МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

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

2022г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «16» 09 2022г.
Председатель П (Ц)К
Муртазалиева Р.М.
(Подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе
Шабанова М.М.
(Подпись) (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. преподователь спец. дисциплин

Рецензенты : Гусейнова И.М. преподователь 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 наименование 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.

ПК2.3.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 профес-сиональных общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной 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 ,часо в	в т.ч., кусовая проект (работа)*, часов
				лабораторн ые работы и практически е 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					
	итого	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**
Тема 1.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**	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	
	Практические занятия		
	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
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	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		
	Практические занятия 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
	Практические занятия 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
	Практические занятия Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		**4**
Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	Уровень освоения	**4**
	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	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1,2	
	Практические занятия 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
	Практические занятия Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента		**2**
Тема 1.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	**Содержание**	Уровень освоения	**4**
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1.2	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1,2	
	Практические занятия 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

	Практические занятия Приготовление, оформление и отпуск холодных супов		2
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание**	**Уровень освоени**	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	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	**Содержание**	**Уровень освоени**	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	
	Практические занятия Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных		3
	Практические занятия Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов		3
	Практические занятия Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства		4
	Практические занятия Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		3
	Практическое занятие. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции		4
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	**Содержание**	**Уровень освоени**	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	
Тема 2.4. Приготовление,	**Содержание**		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**	
Тема3.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	**Уровень освоени**	**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**	
	Практические занятия Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	**2,3**	2
	Практические занятия 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
Тема 3.2.	**Содержание**	**Уровень освоени**	

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	
	Практические занятия Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2,3	4
	Практические занятия 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
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание**	**Уровень освоени**	6
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	2	
	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	
	Практические занятия 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

	Практические занятия Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		4
	Практические занятия 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

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание**	**Уровень**	
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	**2**	**6**
	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**	
	Практические занятия 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.		4
	Практические занятия 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

Тема 5.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**Уровень освоени**	**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**	
Тема 5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**Уровень освоени**	**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**	
	Практические занятия 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
	Практические занятия 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. **Практические занятия** 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		8
	Практическая работа Составление технологических карт		**2**
	Практические занятия Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы		**3**
	Практические занятия Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы		**2**

	Практические занятия Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		**3**
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**Уровень освоени**	**4**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**2**	
	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	**2.3**	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	**2.3**	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**Уровень освоени**	**4**
	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)	**2.3**	
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару,	**2,3**	

	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		
	Практические занятия 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. **Практические занятия** 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
	Практические занятия Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде		4
	Практические занятия Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном		4
	Практические занятия Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		4
Тема 6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**Уровень освоения**	
	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**	
	Практические занятия 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. **Практические занятия** 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		
	Практические занятия Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		**4**
Экзамен			**6**
Итого			**200**

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. Рассчет 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 индукционном 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 маркеровкой для каждой группы продуктов);
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющий 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. Елхина, 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. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - 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.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

(Электронные)

http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/
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:
З1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З2. Виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования и правила ухода за ним;
З3. 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;

З4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

З5. 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 мучнуюпассеровку

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^{0}С
Б) 70…75^{0}С
В) 80……..85^{0}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 коренья и лук, пассерованное томат-пюре
Б) белая мучная жировая пассеровка
В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья?
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… 2. Бобовые перед варкой…. 3. У печени снимают…. 4. Крупу перед варкой…. 5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре …..	1. Замачивают 2. Отделяют мякоть от костей 3. Просеивают 4. Промывают 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? 2. Что является жидкой основой сладкого супа? 3. Как подготовить свежие яблоки для супа? 4. Как подготовить сухофрукты? 5. С чем отпускают сладкий суп? 6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов? 7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов? 8. Как подготовить крахмал для заправки супа? 9. Когда вводят крахмал в суп? 10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	1.Гарнир, сметана, сливки 2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал 3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал 4. Со сметаной или сливками 5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать 6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать 7. Фруктовый отвар 8. Из кожицы, сердцевины 9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др. 10. Развести охлажденным отваром 11. В конце варки 12. В начале варки.	1-… 2-… 3-… 4-… 5-… 6-… 7-…. 8-… 9-… 10-…

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*** а)
картофель; б) свекла; в) чеснок.

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°С; б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С.

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) плодовый; 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, 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.

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) плодовый; 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 фаршировании; 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

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.

Критерии оценок тестовой работы –

39-41 – отметка «Отлично»

33-38 – отметка «Хорошо»

29-32 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402833

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 20.01.2025 по 20.01.2026