

подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведение расчетов с потребителями.

уметь:

У1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных

изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. Виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования и правила ухода за ним;

33. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

34. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35. правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

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.

## Контрольно - оценочные средства для оценки результатов освоения профессионального модуля

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 2.1 -3.5

### Задание №1

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
  - А) повышают калорийность
  - Б) придают цвет
  - В) придают вкус и аромат
2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
  - А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
  - Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
  - В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?
3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
  - А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
  - Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
  - В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?
4. С какой целью овощи для супов пассеруют
  - А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
  - Б) сокращения продолжительности варки
  - В) изменения консистенции?
5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку
  - А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
  - Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
  - В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?
6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
  - А) соломка
  - Б) шашки
  - В) рубка?
7. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов
  - А) пассерование
  - Б) варка
  - В) припускание

## Задание № 2

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников
  - А) варка
  - Б) бланширование
  - В) припускание
2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?
  - А) составом мясных продуктов
  - Б) подачей
  - В) отпуском?
3. При какой температуре подают горячие супы?
  - А) 40... 50<sup>0</sup>С
  - Б) 70... 75<sup>0</sup>С
  - В) 80.....85<sup>0</sup>С
4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов
  - А) до кислотосодержащих продуктов
  - Б) после кислотосодержащих продуктов
  - В) одновременно с кислотосодержащими продуктами
5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники
  - А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
  - Б) хранение концентрированного бульона
  - В) хранение пассеровок?
6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:
  - А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре
  - Б) белая мучная жировая пассеровка
  - В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни?
7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию
  - А) томатный
  - Б) грибной
  - В) паровой?
8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов
  - А) бульон, сливки, уксус, растительное масло
  - Б) сметана, бульон, растительное масло
  - В) сливки, сметана, уксус
  - Г) растительное масло, уксус
  - Д) растительное и сливочное масло?
9. Какие соусы относятся к холодным

- А) заправки, маринады, сливки
- Б) майонез, маринады, заправки
- В) красный, майонез, молочный
- Г) белый, сметанный, молочный?

10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

- А) до 2 ч
- Б) 4 ч
- В) 1 ч
- Г) 30 мин.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 3**

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей \_\_\_\_\_

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде

- А) Это ускоряет процесс приготовления
- Б) способствует приготовлению крупы
- В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

5. Перечислите гарниры для сладких супов \_\_\_\_\_

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 4**

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
С макаронными				

изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование
------------------------------	---------------

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов? \_\_\_\_\_

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов
----------------------------	------------

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

### Задание № 6

1. Опишите последовательность приготовления:

А) Бульона из птицы

Б) Грибного отвара

2. Что закладывают раньше:

А) Пассерованные овощи или картофель?

Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?

4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

А) картофельного с макаронными изделиями?

Б) картофельного с бобовыми?

5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Концовка
1. У вареной птицы...	1. Замачивают
2. Бобовые перед варкой....	2. Отделяют мякоть от костей
3. У печени снимают....	3. Просеивают
4. Крупу перед варкой....	4. Промывают
5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре .....	5. Протирают
	6. Пленку
	7. Верхний слой
	8. Пассеруют
	9. Очистить от грязи и песка
	10. Перебирают

6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1. Какие продукты используют для яблочного супа?	1. Гарнир, сметана, сливки	1-...
2. Что является жидкой основой сладкого супа?	2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал	2-...
3. Как подготовить свежие яблоки для супа?	3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал	3-...
4. Как подготовить сухофрукты?	4. Со сметаной или сливками	4-...
5. С чем отпускают сладкий суп?	5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать	5-...
6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать	6-...
7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?	7. Фруктовый отвар	7-....
8. Как подготовить крахмал для заправки супа?	8. Из кожицы, сердцевины	8-...
9. Когда вводят крахмал в суп?	9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.	9-...
10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	10. Развести охлажденным отваром	10-...
	11. В конце варки	
	12. В начале варки.	

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск
--------------------------------	---------------	--------------	-----------------------------	--------

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?

10. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 7**

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

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

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				

Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

**Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 4.1- 5.2**

**Вариант 1**

1. **Корнеплод**

картофель; б) свекла; в) чеснок.

а)

2. **Кольраби – овощ**

а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. **Стручковый перец относится к \_\_\_\_\_ группе овощей.**

4. **Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -**

а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. **Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -**

а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. **Корнеплод, содержащий каротин -**

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

7. **Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:**

- |  |                |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству;                  | а) очистка;    |
| 2) Распределение по размерам;                  | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений;         | в) мытье;      |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

8. **С помощью специального инструмента из картофеля вырезают**

а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

9. **Размеры картофеля, нарезанного брусочками:**

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;  
 б) длина 3-4 см, сечение 1 см;  
 в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. **Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления**

а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

**11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный**

- а) стружкой;                      б) чесночками;                      в) бочонками.

**12. Очищают от кожицы редис**

- а) красный;                      б) белый.

**13. Для приготовления маринада морковь нарезают**

- а) кубиками;                      б) брусочками;                      в) соломкой.

**14. Разрезав брусочки моркови, получают**

- а) кубики;                      б) дольки;                      в) соломку.

**15. Шашки – форма нарезки**

- а) репчатого лука;                      б) белокочанной капусты;                      в) свеклы.

**16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают**

- а) соломкой;                      б) шашками;                      в) дольками.

**17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:**

- 1) кольца;                      а) для крупяных супов, фаршей;  
2) полукольца;                      б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;  
3) дольки;                      в) для супов, соусов;  
4) крошка;                      г) для шашлыков, жарки во фритюре.

**18. Перезрелые помидоры используют**

- а) для салатов;                      б) для фарширования;                      в) для приготовления супов.

**19. Ромбиками нарезают**

- а) свежие огурцы;                      б) соленые огурцы;                      в) стручковый перец.

**20. В воде хранят**

- а) очищенный картофель;                      б) очищенную морковь;                      в) зелень петрушки.

**21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде**

- а) с открытой крышкой;                      б) с закрытой крышкой.

**22. Большая продолжительность варки**

- а) на пару;                      б) в воде.

**23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**

- а) горячим;                      б) теплым;                      в) остывшим.

**24. Для варки в молоке, картофель нарезают**

- а) брусочками;                      б) ломтиками;                      в) кубиками.

**25. При температуре 170-180° С овощи жарят**

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

**26. Для жарки из отварного, картофель нарезают**

- а) брусочками;                      б) ломтиками;                      в) кружочками.

**27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?**

а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

**28. Картофельные зразы**

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

**29. Не добавляют манную крупу в котлеты**

а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

**30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму**

а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

**31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?**

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

**32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся**

а) при припускании; б) при варке.

**33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?**

а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

**34. Температура отпуска горячих овощных блюд –**

а) не ниже 55°C; б) не ниже 65°C; в) не ниже 74°C.

**35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня**

а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

Вариант № 2.

**1. Корнеплод –**

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

**2. Брокколи – овощ**

а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

**3. Чечевица относится к \_\_\_\_\_ подгруппе плодовых овощей.**

**4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -**

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

**5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -**

а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

**6. Каротин содержится**

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

**7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:**

1) Распределение по качеству; а) калибровка;

- 2) Распределение по размерам; б) сортировка;  
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;  
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

**8. Не является сложной формой нарезки картофеля**

- а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

**9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой**

- а) длина 4-5 см, сечение 1 см;  
б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;  
в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

**10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают**

- а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

**11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают**

- а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

**12. Не очищают от кожицы редис**

- а) красный; б) белый.

**13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают**

- а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

**14. Ломтики картофеля можно получить**

- а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

**15. Шашки – форма нарезки**

- а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

**16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают**

- а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

**17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:**

- 1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;  
2) полукольца; б) для тушеных блюд, шей из свежей капусты;  
3) крошка; в) для соусов, супов;  
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

**18. Ромбиками нарезают**

- а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

**19. Перезрелые помидоры используют**

- а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

**20. В воде хранят**

- а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

**21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде**

- а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

**22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?**

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

**23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?**

а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

**24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?**

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

**25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный**

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

**26. При температуре 250-280° С овощи**

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

**27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?**

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

**28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы**

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

**29. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?**

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

**30. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:**

*сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.*

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

**31. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют**

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

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

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

**33. Фаршированные овощи**

а) варят; б) запекают; в) жарят.

**34. Морковь пассеруют**

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

**35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче**

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

**Вариант № 2.**

**1. Корнеплод –**

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

**2. Брокколи – овощ**

а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

4. Чечевица относится к \_\_\_\_\_ подгруппе плодовых овощей.

**4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -**

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

**5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -**

а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

**6. Каротин содержится**

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

**7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:**

1) Распределение по качеству; а) калибровка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

**8. Не является сложной формой нарезки картофеля**

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

**9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой**

а) длина 4-5 см, сечение 1 см;

б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;

в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

**10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают**

а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

**11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают**

а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

**12. Не очищают от кожицы редис**

а) красный; б) белый.

**13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают**

а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

**14. Ломтики картофеля можно получить**

а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

**15. Шашки – форма нарезки**

а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

**16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают**

а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

**17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:**

1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;

2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;

3) крошка; в) для соусов, супов;

4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

**18. Ромбиками нарезают**

а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

**19. Перезрелые помидоры используют**

а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

**20. В воде хранят**

а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

**21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде**

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

**22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?**

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

**23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?**

а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

**24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?**

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

**25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный**

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

**26. При температуре 250-280° С овощи**

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

**27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?**

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

**28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы**

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

**31. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?**

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

**32. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:**

**сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.**

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

**31. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют**

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

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

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

**33. Фаршированные овощи**

