



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –**  
**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**  
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе

Е.В. Хохлова

« 01 » 2024г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Москва, 2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	41
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	46

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)»**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина МДК.07.01 «Выполнение работ по профессии Повар» является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в составе профессионального цикла.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Изучение дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций:

### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Вид деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

разнообразного ассортимента	ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы,

		нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий,</p>
-------------------------	--

	хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного</p>

	ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
--	---

#### **1.4.Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 220 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	220
в т. ч.:	
лекции, уроки	104
практические занятия	94
Самостоятельная работа	22
<b>Промежуточная аттестация в форме</b> экзамен в 8 семестре, тестирование в 5 семестре, зачет в 6 семестре, диф.зачет в 7 семестре.	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2	1	
	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).		1	
	Правила составления заявки на сырье		1	
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	1	
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.			
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического		1	

	оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.			
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10;
<b>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b>	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	1	ПК1.1-ПК1.4;
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.			ПК2.1-ПК2.8;
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		1	ПК3.1-ПК3.6;
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		1	ПК 4.1-ПК 4.5
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
<b>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b>	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	1	ОК01-ОК10;
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			ПК1.1-ПК1.4;
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		1	ПК2.1-ПК2.8;
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		1	ПК3.1-ПК3.6;
				ПК 4.1-ПК 4.5
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10;
<b>Обработка, нарезка,</b>	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное	2	1	ПК1.1-ПК1.4;
				ПК2.1-ПК2.8;

<b>формовка овощей и грибов</b>	назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.			ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.		1	
	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке овощей и грибов. Решение ситуационных задач	4		
<b>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	2	1	
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.		1	
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.		1	
	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке рыбы. Составление технологических схем на п/ф. Решение ситуационных задач.	4		

<b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	1	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		1	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, решение ситуационных задач.	4		
<b>Тема 2.4</b> <b>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2	1	
	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		1	
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		1	
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет сырья при обработке мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.	4		
<b>Тема 2.5</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	1	
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины,		1	

	телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	<b>Практическая работа</b> Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.	4		
<b>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	1	
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет сырья при обработке домашней птицы, дичи, кролика, решение ситуационных задач.	4		
<b>Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2	1	
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, решение ситуационных задач.	4		
<b>Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>				
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2	1	
	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих		1	

горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	блюд, кулинарных изделий, закусок.			
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	1	
	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.		1	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		1	
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	1	
	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.		1	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.		1	
<b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	1	
	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий		1	

<b>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.			
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		1	
<b>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.		1	
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.		1	
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2	1	OK01-OK10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	<b>Практическая работа</b> Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов, бульонов и отваров. Расчет массы сырья и отходов.	4		
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.		1	
	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	1	OK01-OK10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение		1	

	до вкуса.			
	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	2	1	
	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 вынос.		1	
	<b>Практическая работа</b> Составление инструкционно- технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов.	4		
<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1	
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	
	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	
	<b>Практическая работа</b> Составление инструкционно- технологических карт и схем приготовления супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов. Расчет массы сырья и отходов.	4		
<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1	
	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1	



<b>супов, супов региональной кухни</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	
	<b>Практическая работа</b> Составление инструкционно- технологических карт и схем приготовления холодных супов, супов региональной кухни. Расчет массы сырья и отхода	4		
<b>Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2	1	
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет массы сырья при приготовлении соусов на муке, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических соусов	4		
<b>Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	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	1	
	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.		1	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, белого основного и его производных, грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного	2	1	

	производства.			
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.		1	
	<b>Практическая работа</b> Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	4		
<b>Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	2	1	
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.		1	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных) региональных, вегетарианских, диетических соусов.		1	
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.		1	
<b>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	1	
	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.		1	
	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.		1	

	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	2	1	
	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.		1	
	<b>Практическая работа</b> Составление инструкционно- технологических карт приготовления блюд из овощей, плодов, грибов, пряностей и приправ. Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд.	4		
<b>Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	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	1	
	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.		1	
	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1	
	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.		1	

	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	4		
<b>Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	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	1	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.		1	
	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	1	
	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	
	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1	
	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		1	

	в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.			
	<b>Практическая работа</b> Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из яиц, творога, теста	4		
<b>Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	2	1	
	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.		1	
	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.	2	1	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		1	
<b>Тема 2.12. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	1	
	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.		1	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.	2	1	

	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).			
	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.		1	
	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.	2	1	
	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		1	
	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет расхода сырья при приготовлении блюд из рыбы	4		
<b>Тема 2.13.</b> <b>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	1	
	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.		1	
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Решение ситуационных задач.	4		
<b>Тема 2.14.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10;

<b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</b>	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	1	ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: 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.		1	
	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.		1	
	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		1	
	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		1	
	<b>Практическая работа</b> Разработка алгоритма приготовления блюд из мяса	4		
<b>Тема 2.15. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	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	1	
	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.		1	

	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.	2	1	
	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		1	
	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		1	
<b>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	1	
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.		1	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.		1	
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	1	
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления,		1	



<b>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.			
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».		1	
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.		1	
<b>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	2	1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.).		1	
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.		1	
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет массы сырья при приготовлении холодных соусов, салатных заправок. Решение ситуационных задач	4		
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	1	
	Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		1	

<b>разнообразного ассортимента</b>	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Подбор заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.		1	
	Сервировка стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.			
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.			
	<b>Практическая работа</b> Расчет массы сырья при приготовлении салатов. Решение ситуационных задач	4		
<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2	1	
	Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		1	
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.		1	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		1	
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	1	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.		1	
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».		1	

	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет массы сырья при приготовлении бутербродов, холодных закусок. Решение ситуационных задач.	4		
<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.		1	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.		1	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).		1	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	2	1	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы, мяса и птицы.		1	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.		1	
<b>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	1	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции		1	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		1	

<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	1	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос		1	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.		1	
<b>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Отработка правил выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Повторение основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в приготовлении холодных сладких блюд	2	1	
	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Применение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов		1	
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого	2	1	
	Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. Сервировка		1	

	стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд			
	Сервировка стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Соблюдение контроля хранения и расхода продуктов.		1	
	<b>Практическая работа</b> Расчет массы сырья при приготовлении сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Решение ситуационных задач.	6		
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	OK01-OK10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в приготовлении горячих сладких блюд, десертов	2	1	
	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)		1	
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам		1	
	Сервировка стола и подача, соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на		1	

	вынос. Соблюдение контроля хранения и расхода продуктов.			
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		22	1, 2	ОК01-ОК10; ПК1.1-ПК1.4; ПК2.1-ПК2.8; ПК3.1-ПК3.6; ПК 4.1-ПК 4.5
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
<b>Промежуточная аттестация:</b> квалификационный экзамен в 8 семестре, тестирование в 5 семестре, зачет в 6 семестре, диф.зачет в 7 семестре.		12		
<b>Итого по дисциплине (всего):</b>		220		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная кухня ресторана, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория:

«Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

Оснащенные базы практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Кухня организации питания:  
Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;



Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:  
Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной Помещение для самостоятельной работы обучающихся – Центральная научная библиотека им. Железнова по адресу Лиственничная аллея, 2, кор. 1 – читальные-компьютерные залы (50 посадочных мест) с выходом в интернет.

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Основные учебные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. 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.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758) .

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.

: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

29. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

33. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

34. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

35. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

36. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

37. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

38. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

39. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

41. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

42. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань,

2021. — 340 с.

43. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

### 3.2.2. Дополнительные учебные издания

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018> (дата обращения: 24.01.2022)

3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>

### 3.2.3 Интернет-ресурсы

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (открытый доступ)
2. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
3. <http://www.eaeunion.org/#about> (открытый доступ)
4. <http://www.eurasiancommission.org/> (открытый доступ)
5. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
6. <http://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/> (открытый доступ)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Общие и профессиональные компетенции:</b>	Текущий контроль:
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- опрос устный;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- выполнение практической работы.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Оценка результатов выполнения самостоятельной

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <p>квалификационный экзамен в 8 семестре, тестирование в 5 семестре, зачет в 6 семестре, диф.зачет в 7 семестре</p>
--	--

подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания	
<p><b>Уметь:</b></p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p><b>Знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
--	--

## **4.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **Показатели и критерии оценивания компетенций**

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания содержатся в приложении 1.

### **Контрольные и тестовые задания**

Контрольные задания содержатся в приложении 1.

### **Методические материалы**

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, характеризующих формирование компетенций, содержатся в приложении 1.



## Контрольно-оценочные средства

для проведения промежуточной аттестации по дисциплине  
МДК.07.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»

**1.1. Форма промежуточной аттестации:** квалификационный экзамен в 8 семестре, тестирование в 5 семестре, зачет в 6 семестре, диф.зачет в 7 семестре.

### 1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

## **1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **1.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

#### **МДК.07.01. Выполнение работ по профессии 16675**

#### **Повар Контрольно-оценочные задания к разделу 1**

#### **Механическая кулинарная обработка овощей и грибов**

1. В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?
2. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?
3. Приведите технологическую схему первичной обработки овощей (операции и их назначение).
4. Каково влияние первичной обработки овощей на их пищевую ценность и качество готовых изделий?
5. В чем состоит первичная обработка картофеля? Какие формы нарезки картофеля вам известны? Для каких целей их можно использовать?
6. Какие могут быть причины потемнения очищенного картофеля при хранении на воздухе? Какие способы обработки картофеля используются для его предохранения от потемнения?
7. В чем состоит первичная обработка корнеплодов? Какие формы нарезки вам известны и для каких целей они используются?
8. Расскажите о первичной обработке луковых и плодовых овощей, формах их нарезки и кулинарном использовании.
9. В чем заключается первичная обработка капустных овощей, каковы формы их нарезки и кулинарное использование?
10. Опишите первичную обработку салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Расскажите о формах их нарезки и кулинарном использовании.
11. Каковы первичная обработка десертных овощей их кулинарное использование?
12. Как подготавливают овощи для фарширования? Какие фарши используют для фарширования?
13. Какие правила обработки консервированных, сушеных и замороженных овощей вам известны?
14. Каковы требования к качеству очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?
15. Какими должны быть условия и сроки хранения очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?
16. В чем состоит пищевая ценность грибов? Каково их использование в общественном питании?
17. Расскажите о технологической последовательности обработки свежих, консервированных и сушеных грибов.
18. Какой универсальный привод и сменные механизмы используют при механической обработке овощей?
19. Какие используются машины для очистки картофеля? Каковы

принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины?

20. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации вибрационной овощемоечной машины ММКВ-2000? Назовите ее основные характеристики.

21. В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250?

22. Какие виды овощерезательных машин вам известны? В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации овощерезательной машины МРО- 50-200?

23. Расскажите о принципе действия механизма МС 27-40 и правилах эксплуатации для нарезки свежих овощей для универсального привода.

24. Опишите последовательность выполнения фигурной нарезки сырых овощей МС 28-100.

25. В чем заключаются требования, предъявляемые к расположению овощного цеха?

26. Расскажите об организации работы овощного цеха, оснащении его оборудованием и инвентарем.

27. Каковы особенности организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?

28. В чем заключаются особенности организации рабочего места для обработки лука, капусты?

29. Приведите санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей.

30. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?

31. Какие предъявляются санитарные требования к транспортировке и хранению овощных полуфабрикатов?

### **Задачи по теме «Обработка овощей и грибов» Определение количества отходов**

1. Определить количество отходов при обработке 400 кг. картофеля в феврале.
2. Какое количество отходов получится при обработке 2 тонн картофеля в ноябре .
3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 700кг картофеля в ноябре и в феврале.
4. определить величину отходов при обработке 100 кг белокочанной капусты.
5. какое количество отходов получится при обработке 40 кг моркови в декабре.
6. Определить величину отходов при обработке 30 кг репчатого лука.
7. Определить величину отходов при обработке 20 кг свеклы в апреле.
8. Какое количество сухого крахмала можно получить из отходов

картофеля при обработке его в декабре в количестве 3 тонн.

9. Определить количество крахмала – сырца, которое можно получить из отходов картофеля при обработке его в марте месяце в количестве 400 кг.

### **Определение массы нетто.**

1. определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200 кг массы брутто.
2. сколько лука репчатого массой нетто получится при обработке 10 кг.
3. определить массу нетто картофеля при обработке его в количестве 300 кг, в марте
4. найти массу нетто молодого картофеля при закладке брутто 40 кг.
5. сколько очищенных кабачков получится из 20 кг массой брутто
6. сколько очищенного лука репчатого получится из 20 кг неочищенного
7. Сколько очищенных баклажанов из 25 кг массой брутто
8. Определить массу нетто моркови при обработке 20кг в апреле.

### **Определение массы брутто**

1. Сколько лук репчатого массой брутто надо взять, чтобы получить 10 кг очищенного?определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофеля равна 300 кг.
2. найти массу нетто картофеля в ноябре при закладке его массой 400 кг.
3. определить массу брутто белокочанной капусты, если масса очищенной капусты равна 40 кг.
4. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 10 кг очищенной.
5. определить массу брутто моркови в марте, если масса очищенной моркови 8 кг.
6. определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 100 порций рулета картофельного с овощами по второй колонке Сборника рецептов блюд.
7. найти массу брутто моркови, необходимой для приготовления 100 порций салата витаминного в январе, если масса одной порции салата равна 200 гр.
8. Сколько необходимо взять моркови и картофеля массой брутто в феврале для приготовления 100 порций пудинга овощного по второй колонке Сборника рецептов блюд.
9. Сколько картофеля необходимо взять в декабре для приготовления 100 порций рассольника ленинградского по первой колонке Сборника рецептов блюд.

### **Задачи по теме «Обработка рыбы»**

#### **Определение количества отходов**

1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера.

2. Определить массу отходов при обработке на «кругляши» налима речного неразделанного в количестве 80 кг массой брутто.
3. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделяться на филе с кожей и реберными костями.
4. Определить массу отходов при обработке 40 кг щуки неразделанного мелкого на «кругляши».
5. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 20 кг трески мелкого размера.
6. Определить количество отходов при обработке 60кг севрюги с головой среднего размера, если севрюга будет разделяться на звенья с кожей без хрящей
7. сколько литров бульона можно приготовить из отходов, полученных при обработке на звенья с кожей без хрящей 40 кг осетра с головой крупного размера.
8. найти массу отходов и потерь при обработке 20 кг кальмаров мороженных разделанных (тушкой с кожицей).

#### **Определение массы нетто.**

1. Определить массу нетто трески потрошенной обезглавленной мелкого размера, если поступило 80 кг, способ –обработки – филе с кожей и реберными костями.
2. Определить массу нетто судака мелкого размера при обработки его на чистое филе, если поступило 50 кг неразделанного судака.
3. найти массу нетто судака неразделанного крупного размера для 80 порций судака, жареного во фритюре , при закатке массой брутто на 1 порцию 200г.
4. Заменить 40 кг неразделанного леща мелкого размера крупными экземплярами при разделке его на филе с кожей без костей.
5. Определить массу нетто севрюги с головой крупного размера при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 120 кг.
6. Определить массу нетто осетра с головой среднего размера при разделке его на порционные куски без кожи и хрящей, если масса брутто равна 80 кг.
7. Определить массу нетто камбалы дальневосточной, неразделанной, если поступило 40 кг камбалы, разделка на «кругляши»

#### **Определение массы брутто.**

1. Сколько надо взять карпа крупного неразделанного, чтобы получить 15 кг филе с кожей без костей.
2. Сколько камбалы дальневосточной неразделанной надо взять, чтобы получить 10 кг обработанной?
3. Сколько надо взять судака неразделанного мелкого, чтобы получить 20 кг филе с кожей без костей.
4. Определить массу брутто щуки неразделанной мелкого размера, если

масса филе с кожей без костей равна 15 кг.

5. Рассчитать необходимое количество леща неразделанного мелкого размера для 200 порций рыбы жареной по третьей колонке Сборника рецептур блюд.

6. Определить количество судака мелкого неразделанного для 100 порций рыбы, запеченной по-русски по первой колонке Сборника рецептур блюд.

7. Определить массу брутто креветок сушеных, чтобы получить 2 кг готового продукта

### **Задачи по теме «Обработка мяса»**

#### **Определение количества отходов и потерь.**

1. Сколько костей получится при разделке на мякоть полутуши говядины 2 категории массой 80 кг.

2. Определить количество отходов и потерь, полученных при разделке на мякоть полутуши говядины 1 категории массой 110 кг.

3. Определить массу мякоти и костей при обработки полутуши говядины 2 категории массой 70 кг.

4. Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины 2 категории массой 30 кг.

5. Определить количество отходов и потерь при разделке туши телятины (молочный) 1 категории массой 80 кг.

6. Определить массу отходов и потерь при разделке туши жирной свинины массой 80 кг.

#### **Определение массы нетто.**

1. Определить массу котлетного мяса, полученного при разделки полутуши говядины второй категории массой 80 кг.

2. Определить массу нетто баранины, если масса брутто баранины с ножками 170 кг.

3. Найти массу мяса для жаренья, если масса полутуши говядины первой категории 90 кг.

4. определить массу мяса для тушения при разделки туши говядины второй категории массой 70 кг.

5. Определить массу мяса для приготовления поджарки при разделке полутуши первой категории массой 100 кг.

6. Определить массу корейки (мякоти) при разделке туши баранины второй категории массой 40 кг.

#### **Определение массы брутто.**

1. Определить массу туши свинины мясной, если получена корейка с реберной костью массой 4 кг.

2. Определить массу туши баранины первой категории, если масса окорока равна 4 кг.

3. Какой будет масса бараньей туши первой категории, если

требуется получить корейку с реберной костью массой 3,4 кг.

4. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций лангета по первой колонке Сборника рецептур блюд.

5. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 50 порций зраз отбивных по третьей колонке Сборника рецептур блюд.

6. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 200 порций гуляша по первой колонке Сборника рецептур блюд.

7. Найти массу брутто свинины обрезной для 200 порций эскалопа по первой колонке Сборника рецептур блюд.

8. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций азу по первой колонке Сборника рецептур блюд.

9. Найти массу брутто баранины второй категории для приготовления 200 порций рассольника домашнего по первой колонке Сборника рецептур блюд.

10. Определить массу полутуши говядины первой категории для приготовления 100 порций ромштекса по второй колонке Сборника рецептур блюд.

11. Определить массу полутуши говядины второй категории для приготовления 300 порций котлет рубленых по второй колонке Сборника рецептур блюд.

12. Найти массу брутто почек говяжьих охлажденных для 100 порций почек по-русски по второй колонке Сборника рецептур блюд.

13. заменить 40 кг печени мороженой печенью, охлажденной.

#### **Задачи по теме «Обработка птиц и дичи»**

##### **Определение количества отходов.**

1. Найти массу отходов при обработке 100 кг гусей, полупотрошенных 1 категории.

2. Найти количество отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 2 категории.

3. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 1 категории.

4. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошенных 2 категории.

5. Найти количество отходов при обработке белой куропатки брутто 10 кг.

6. Найти количество отходов при обработке 15 кг глухарей, если тушки разделяются на филе

7. Определить количество при обработке 20 кг кроликов 1 категории. Разделка производится на мякоть.

##### **Определение массы нетто.**

1. Определить массу нетто уток полупотрошенных 2 категории, если масса брутто равна 40 кг.

2. рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошенных первой категории.

3. Найти массу мякоти с кожей при обработке 40 кг кур потрошенных 1 категории.
4. Сколько килограммов заправленной утки(массой нетто) и сколько пищевых отходов получится из 40 кг полупотрошенных уток первой категории
5. Сколько мякоти и костей можно получить из 40 кг. индейки потрошенной первой категории, если мякоть используется с кожей.
6. Определить массу мякоти с кожей при обработке 80 кг уток потрошенных второй категории.
7. Определить массу нетто кроликов из 60 кг. массой брутто для приготовления изделий из котлетной массы.
8. Определить массу нетто фазанов при обработке 20 кг для отваривания целиком
9. Определить массу нетто рябчиков при обработке 40 тушек для приготовления котлет из филе.

### **Определение массы нетто.**

1. Определить массу брутто гусей полупотрошенных первой категории, если масса обработанной птицы равна 60 кг.
2. Определить массу брутто цыплят потрошенных второй категории, если масса обработанной птицы равна 40 кг.
3. Определить массу брутто кур полупотрошенных первой категории, если масса обработанной птицы 30 кг.
4. Рассчитать массу брутто индейки потрошенной первой категории для 100 порций котлет по 3 колонке, если мякоть используется с кожей.
5. Рассчитать массу брутто индейки полупотрошенной первой категории для 100 порций индейки отварной по второй колонки.
6. Определить массу брутто кур полу потрошенных второй категории для 50 порций рагу по первой колонке Сборника рецептов.

### **Контрольно-оценочные задания к разделу 2**

Максимум за тестовый контроль 10 баллов

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?	а) «Московский»; б) «Украинский»; в) «Флотский»
2	В состав какого рассольника входит крупа?	а) «Домашний»; б) «Ленинградский»; в) «Московский»
3	В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?	а) суточные; б) «по-уральски»; в) из свежей капусты
4	Какой борщ подается с мясным набором?	а) «Сибирский»; б) «Московский»; в) «Флотский»
5	Какая жидкая основа у борща холодного?	а) квас; б) бульон; в) свекольный отвар
6	Какая жидкая основа у щей зеленых с яйцом?	а) квас; б) овощной отвар; в) свекольный отвар



7	Что добавляют в свеклу, когда ее припускают для борща холодного и свекольника?	а) томат; б) уксус 3%-ный; в) сахар
8	Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?	а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными
9	С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?	а) для повышения пищевой ценности; б) для однородной консистенции; в) для улучшения вкуса.
10	При какой температуре отпускают супы-пюре?	а) 65 °С; б) 75 °С; в) 80 °С

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется максимум 5 баллов, итого максимум за практическое задание 10 баллов

### **Задание №1**

1. Используя знания по общим правилам приготовления супов (8 правил) составьте схему приготовления супа картофельного.
2. От чего зависит последовательность закладки продуктов в супы?
3. От чего зависит калорийность супов?
4. Выписать продукты для 100 порций борща сибирского по второй колонке Сборника рецептур, сезон – апрель, используется уксус 9%, томатная паста с содержанием 35% сухих веществ.
5. Выписать продукты для 100 порций щей из свежей капусты по первой колонке Сборника рецептур в марте, если используется говядина второй категории.

### **Задание №2**

1. Перечислите виды борщей.
2. Перечислите продукты, входящие в состав борща.
3. Какой продукт является основным в составе борща?
4. Выписать продукты для 100 порций рассольника домашнего по первой колонке Сборника рецептур, сезон – январь, баранина используется второй категории.
5. Выписать продукты для 300 порций солянки домашней первой домашнего по первой колонке Сборника рецептур, если используется говядина второй категории, сезон – февраль.

### **Задание №3**

1. Перечислите виды щей.
2. Что является основным продуктом для щей?
3. Перечислите продукты, входящие в щи суточные?
4. Выписать продукты для 100 порций супа полевого по первой колонке Сборника рецептур в марте, если используется свинина обрезная
5. Сколько порций супа крестьянского с крупой по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить из 20 кг картофеля в декабре.

### Тема: Приготовление соусов

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется  
1 балл, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов)

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Для какого соуса используют следующие продукты: томат, морковь, лук, рыбный бульон, растительное масло, соль, специи, уксус 3%-ный?	а) томатный; б) красный основной; в) маринад овощной
2	К какой группе соусов относится соус майонез?	а) на сливочном масле; б) на муке; в) на растительном масле; г) на уксусе
3	К какой группе соусов относятся салатные заправки?	а) на уксусе; б) на бульоне; в) на растительном масле; г) на сливочном масле
4	Каким бульоном разводят жирную мучную пассеровку?	а) холодным; б) горячим
5	Какой продукт используется как загуститель при приготовлении сладкого соуса из клюквы?	а) мука; б) крахмал; в) манная крупа
6	Для какого соуса используется коричневый бульон?	а) томатный; б) луковый; в) сметанный
7	Для какого соуса соус луковый является основным?	а) для красного; б) для томатного; в) с горчицей; г) с огурцами
8	Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?	а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного
9	При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?	а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного
10	Какую жидкую основу используют для соуса красного основного?	а) бульон мясо-костный; б) бульон рыбный; в) коричневый бульон

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

#### Задание № 1

1. Перечислите виды мучных пассеровок.
2. Укажите цель пассерования муки.
3. Назовите классификацию соусов в зависимости от жидкой основы, по температуре подачи, по цвету, по консистенции.
4. Рассчитать продукты для приготовления соуса томатного основного к 200 порциям биточков рыбных по третьей колонке Сборника рецептур в феврале.
5. Рассчитать продукты для соуса сметанного с луком к 200 порциям печени по-строгановски по второй колонке Сборника рецептур блюд.

#### Задание №2

1. Перечислите соусы, производные от соуса белого основного.
2. При какой температуре готовят белую мучную пассеровку?

3. Выписать продукты для соуса маринад овощной с томатом к 120 порциям трески под маринадом в марте по второй колонке Сборника рецептур блюд.

4. Выписать продукты для соуса с томатного с овощами в марте по первой колонке Сборника рецептур блюд к 70 порциям рыбы соленой отварной.

### **Задание № 3**

1. По представленному набору продуктов определите название соуса: мука пшеничная, маргарин, бульон, морковь, лук репчатый, петрушка (корень), томатное пюре (350 г), соль, сахар, лимонная кислота.

2. На каких бульонах можно приготовить соус?

3. К каким блюдам используют соус?

4. Рассчитать продукты для соуса молочного к 50 порциям свеклы, тушеной в соусе по второй колонке Сборника рецептур блюд, если используется сухое цельное молоко.

5. Рассчитать продукты для соуса красного основного к 200 порциям курицы тушеной в соусе по второй колонке Сборника рецептур блюд в феврале. Заменить томатное пюре томатной пастой с содержанием 27% сухих веществ.

### **Задание № 4**

1. Перечислите соусы, производные от соуса белого основного рыбного.

2. Определите название соуса по представленному набору продуктов: мука пшеничная, концентрированный бульон, белые корни, лук репчатый, лимонный сок, белое сухое вино, шампиньоны или отвар от них, масло сливочное.

3. К каким блюдам подают такой соус?

4. Выписать продукты к 100 порциям рыбы жареной по первой колонке Сборника рецептур блюд в марте.

5. Сколько порций рыбы, запеченной в сметанном соусе можно приготовить по второй колонке Сборника рецептур блюд, если имеется 10 кг сметаны.

### **Задание № 5**

1. Перечислите соусы, производные соуса от молочного основного соуса.

2. Какие качественные требования предъявляются к соусу молочному основному?

3. Сколько порций котлет свекольных с молочным соусом по второй колонке Сборника рецептур блюд можно приготовить, если имеется в наличие 10 кг молока.

4. Сколько порций биточков \_\_\_\_\_ рыбных с соусом томатным по второй колонке Сборника рецептур блюд можно приготовить при наличии 0,3 кг сушеной моркови.

5. Сколько можно приготовить соуса белого с овощами по второй колонке Сборника рецептур, если поступило 20 кг белой соусной пасты.

## **Тема: Приготовление блюд из овощей и грибов**

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов

№	Вопрос	Вариант ответа
1	От чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей?	а) от содержания углеводов; б) от содержания витаминов; в) от стойкости протопектина
2	За счет чего при тепловой обработке овощи размягчаются?	а) за счет перехода углеводов в сахара; б) протопектина в пектин; в) за счет расщепления крахмала
3	Что происходит с содержащимися в овощах каротиноидами при варке?	а) не растворяются в воде; б) растворяются в жире; в) растворяются в воде
4	Почему картофель при приготовлении пюре протирают горячим?	а) клетки, содержащие крахмальный клейстер, эластичны и при протирании сохраняются; б) клетки становятся хрупкими и при протирании разрываются; в) из клеток выделяется клейстер и пюре получается клейким, тягучим.
5	Как изменяется крахмал при нагревании без воды до температуры свыше 120 °С?	а) крахмальные зерна впитывают воду и образуют студенистую массу — клейстер; б) крахмал расщепляется, образуя растворимые в воде вещества — пиродекстрины; в) при жарении овощей на поверхности образуется румяная корочка — происходит декстринизация.
6	Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?	а) варить овощи при низкой температуре; б) овощи кладут в бурно кипящую воду и варят с открытой крышкой; в) овощи кладут до закипания воды.
7	Как сохранить цвет свеклы при тушении и варке?	а) добавить уксус, лимонную кислоту; б) обжарить свеклу; в) добавить соль и сахар.
8	От чего зависит потеря массы овощей при тепловой обработке?	а) от вида овощей и формы нарезки; б) от времени года; в) от способа их тепловой обработки.
9	Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?	а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.
10	Когда в рагу из овощей после тушения появляется запах пареных овощей или жидкая консистенция?	а) долго припускали или варили; б) не добавили мучную пассеровку; в) отсутствуют соль и специи

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

### Задание № 1

1. Укажите классификацию овощных блюд по способу тепловой обработки.
2. Перечислите пищевые вещества, которые содержатся в блюдах из овощей.
3. Какие соусы используют к блюдам из овощей?

4. Какие вещества, содержащиеся в овощах, благоприятно влияют на процесс пищеварения?

5. Рассчитать необходимое количество сырья продуктов для 100 порций котлет морковных с соусом молочным по третьей колонке Сборника рецептур блюд в феврале.

### **Задание № 2**

1. Каковы причины размягчения овощей после тепловой обработки?

2. Почему необходимо протирать картофель в горячем виде?

3. Сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 1 кг картофельного пюре?

4. Выписать продукты для 70 порций котлет капустных со сметаной по первой колонке Сборника рецептур блюд.

5. Выписать продукты для 100 порций рулета картофельного с овощами с грибным соусом по первой колонке Сборника рецептур в феврале.

### **Задание №3**

1. Перечислите виды овощей, используемые для припускания.

2. Перечислите условия, которые необходимо соблюдать при припускании овощей.

3. Перечислите блюда из припущенных овощей.

4. Выписать продукты для гарнира (картофель отварной) к 100 порциям рыбы соленой отварной по второй колонке Сборника рецептур в декабре.

5. Выписать продукты для гарнира (картофель жареный из отварного) к 200 порциям бефстроганова по второй колонке Сборника рецептур в ноябре

### **Задание № 4**

1. Как приготовить соус сметанный с томатом?

2. Какова качественная характеристика блюда «Перец фаршированный» по всем показателям?

3. Сколько порций морковной запеканки можно приготовить по первой колонке Сборника рецептур блюд из 10 кг моркови в апреле.

4. Сколько порций котлет капустных можно приготовить из 20 кг белокочанной капусты по первой колонке Сборника рецептур блюд.

5. Сколько порций котлет картофельных можно приготовить из 20 кг картофеля в декабре по второй колонке Сборника рецептур?

### **Задание № 5**

1. В чем причина того, что картофель, жаренный основным способом, оказался неравномерно обжаренным, подгорелым, недожаренным?

2. Почему картофель, жаренный во фритюре, оказался непрожаренным, имеет слишком темный цвет?

3. Почему картофель, жаренный фри (брусочками), оказался слабо окрашенным, брусочки склеиваются между собой, легко сгибаются, не ломаясь?

4. Почему нельзя солить картофель до жаренья?

5. Сколько порций зраз картофельных можно приготовить из 25 кг картофеля в декабре по второй колонке Сборника рецептов?

**Тема: Приготовление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий**

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:	а) рисовая, пшенная; б) гречневая, пшеничная; в) гречневая, рисовая; г) перловая, пшеничная.
2	В какое блюдо добавляют творог:	а) запеканка рисовая; б) пудинг манный; в) лапшевник; г) клецки манные.
3	Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?	а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин; б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль; в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог; г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.
4	Консистенция каш зависит:	а) от соотношения крупы и воды; б) от вида крупы; в) от способа варки; г) от вида жидкости.
5	В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:	а) декстринизации крахмала; б) клейстеризации крахмала; в) меланоидинообразования; г) карамелизации.
6	Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?	а) рисовую; б) гречневую; в) перловую; г) пшенную.
7	При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:	а) 5-6 раз; б) в 2 раза; в) в 2,5-3 раза; г) в 8 раз.
8	В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:	а) вязкая; б) рассыпчатая; в) жидкая; г) вязкая на молоке.
9	При варке бобовые увеличиваются в массе:	а) более чем в 2 раза; б) в 5 раз; в) не увеличиваются; г) в 4 раза.

10	Бобовые варят:	а) при открытой крышке; б) при бурном кипении; в) при закрытой крышке и слабом кипении; г) при умеренном кипении.
----	----------------	--

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

### **Задание № 1**

1. Как используют вязкие каши?
2. Что происходит с крупами во время тепловой обработки?
3. Рассчитайте количество крупы, воды и соли для приготовления 10 порций каши гречневой рассыпчатой с молоком, если на 1 порцию отпускают по 200 г каши.
4. Выписать продукты для приготовления 70 порций каши манной вязкой по второй колонке Сборника рецептов блюд.
5. Выписать продукты на 200 порций биточков рисовых с морковью с соусом по первой колонке Сборника рецептов блюд в феврале.

### **Задание № 2**

1. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?
2. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.
3. Приведите качественную характеристику по всем показателям рассыпчатых каш.
4. Выписать продукты для макарон отварных из гарнира к 80 порциям жареной с соусом по второй колонке Сборника рецептов блюд.
5. Выписать продукты для 60 порций пюре из фасоли в соусе по второй колонке Сборника рецептов блюд.

### **Задание № 3**

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления, учитывая что для его приготовления используют следующие продукты: лапшу (1 кг), воду (2...3 л), сахар, творог, яйцо сырое, масло сливочное, сухари, сметану.
2. Как избежать потери пищевых веществ при приготовлении блюд и гарниров из макарон?
3. Как используют отварные макароны, сваренные: а)сливным способом? б)несливным способом?
4. С какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?
5. Определить количество перловой крупы, воды и соли для приготовления 30 кг рассыпчатой перловой каши.

### **Задание № 4**

1. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:  
а) макарон; б) лапши; в) вермишели.
2. Определите название блюда по набору приведенных продуктов и

составьте схему его приготовления: макароны, вода, соль, яйца сырые, сахар, жир, сухари, масло сливочное, сметана.

3. Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон.
4. Перечислите блюда из отварных макаронных изделий.
5. Определить количество манной крупы, воды и соли для приготовления 20 кг жидкой манной каши.

**Тема: Приготовление простых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы**  
Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 0.5 баллов, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов)

#### Приготовление простых горячих блюд из рыбы

№	Вопрос	Вариант ответа
1	С какой целью при варке и припуске бульона в него добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?	а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет
2	Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?	а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона
3	Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде?	а) треску, камбалу, сома, окуня, судака, щуку, осетровую и др.; б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку и др.; в) лосося, зубана, ставриду, форель, сига и др
4	Какую рыбу для варки используют целиком, перевязывая шпагатом и укладывая на решетку рыбного котла брюшком вниз?	а) судака, форель, щуку, стерлядь; б) белугу, белорыбицу, семгу, стерлядь; в) сига, салаку, сельдь.
5	Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками так, чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы?	а) холодной; б) горячей; в) с добавлением огуречного рассола
6	Из какого филе для варки основным способом нарезают порционные куски под углом 90° и на каждом куске делают два-три надреза кожи?	а) филе с кожей и костями; б) филе с кожей без костей; в) кругляши; г) чистое филе рыбы
7	В каком виде припускают рыбу?	а) целиком, некрупными кусками с кожей и позвоночной костью; б) порционные куски с кожей или из чистого филе под углом 30° целиком, звеньями; в) из филе с реберной и позвоночной костью



8	С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?	а) картофельное пюре или овощи отварные; б) отварной картофель, обточенный бочонками; в) картофель жареный, огурец, помидоры
9	Что можно добавить в процессе варки свежельовленной форели для сохранения ее формы, консистенции и цвета?	а) уксус (10 г на 1 л воды); б) сахар (10 г на 1 л воды); в) горчицу (10 г на 1 л воды)
10	Какой гарнир кладут на тарелку к готовому горячему отварному куску рыбы?	а) отварной обточенный картофель, картофельное пюре; б) картофель жареный или овощное рагу; в) зеленый горошек

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

#### **Задание № 1**

1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. За счет чего горячие рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?
4. Выписать продукты для 100 порций зраз донских по третьей колонке Сборника рецептур блюд, гарнир – картофельное пюре, сезон – март, судак поступил мелкий неразделанный.
5. Рассчитать продукты для 200 порций карася жареного целиком по второй колонке Сборника рецептур блюд, гарнир картофель жареный (из вареного), соус сметанный, сезон – май, карась поступил речной мелкий

#### **Задание № 2**

1. С какой целью при варке рыбы целиком ее заливают холодной водой так, чтобы вода была на 3 см выше уровня рыбы?
2. От чего зависит продолжительность варки рыбы?
3. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза?
4. Рассчитать продукты для 40 порций судака (кусками – «кругляшами») отварного

с соусом сметанным в апреле месяце с картофельным пюре по второй колонке Сборника рецептур, если судак поступил мелкий неразделанный.

5. Рассчитать продукты для 100 порций трески, припущенной кусками с соусом томатным по второй колонке Сборника рецептур блюд, если треска поступила мелкая неразделанная. Гарнир – картофель отварной, сезон – январь

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов

### Приготовление простых горячих блюд из мяса

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?	а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выpressовывая воду; б) превращается в глютин — растворяется в горячей воде; в) полностью разрушается.
2	За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?	а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу; б) белки свертываются, переходят в отвар; в) белки частично распадаются
3	Какое количество воды берут для варки 1 кг мяса?	а) 2...3 л; б) 1...1.5 л; в) 4...5 л
4	В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд?	а) в холодную; б) в горячую; в) в пряный отвар
5	Какую часть говядины используют для варки?	а) лопатку, покромку, грудинку; б) боковую и наружную части задней ноги, лопаточную часть в) грудинку, лопатку, окорок; г) грудинку, лопатку
6	Как определить готовность отварного мяса?	а) по вкусу и запаху; б) пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно; в) по продолжительности варки
7	Как хранят готовое отварное мясо?	а) охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч; б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60 °С не более 3 ч; в) отпускают сразу же после нарезки на порции
8	При какой температуре запекают мясные блюда?	а) 200..220 °С; б) 250..300 °С; в) 300.350 °С
9	Каким образом помимо выравнивания подготов- ляют перед запеканием поверхность блюд?	а) сбрызгивают маслом; б) посыпают сухарями и сбрызгивают маслом; в) посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом.
10	Почему куски жареного натурального мяса бывают деформированными, жесткими?	а) не зачистили пленки, плохо отбили полуфабрикат; б) использована не та часть туши, которая предусмотрена; в) полуфабрикат нарезан вдоль волокон, не подрезаны сухожилия.

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

#### **Задание №1**

1. Какие вещества мяса способствуют выделению пищеварительного сока и хорошему усвоению пищи?
2. Какое вещество, содержащееся в мясе, придает вкус и аромат мясным блюдам?
3. Чему способствуют в организме человека овощные гарниры, используемые к мясным блюдам?
4. От чего зависит продолжительность размягчения мяса при тепловой обработке?
5. Рассчитать продукты для 80 порций языка отварного с соусом сметанным с хреном и с картофельным пюре по первой колонке Сборника рецептов блюд, если язык поступил охлажденный, сезон – декабрь

#### **Задание №2**

1. Как классифицируют мясные блюда по способу тепловой обработки?
2. Какие гарниры и соусы используют к мясным блюдам?
3. При какой температуре подают мясные горячие блюда?
4. Какие части говядины используют для жаренья? Какие части говядины используют для варки?
5. Выписать продукты для приготовления 40 порций ромштекса по второй колонке Сборника рецептов блюд, если поступила говядина второй категории. Гарнир – картофельное пюре, сезон – март.

#### **Задание №3**

1. Какой белок является основным для мышечной ткани мяса?
2. Из каких основных белков состоит соединительная ткань мяса?
3. Что является показателем качества мяса?
4. Какие факторы влияют на кулинарное использование частей при различных способах тепловой обработки? Как варят мясо для вторых блюд?
5. Рассчитать необходимое количество томатной пасты с содержанием 25% сухих веществ для 60 порций почек по-русски по первой колонке Сборника рецептов блюд.

#### **Задание №4**

1. Какова продолжительность тушения блюда «Зразы отбивные»?
2. Какие гарниры и соус можно использовать при отпуске блюда?
3. С какой целью при тушении мяса добавляют томатное пюре?
4. Рассчитать продукты для 40 порций поджарки с отварным рисом по первой колонке Сборника рецептов, если говядина поступила первой категории, томатная паста с содержанием 40% сухих веществ.
5. Выписать продукты для 80 порций свинины духовой по второй колонке Сборника рецептов, если говядина поступила обрезная, сезон – март, томатная паста с содержанием 27% сухих веществ

#### **Задание №5**

1. Перечислите ассортимент блюд из котлетной массы.
2. Назовите состав котлетной массы (в граммах).
3. Как определить готовность изделий из котлетной массы?
4. Каково количество (%) потерь при жареньи изделий из котлетной массы? Можно ли для котлетной массы использовать ржаной хлеб?
5. Сколько порций печени жареной по первой колонке Сборника рецептов можно приготовить из 20,6 кг печени говяжьей охлажденной. Рассчитать остальные продукты, гарнир – картофельное пюре, сезон – январь.

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл,  
итого максимум за тестовый контроль 10 баллов

**Приготовление простых горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи**

<b>№</b>	<b>Вопрос</b>	<b>Вариант ответа</b>
1	Каковы потери (%) при жарке птицы?	а) 20...40; б)15...20; в)10...15.
2	С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной?	а) для повышения калорийности; б)для быстрого приготовления; в)чтобы образовалась румяная корочка.
3	Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки?	а)жареный картофель, салат, маринованные фрукты; б)тушеную капусту или яблоки; в)отварной картофель
4	Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?	а)способом жаренья; б)подготовкой полуфабрикатов; в)кулинарным использованием
5	С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?	а)чтобы не отстала панировка; б)чтобы масло было застывшим; в)чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.
6	С какой целью для приготовления полуфабрикатов котлет «по-киевски» используют 2 раза панировку и льезон (белая панировка)?	а)чтобы не отставала панировка; б)чтобы полуфабрикаты при жареньи во фритюре не лопнули в)чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов;
7	Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?	а)во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2...3 мин; б)во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки; в)основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.
8	Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?	а) во фритюре до золотистого цвета; б)основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин; в)быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают
9	Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?	а)в льезоне и сухарях; б)в льезоне и белой хлебной панировке; в)в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой.
10	Каким способом жарят перед подачей шницель «по-столичному»?	а)во фритюре; б)основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течение 3...5 мин; в)во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2...3 мин.

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

**Задание №1**

1. Как подготовить птицу для варки и жаренья?
2. Как варят птицу? Какие используют гарниры и соусы?

3. Как жарят кур?

4. Рассчитать продукты для 100 порций котлет рубленых из индейки с картофелем, жареным во фритюре и с соусом белым с овощами по первой колонке Сборника рецептур, если индейка поступила первой категории потрошенная, мякоть используется без кожи, сезон март.

5. Выписать продукты для 100 порций курицы жареной с картофелем жареным по первой колонке Сборника рецептур, если поступили куры полупотрошенные первой категории. Сезон – март

### **Задание №2**

1. Как жарят гусей и уток? Какие гарниры используют?

2. Как отпускают следующие блюда из филе птицы: котлеты «по-киевски»; котлеты натуральные из филе птицы; шницель «по-столичному»?

3. Как готовят блюдо «Цыплята табака»?

4. Рассчитать продукты для 100 порций утки жареной с капустой тушеной по первой колонке Сборника рецептур, если поступили утки потрошенные первой категории. Сезон – март, томатная паста с содержанием 40% сухих веществ

5. Сколько порций плова по второй колонке Сборника рецептур блюд можно приготовить из 30,2 кг индейки потрошенной первой категории? Сколько понадобится остальных продуктов? Сезон - апрель.

### **Тема: Приготовление простых блюд из яиц, творога и муки**

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов

<b>№</b>	<b>Вопрос</b>	<b>Вариант ответа</b>
1	Каковы желток и белок у яйца, сваренного в «мешочек»?	а)белок свернувшийся, желток жидкий; б)у скорлупы свернувшийся желток жидкий; в)жидкий белок и жидкий желток.
2	Какова продолжительность созревания и приобретения большей эластичности готового теста	а)1 ч; б)30...40 мин; в)15...20 мин.
3	Какова продолжительность варки вареников?	а)4...5 мин; б)5...8 мин; в)8... 10 мин.
4	В чем причина того, что в процессе варки вареников их форма не сохранилась, появились трещины и вареники раскрылись?	а) тонко раскатали тесто; б)не смазали тесто сырыми яйцами; в)нарушен режим варки
5	Как используют яйца, сваренные всмятку?	а)в горячем виде на завтрак; б)для фаршей; в)для салатов
6	Почему нельзя удлинять продолжительность варки или жаренья яиц?	а) белки распадаются; б)хуже усваиваются; в)белки уплотняются, теряя жидкость.
7	Какой творог (по содержанию жира) используют для приготовления сырников?	а)жирный; б)полужирный; в)обезжиренный
8	В чем причина, если у яичницы на поверхности желтка белые пятна, белок вздулся, есть разрывы?	а) высокая температура жаренья; б)желток посыпали солью; в)пересолили
9	Что произошло, если у яичницы весь желток затянут белой пленкой, практически совсем не виден?	а)белок и желток смешались; б)во время жаренья сковороду накрыли крышкой; в)пережарили

10	В чем причина появления в сырниках крупинок творога, их расплывания?	а)использовали обезжиренный творог;
		б)творог не отжали от лишней влаги и не протерли; в)добавили мало муки

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

#### **Задание № 1**

1. Какое тесто готовят для вареников?
2. Какие фарши готовят для вареников?
3. Назовите виды яиц в зависимости от сроков хранения.
4. Какие изменения происходят в яйцах при тепловой обработке?
5. Рассчитать продукты для 100 порций омлета со шпиком по второй колонке

Сборника рецептов, если используется меланж

#### **Задание №2**

1. Почему творог необходим в питании?
2. Каковы сроки хранения блюд из творога?
3. Как влияют добавленные молоко, соль, сахар на процесс свертывания белков яиц?
4. Какое количество меланжа необходимо для приготовления 10 порций омлета при замене яиц, если для 1 порции расходуют 2 яйца II категории массой 46 г?
5. Заменить 100 штук яиц меланжем и яичным порошком.

#### **Задание № 9**

1. Перечислите виды яичных продуктов.
2. Дайте определение меланжу и яичному порошку.
3. Из каких технологических операций состоит процесс приготовления вареников с творожным фаршем?
4. При какой температуре хранят полуфабрикаты вареников до варки?
5. Выписать продукты для 40 порций вареников ленивых по второй колонке Сборника рецептов блюд.

#### **Задание №10**

1. Как проверяют яйца на доброкачественность?
2. Назовите процессы обработки яичных продуктов (яйца, меланж, яичный порошок).
3. Какие пищевые вещества содержит творог?
4. При какой температуре варят вареники и как определить их готовность?
5. Выписать продукты для 50 порций запеканки из творога с соусом из клюквы по первой колонке Сборника рецептов блюд

### **Контрольно-оценочные материалы к разделу 3**

#### **Устный опрос**

#### **Текст задания**

1. Чем отличаются террины от других видов сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов?
2. Каков современный ассортимент сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов?
3. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из рыбы?
4. Какие заготовки и полуфабрикаты используются для приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов?
5. Что означает сочетаемость пищевых продуктов при изготовлении сложных холодных блюд из рыбы?

6. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов?
7. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд?
8. Каковы основные показатели органолептической оценки качества морепродуктов?
9. Какие основные способы определения качества сырья используются для полуфабрикатов из рыбы?
10. Какие показатели входят в физико-химические исследования для оценки качества сырья сложных холодных блюд из морепродуктов?
11. Как определяется степень готовности заготовок органолептическим способом?

### Тестируемый опрос

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы с различными фаршами и начинками включает в себя...
  - а) заливные изделия;
  - б) рубленые изделия;
  - в) паштеты;
  - г) фаршированные изделия.
2. Котлетная масса для фарширования рыбы не включает в себя...
  - а) сливки;
  - б) хлеб;
  - в) филе;
  - г) перец.
3. Для осветления рыбного желе используют оттяжки на основе...
  - а) сливок;
  - б) белков яиц и уксуса;
  - в) белков яиц и лука;
  - г) белков яиц и моркови.
4. При отпуске рыбы заливной подбирают соус ...
  - а) хрен;
  - б) майонез;
  - в) тартар;
  - г) банкетный.
5. Для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы - рулетов в основном используются следующие крупнокусковые полуфабрикаты...
  - а) филе без кожи и костей;
  - б) филе с кожи без костей;
  - в) чистое филе;
  - г) рыба потрошёная.
6. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов не включает в себя...
  - а) желе;
  - б) суфле;
  - в) паштеты;
  - г) рулеты.
7. Фарши и начинки холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов не включает в себя...
  - а) желе;
  - б) мякоть птицы;
  - в) шпик;
  - г) орехи.
8. Кнельная масса, используемая для фарширования рыбных галантинов (рулетов) не

включает в себя

- а) сливки;
- б) белки яиц;
- в) фарш;
- г) шпик.

9. Тепловая обработка полуфабриката при приготовлении рыбных галантинов может включать следующие операции...

- а) жарку , варку;
- б) запекание, варку;
- в) тушение , варку;
- г) припускание , варку.

10. Паштеты подвергаются такой механической обработке как...

- а) измельчению;
- б) обработке на блендоре, мясорубке;
- в) взбиванию;
- г) фильтрации.

11. Рыбные хлебцы (террины) включает в рецептуре...

- А) один вид мясного сырья;
- Б) два вида мясного сырья;
- В) три вида мясного сырья ;
- Г) насколько видов мясного сырья.

12. Рыбное суфле включает в рецептуре обязательный компонент...

- а) чистое филе нежирной рыбы;
- б) белок яйца;
- в) сливки;
- г) масло.

13. Гарниром к терринам из ассортимента холодных блюд и закусок служат...

- а) тосты с горчицей и соусом;
- б) тосты с горчицей и маслом;
- в) тосты с горчицей и овощами;
- г) тосты с горчицей и сыром.

14. Соусами к блюдам из ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов служат...

- а) холодные ;
- б) холодные и горячие;
- в) холодные из группы майонезов;
- г) холодные из группы заправок.

15. Температура отпуска холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика ...

- а) 10-12 С;
- б) 12-14 С;
- в) 02-14 С;
- г) 10-18 С.

16. Гарниром к рыбным рулетам служат...

- а) тосты с горчицей и соусом;
- б) свежие и маринованные овощи;
- в) овощи с заправками;
- г) тосты с горчицей и сыром.

17. Гарниром к фаршированным филе из ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов служат...

- а) тосты с горчицей и соусом;
- б) тосты с горчицей и маслом;
- в) тосты с овощами и соусами;



г) тосты с горчицей и сыром.

18. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы с различными фаршами и начинками не включает в себя...

а) заливные изделия;

б) галантины;

в) паштеты;

г) фаршированные изделия.

19. Котлетная масса для фарширования рыбы обязательно включает в себя...

а) сливки;

б) хлеб;

в) фисташки;

г) консервированный горошек.

20. Для осветления рыбного желе не используют оттяжки на основе...

а) сливок;

б) белков яиц и уксуса;

в) белков яиц;

г) белков яиц и моркови.

21. Соусами к холодным блюдам из рыбы и морепродуктов служат...

а) холодные яично-масляные;

б) холодные и горячие;

в) холодные из группы майонезов;

г) холодные из группы заправок и дрессингов.

22. Температура отпуска холодных блюд из рыбы и морепродуктов ...

а) 10-12 С;

б) 12-14 С;

в) 02-14 С;

г) 10-18 С.

### **Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов**

#### **Устный опрос**

#### **Текст задания**

1. Какие направления производства сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?

2. Для чего необходима проверка электробезопасности механического оборудования?

3. Каков безопасный порядок эксплуатации жарочных шкафов электрических плит?

4. По какому принципу подбирается производственный инвентарь для изготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?

5. Каков современный ассортимент сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?

6. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?

7. Что значит сочетаемость пищевых продуктов при изготовлении сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?

8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?

9. Какие основные способы определения качества сырья используются для полуфабрикатов из субпродуктов?

10. Как определяется степень готовности отварных заготовок (мяса) при

изготовлении сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?

11. Как определяется степень готовности заготовок органолептическим способом?

### Тестируемый опрос

#### Текст задания

1. Какие виды мяса можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?  
А) Говядину, свинину, телятину.  
Б) Говядину, свинину, баранину.  
В) Говядину, мясо поросят, телятину.  
Г) Говядину, свинину, мясо ягнят.
2. Какие виды мяса можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?  
А) Говядину, свинину, телятину.  
Б) Говядину, свинину, баранину, телятину.  
В) Говядину, мясо поросят, телятину.  
Г) Говядину, свинину, мясо ягнят, мясо поросят.
3. Какие виды мясных продуктов можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – ассорти мясного с гарниром и соусом?  
А) Говядину, телятину, язык говяжий, язык свиной, язык бараний.  
Б) Говядину, свинину, баранину.  
В) Говядину, мясо поросят, телятину.  
Г) Говядину, свинину, язык говяжий, язык свиной, язык бараний.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?  
А) Поросёнок, свинину, шпик, яйца, фисташки.  
Б) Говядину, шпик, яйца, фисташки, баранину.  
В) Говядину, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.  
Г) Говядину, шпик, яйца, фисташки, мясо ягнят.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – террина?  
А) Мясо кролика, свинину, бекон, сливки.  
Б) Говядину, шпик, яйца, фисташки, баранину.  
В) Говядину, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.  
Г) Говядину, свинину, бекон, сливки, мясо ягнят.
6. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?  
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, овощи солёные, овощи свежие, желе мясное.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
7. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?  
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
8. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?  
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.

- Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
9. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.
10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?
- А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?
- А) Майонез с корнишонами, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
12. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?
- А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
13. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром?
- А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
14. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром после охлаждения варёное мясо нарезают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.  
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.  
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
15. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром после охлаждения жареное мясо нарезают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.  
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.  
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
16. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром после охлаждения варёное мясо нарезают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками по 1-2 куса на порцию.  
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками по 1-2 куса на порцию.  
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками по 1-2 куса на порцию.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками по 1-2 куса на порцию.
17. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного

его варят...

- а) ... в подсоленной воде 1.5-2 часа.
- б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.
- в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.
- г) ... в подсоленной воде 0.5-1 час.

18. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром его варят...

- а) ... в воде 1.5-2 часа, соль добавляют в конце.
- б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.
- в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.
- г) ... в воде 0.5-1 час.

19. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного его жарят...

- а) ... 1.5-2 часа.
- б) ... 1-2 часа.
- в) ... 2.5-3 часа.
- г) ... 0.5-1 час.

20. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного используют мясо...

- а) ... отварное.
- б) ... припущенное.
- в) ... запечённое.
- г) ... тушёное.

21. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного используют мясо...

- а) ... отварное.
- б) ... припущенное.
- в) ... запечённое.
- г) ... тушёное.

22. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного используют мясо...

- а) ... отварное.
- б) ... припущенное.
- в) ... запечённое.
- г) ... жареное.

23. при приготовлении сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного полуфабрикат...

- а) ... отваривают.
- б) ... припускают.
- в) ... запекают.
- г) ... тушат.

24. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – террина используют вид тепловой обработки...

- а) ... варку.
- б) ... комбинированный.
- в) ... простой.
- г) ... тушение.

25. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – суфле используют мясо...

- а) ... говядины
- б) ... телятины.
- в) ... свинины.
- г) ... баранины.

**Организация и технология приготовления  
сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и  
субпродуктов птицы**

**Устный опрос**

**Текст задания**

1. Какие направления производства сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов мяса птицы?
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?
4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?
5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?
6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?
7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов птицы?
9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы?
10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи?

**Тестирование**

**Текст задания**

1. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?  
А) Курицу, свинину, телятину.  
Б) Говядину, свинину, баранину.  
В) Курицу, индейку, гуся.  
Г) Говядину, свинину, индейку, гуся.
2. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?  
А) Курицу, индейку, гуся.  
Б) Говядину, свинину, баранину, телятину.  
В) Курицу, цыплёнка, индейку, гуся.  
Г) Говядину, свинину, мясо ягнят, мясо поросят.
3. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда – ассорти мясного с гарниром и соусом?  
А) Курицу, индейку.  
Б) Говядину, свинину, баранину.  
В) Курицу.  
Г) Курицу, цыплёнка, индейку, гуся.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?  
А) Курицу, свинину, шпик, яйца, фисташки.  
Б) Курицу, шпик, яйца, фисташки, баранину.  
В) Курицу, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.  
Г) Курицу, шпик, яйца, фисташки, мясо ягнят.

5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – террина?
- А) Мясо индейки, свинину, бекон, сливки.
  - Б) Мясо индейки, шпик, яйца, фисташки, баранину.
  - В) Мясо индейки, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
  - Г) Мясо индейки, свинину, бекон, сливки, мясо ягнят.
6. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
  - Б) Овощи отварные, овощи солёные, овощи свежие, желе мясное.
  - В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
  - Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
7. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
  - Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
  - В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
  - Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
8. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
  - Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
  - В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
  - Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
9. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
  - Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
  - В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
  - Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.
10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
- А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
  - Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
  - В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
  - Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
- А) Майонез с корнишонами, соус хрен.
  - Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
  - В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
  - Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
12. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
- А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
  - Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
  - В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.
  - Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
13. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
14. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром после охлаждения варёное мясо нарубают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.  
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.  
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
15. При отпуске сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром после охлаждения жареную птицу порционируют...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.  
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.  
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
16. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром после охлаждения варёное мясо птицы нарезают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками по 1-2 куса на порцию.  
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками по 1-2 куса на порцию.  
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками по 1-2 куса на порцию.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками по 1-2 куса на порцию.
17. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной его варят...
- а) ...в подсоленной воде 1.5-2 часа.  
б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.  
в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.  
г) ... в подсоленной воде 0.5-1 час.
18. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром его варят...
- а) ... в воде 1.5-2 часа, соль добавляют в конце.  
б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.  
в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.  
г) ... в воде 0.5-1 час.
19. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной её жарят...
- а) ... 1.5-2 часа.  
б) ... 1-2 часа.  
в) ... 2.5-3 часа.  
г) ... 0.5-1 час.
20. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной используют мясо птицы...
- а) ... отварное.  
б) ... припущенное.  
в) ... запечённое.  
г) ... тушённое.
21. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной используют мясо птицы...
- а) ... отварное.  
б) ... припущенное.  
в) ... запечённое.  
г) ... тушённое.
22. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной используют

мясо птицы...

- а) ... отварное.
- б) ... припущенное.
- в) ... запечённое.
- г) ... жареное.

23. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной полуфабрикат...

- а) ... отваривают.
- б) ... припускают.
- в) ... запекают.
- г) ... тушат.

24. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – террина используют вид тепловой обработки...

- а) ... варку.
- б) ... комбинированный.
- в) ... простой.
- г) ... тушение.

25. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – суфле используют такие виды птицы как...

- а) ... курицу, гуся, цыплёнка.
- б) ... курицу, утку, , индейку, цыплёнка.
- в) ... курицу, утку, цыплёнка.
- г) ... курицу, цыплёнка.

26. Ассортимент холодных блюд и закусок из птицы , дичи и кролика не включает в себя...

- а) желе;
- б) суфле;
- в) паштеты;
- г) рулеты.

27. Фарши и начинки холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика не включает в себя...

- а) желе;
- б) мякоть птицы;
- в) шпик;
- г) орехи.

28. Кнельная масса, используемая для фарширования галантинов (рулетов) не включает в себя...

- а) сливки;
- б) белки яиц;
- в) фарш;
- г) шпик.

29. Для приготовления рулетов из птицы, дичи и кролика чаще используют следующие части тушек...

- а) крылышки;
- б) шеи;
- в) филе;
- г) окорочка.

30. Тепловая обработка полуфабриката при приготовлении галантинов может включать следующие операции...

- а) жарку , варку;
- б) запекание, варку;
- в) тушение , варку;



- г) припускание , варку.
31. Паштеты подвергаются такой механической обработке как...
- а) измельчению;
  - б) обработке на блендоре, мясорубке;
  - в) взбиванию;
  - г) фильтрации.
32. Суфле из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика включает в рецептуре обязательный компонент...
- а) шпик;
  - б) белок яйца ;
  - в) сливки;
  - г) масло.
33. Гарниром к терринам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
  - б) тосты с горчицей и маслом;
  - в) тосты с горчицей и овощами;
  - г) тосты с горчицей и сыром.
34. Соусами к блюдам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика служат...
- а) холодные ;
  - б) холодные и горячие;
  - в) холодные из группы майонезов;
  - г) холодные из группы заправок.
35. Температура отпуска холодных блюд и закусок из птицы , дичи и кролика ...
- а) 10-12 С;
  - б) 12-14 С;
  - в) 02-14 С;
  - г) 10-18 С.
36. Гарниром к рулетам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
  - б) тосты с горчицей и маслом;
  - в) овощи с заправками;
  - г) тосты с горчицей и сыром.
37. Гарниром к фаршированным филе из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
  - б) тосты с горчицей и маслом;
  - в) тосты с овощами и соусами;
  - г) тосты с горчицей и сыром.

## **Организация и технология приготовления сложных холодных соусов**

### **Устный опрос**

#### **Текст задания**

1. Какие направления производства сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов соусов, дрессингов, маринадов?
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?

4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?
5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?
6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?
7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества холодных соусов, дрессингов, маринадов?

### **Тестируемый опрос**

#### **Текст задания**

1. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из рыбы – рыбы отварной с гарниром?
  - А) Майонез с корнишонами.
  - Б) Соус хрен различных способов приготовления.
  - В) Горчицу столовую.
  - Г) Соус хрен.
2. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
  - А) Майонез, майонез с корнишонами, соус хрен.
  - Б) Майонез с корнишонами, соус хрен.
  - В) Майонез с корнишонами.
  - Г) Майонез.
3. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – майонез?
  - А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
  - Б) Масло растительное, яйца, сахар, уксус.
  - В) Масло растительное, горчицу столовую, сахар, уксус 9 %.
  - Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, соль, уксус.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – банкетного?
  - А) Майонез, желе мясное.
  - Б) Майонез, желе рыбное.
  - В) Майонез, желе мясное или рыбное.
  - Г) Майонез с корнишонами, желе мясное или рыбное.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – заправки горчичной?
  - А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, соль, перец чёрный молотый, уксус 3 %.
  - Б) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
  - В) Масло растительное, яйца, соль, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
  - Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, перец чёрный молотый, сахар, уксус 3 %.
6. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
  - А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе мясное.
  - Б) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
  - В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
  - Г) Майонез с корнишонами, соус хрен, желе мясное.
7. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из

птицы – птицы отварной с гарниром?

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

8. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?

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

9. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из рыбы – рыбы отварной с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами.
- Б) Соус хрен различных способов приготовления.
- В) Горчицу столовую.
- Г) Соус хрен.

11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?

- А) Майонез, майонез с корнишонами, соус хрен.
- Б) Майонез с корнишонами, соус хрен.
- В) Майонез с корнишонами.
- Г) Майонез.

12. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – майонез?

- А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
- Б) Масло растительное, яйца, сахар, уксус.
- В) Масло растительное, горчицу столовую, сахар, уксус 9 %.
- Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, соль, уксус.

13. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – банкетного?

- А) Майонез, желе мясное.
- Б) Майонез, желе рыбное.
- В) Майонез, желе мясное или рыбное.
- Г) Майонез с корнишонами, желе мясное или рыбное.

14. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – заправки горчичной?

- А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, соль, перец чёрный молотый, уксус 3 %.
- Б) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
- В) Масло растительное, яйца, соль, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
- Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, перец чёрный молотый, сахар, уксус 3 %.

15. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?

- А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе мясное.
- Б) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.

- В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.  
 Г) Майонез с корнишонами, соус хрен, желе мясное.
16. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?  
 А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
 Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
 В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
 Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
17. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?  
 А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
 Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
 В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
 Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
18. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?  
 А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
 Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
 В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
 Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.
19. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?  
 А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.  
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
 В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.  
 Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
20. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?  
 А) Майонез с корнишонами, соус хрен.  
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
 В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.  
 Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
21. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?  
 А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.  
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
 В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.  
 Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
22. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?  
 А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.  
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
 В) Соус хрен.  
 Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

#### **Контрольно-оценочные задания по разделу 4**

##### **Устный опрос, решение задач Текст задания**

1. Какие направления производств сложных холодных десертов в современной

кулинарии являются наиболее актуальными?

2. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных десертов?

3. Чем отличаются основные и дополнительные ингредиенты в производстве сложных холодных десертов?

4. Каков безопасный порядок эксплуатации холодильного оборудования?

5. По какому принципу подбирается производственный инвентарь для изготовления сложных холодных десертов?

6. Чем отличаются методы от способов приготовления сложных холодных десертов?

7. Где осуществляется технологический процесс приготовления сложных холодных желированных десертов?

8. Какие основные участки (линии) выделяются в холодных цехах для приготовления сложных холодных десертов?

9. Каким оборудованием должны оснащаться холодные цеха для приготовления сложной сложных холодных десертов?

10. Каким производственным инвентарём должны оснащаться цеха для приготовления сложных холодных десертов?

11. Кто выполняет приготовление сложных холодных десертов?

12. Расчет массы сырья для приготовления компота из свежих яблок на 20 порций, выход 1 порции 200 г. .

13. Расчет массы сырья для приготовления молочного киселя на 50 порций, выход 1 порции 150г.

14. Расчет массы сырья для приготовления мусса клюквенного на 35 порций, выход 1 порции 100г.

15. Расчет массы сырья для приготовления желе из апельсинов на 37 порций, выход 1 порции 100г.

16. Расчет массы сырья для приготовления пудинга сухарного на 25 порций, выход 1 порции 200г.

17. Расчет массы сырья для приготовления яблок печеных на 50 порций, выход порции 75г.

18. Определить сколько порций киселя молочного, выходом 150г. можно приготовить из молока массой 3 кг.

19. Определить сколько порций мусса клюквенного, выходом 200г можно приготовить при наличии 2.5 кг клюквы.

20. Определить сколько порций мусса лимонного, выходом 100г можно приготовить при наличии 450г желатина.

21. Определить сколько порций пудинга сухарного, выходом 200г. можно приготовить при наличии 2.5кг сухарей.

22. Приготовление изделий из слоеного теста для сложных холодных десертов.

23. Приготовление изделий из заварного теста для сложных холодных десертов.

24. Приготовление изделий из песочного теста для сложных холодных десертов.

25. Приготовление изделий из бисквитного теста для сложных холодных десертов.

26. Приготовление изделий из сдобного теста для сложных холодных десертов.

27. Приготовление изделий из дрожжевого теста для сложных холодных десертов.

28. Контроль качества и безопасности холодных десертов.

29. Контроль качества и безопасности горячих десертов.

30. Начинки для отдельных холодных и горячих десертов

31. Соусы для отдельных холодных и горячих десертов

32. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.

33. Правила замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
34. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
35. Глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
- Правила охлаждения основ для приготовления сложных холодных десертов.

### Тестируемый опрос

#### Контрольная работа № 1

##### Вариант 1

1. К желированным взбитым блюдам относятся:
- а) муссы, самбуки, кисели;
  - б) муссы, самбуки, желе;
  - в) муссы, самбуки, кремы;
  - г) муссы, самбуки, сливки.
2. Для приготовления густых киселей берут крахмала...
- а) 100 г на 1 кг киселя;
  - б) 30 г на 1 кг киселя;
  - в) 50 г на 1 кг киселя;
  - г) 80 г на 1 кг киселя.
3. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин...
- а) А;
  - б) С;
  - в) В;
  - г) Е.
4. Мозаичное желе представляет собой...
- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
  - б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
  - в) желе из нескольких слоев;
  - г) желе одноцветное в формочках с украшениями.
5. Чем отличается мусс от желе?
- а) добавляются желтки и растираются;
  - б) добавляются белки и взбиваются;
  - в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
  - г) взбивается охлажденный сироп со сливками.
6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:
- а) 20 % жирности;
  - б) 36 % жирности;
  - в) 35 % жирности;
  - г) 10 % жирности.
7. Температура подачи горячих сладких блюд:
- а) 45°C;
  - б) 55°C;
  - в) 65°C;
  - г) 40°C.
8. К желированным сладким блюдам относятся:
- а) компоты, кисели, самбуки, желе;
  - б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
  - в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
  - г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

9. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
  - б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;
  - в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропов, соединение;
  - г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждение.
10. Для приготовления мусса без желатина используют:
- а) толокно;
  - б) яично-молочную смесь;
  - в) взбитые белки;
  - г) манную крупу.
11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:
- Какао смешивают с сахаром. Сгущенное молоко разводят водой, нагревают до кипения и при помешивании вливают какао. Смесь доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус добавляют ванилин, растворенный в теплой воде.
12. При приготовлении яично-молочной смеси яйца растирают с...
- а) солью;
  - б) манной крупой;
  - в) желатином;
  - г) сахаром.
13. Какие продукты используют при приготовлении самбуков?
- а) фруктовое пюре;
  - д) взбитые желтки;
  - б) сахар;
  - е) взбитые белки;
  - в) агароид;
  - ж) шафран;
  - г) масло сливочное;
  - з) желатин.
14. Какой хлеб используют для приготовления летнего пудинга?
- а) черный хлеб;
  - б) хлеб с тмином;
  - в) пшеничный хлеб;
  - г) хлеб с черносливом.
15. Какой крахмал используют для приготовления пастилы?
- а) картофельный;
  - б) рисовый;
  - в) пшеничный;
  - г) кукурузный.
16. Какие специи можно использовать для ароматизации воды при приготовлении блюда «фрукты в сиропе» (необходимо указать не менее 5 специй)?
17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:
- а) взбивают, пока не образуется пышная устойчивая масса;
  - б) клюкву перебирают, промывают и ошпаривают. Растирают, затем отжимают сок;
  - в) в жидкое желе, прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок;
  - г) осуществляют отпуск;
  - д) отвар процеживают и добавляют в него сахар;
  - е) желатин заливают холодной кипяченной водой, оставляют для набухания;
  - ж) вводят желатин в горячий отвар, растворяют его;
  - з) мезгу закладывают в кипящую воду.
18. Подберите сырье для приготовления и отпуска яблок в сиропе:
- 1) консервированные плоды;
  - 2) яблоки;

- 3) белок яйца;
- 4) чернослив;
- 5) красное вино;
- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) масло сливочное;
- 9) мята;
- 10) крахмал;
- 11) сливки
- 12) лимонная кислота;
- 13) лавровый лист;
- 14) вода.

19. Установите соответствие:

- 1) холодные сладкие блюда;
- а) мусс;
- 2) горячие сладкие блюда;
- б) суфле;
- в) самбук;
- г) пудинги;
- д) кисель;
- е) блюда из яблок;
- ж) каши сладкие;
- з) тирамису.

20. Установите соответствие определений для следующих блюд:

- 1) желе;
- 2) мусс;
- 3) самбук;
- 4) крем.
- а) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси;
- б) прозрачная студнеобразная масса;
- в) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками;
- г) взбитое желе густой пенообразной консистенции.

## Вариант 2

1. При отпуске кремы: ванильный, шоколадный, кофейный можно поливать...

- а) сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- б) сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- в) сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- г) молоком, либо сиропом кофейным или шоколадным.

2. Для полужидких (жидких) киселей берут крахмала...

- а) 80 г на 1 кг киселя;
- б) 50 г на 1 кг киселя;
- в) 30 г на 1 кг киселя;
- г) 100 г на 1 кг киселя.

3. Самбук – разновидность...

- а) киселя;
- б) крема;
- в) желе;
- г) мусса.

4. Многослойное желе представляет собой...

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;



- б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
  - в) желе из нескольких слоев разного цвета;
  - г) желе одноцветное в формочках с украшениями.
5. Чем отличается самбук от мусса?
- а) добавляются желтки и растираются;
  - б) добавляются белки и взбивается;
  - в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
  - г) взбивается охлажденный сироп со сливками.
6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут...
- а) яично-сметанную смесь;
  - б) яично-молочную смесь;
  - в) яично-сахарную смесь;
  - г) яично-ванильную смесь.
7. Температура подачи мороженого:
- а) 4-6°C;
  - б) 10-14°C;
  - в) 8-10°C;
  - г) 0-2°C.
8. Как подразделяют кисели по консистенции?
- а) густые, полугустые, жидкие;
  - б) жидкие, густые, полужидкие;
  - в) густые, средней густоты, полужидкие;
  - г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
9. Определите последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:
- а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;
  - б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;
  - в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;
  - г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.
10. Укажите верное соотношение желатина и воды для его подготовки?
- а) 1:10;
  - б) 1:20;
  - в) 1:8;
  - г) 1:5.
11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:  
 Сгущенное молоко смешивают с кипяченной водой и цельным молоком, разводят этой смесью яйца, растертые с сахаром, прогревают 10 мин при температуре 85-90°C, охлаждают и вводят коньяк.
12. Что способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок?
- а) повышение температуры;
  - б) понижение температуры;
  - в) посуда, в которой происходит взбивание;
  - г) добавление желатина.
13. Какие продукты используют при приготовлении муссов?
- а) фруктовый сироп;
  - д) взбитые желтки;
  - б) сахар;
  - е) взбитые белки;
  - в) агароид
  - ж) шафран;
  - г) масло сливочное
  - з) желатин;

14. Какой сыр используют для приготовления тирамису?
- а) моцарелла;
  - б) твердый «Российский»;
  - в) сулугуни;
  - г) маскарпоне.
15. Как подготавливают мак для приготовления блюда «мусс из мака»?
- а) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахарной пудрой;
  - б) ошпаривают и пропускают через мясорубку с желатином;
  - в) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахаром;
  - г) ошпаривают и пропускают через мясорубку с манной крупой.
16. Что можно использовать для ароматизации парфе (необходимо указать не менее 5 ингредиентов)?
17. Укажите последовательность операций при приготовлении самбука:
- а) желатин замачивают в воде для набухания и прогревают до растворения;
  - б) раскладывают самбук в порционные креманки и охлаждают;
  - в) при взбивании вводят растопленный желатин;
  - г) смесь взбивают;
  - д) оформляют и осуществляют отпуск. Отдельно подают сладкий соус;
  - е) добавляют йогурт;
  - ж) в мягкую творожную массу добавляют сахар;
  - з) аккуратно вводят белки и перемешивают.
18. Подберите сырье для приготовления и отпуска мороженого «Сюрприз»:
- 1) мука;
  - 2) яйца;
  - 3) сыр маскарпоне;
  - 4) пломбир;
  - 5) сахарная пудра;
  - 6) сахар;
  - 7) сметана;
  - 8) плоды консервированные;
  - 9) шпинат;
  - 10) сметана;
  - 11) сливки
  - 12) лимонная кислота;
  - 13) сироп консервированного компота;
  - 14) вода.
19. Установите соответствие:
- 1) кисель;
  - а) из сухофруктов;
  - 2) компот;
  - б) молочный;
  - 3) самбук;
  - в) клюквенный;
  - 4) мусс.
  - г) абрикосовый;
20. Укажите последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:
- а) протираение;
  - б) очистка, нарезка яблок;
  - в) варка;
  - г) соединение с отваром и сахаром;
  - д) заваривание крахмала.

## Контрольная работа №2

### 1 вариант

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Подлежат ли хранению взбитые сливки и сметана?
  - а) нет
  - б) да
2. Из чего получают желатин?
  - а) из костей
  - б) из морской водоросли
3. В каком виде используют натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи?
  - а) в свежем виде
  - б) в замороженном виде
4. Сколько часов настаивают компот из сухофруктов?
  - а) 2ч
  - б) 5ч
  - в) 10ч
5. Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком ?
  - а) песок поглощает влагу на поверхности, не давая испаряться
  - б) сахар препятствует образованию поверхностной пленки
6. В каком веке появился чай в Росси?
  - а) XVII в
  - б) XIX в
7. Многослойное желе представляет собой...
  - а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
  - б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
  - в) желе из нескольких слоев разного цвета;
  - г) желе одноцветное в формочках с украшениями.
8. Что используют для варки кофе?
  - а) турки
  - б) кофейник
  - в) кофеварки
  - г) специальные кастрюльки
9. Перечислить способы приготовления и подачи кофе?
  - а) кофе черный (по-турецки)
  - б) кофе с молоком
  - в) кофе по-венски
  - г) кофе по-варшавски
  - д) кофе гляссе
10. Какая температура подачи сладких холодных горячих блюд?
  - а) 12-14 С а) 50-55 С
  - б) 20-14 С б) 65-70 С
11. Какие продукты используют для сладких соусов?
  - а) свежие плоды
  - б) свежие ягоды
  - в) джем
  - г) варенье
12. Какое вещество добавляют в крем для застывания?
  - а) желатин
  - б) агар
13. Для приготовления густых киселей берут крахмала...

- а) 100 г на 1 кг киселя;
- б) 30 г на 1 кг киселя;
- в) 50 г на 1 кг киселя;
- г) 80 г на 1 кг киселя

14. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- а) теряют аромат;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.

15. При какой температуре подают горячие напитки?

- а) не ниже 100 °С;
- б) не ниже 75 °С;
- в) не ниже 65 °С.

## 2 вариант

1. Какой крахмал используют для приготовления пастилы?

- а) картофельный;
- б) рисовый;
- в) пшеничный;
- г) кукурузный

2. Самбук – разновидность...

- а) киселя;
- б) крема;
- в) желе;
- г) мусса.

3. В каком веке появился кофе в России?

- а) XX в
- б) XIX в

4. Чем отличается самбук от мусса?

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбивается;
- в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
- г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

5. Температура подачи мороженого:

- а) 4-6°С;
- б) 10-14°С;
- в) 8-10°С;
- г) 0-2°С.

6. Как подразделяют кисели по консистенции?

- а) густые, полугустые, жидкие;
- б) жидкие, густые, полужидкие;
- в) густые, средней густоты, полужидкие;
- г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

7. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин...

- а) А;
- б) С;
- в) В;
- г) Е.

8. Мозаичное желе представляет собой...

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
- б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;

- в) желе из нескольких слоев;
  - г) желе одноцветное в формочках с украшениями
9. Чем отличается мусс от желе?
- а) добавляются желтки и растираются;
  - б) добавляются белки и взбиваются;
  - в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
  - г) взбивается охлажденный сироп со сливками.
10. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:
- а) 20 % жирности;
  - б) 36 % жирности;
  - в) 35 % жирности;
  - г) 10 % жирности.
11. Температура подачи горячих сладких блюд:
- а) 45°C;
  - б) 55°C;
  - в) 65°C;
  - г) 40°C.
12. К желированным сладким блюдам относятся:
- а) компоты, кисели, самбуки, желе;
  - б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты; в)
  - кремы, желе, муссы, самбуки, кисели; г)
  - суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.
13. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
  - б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;
  - в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропов, соединение;
  - г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждение.
14. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
  - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
  - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
15. Каковы масса и температура отпуска киселей?
- а) 180 г, t~ 20 °C;
  - б) 200 г, t~ 15 °C;
  - в) 250 г, t = 8 °C.

Эталон ответов к тесту

Вопрос Ответ

## 2вариант

1-а

1-г

2-а

2-в

3-а.

3-б

4-в

4-в

5-б

5-а

6-а

6-в  
7-в  
7-б  
8-а.  
8-а  
9-а,б,в,г,д  
9-в  
10-а  
10-в  
11-а,б,в,г  
11-б  
12-а,б  
12-в  
13-г  
13-б  
14-б  
14-б  
15-б  
15-б

Критерии оценок

Один правильный ответ-1 балл

14-15 баллов -отлично

11-13 баллов -хорошо

8-10 баллов -удовлетворительно

Менее 7 баллов – неудовлетворительно

**Контрольно-оценочные материалы для зачета  
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

**Вариант №1**

1. К желированным взбитым блюдам относятся:

- а) муссы, самбуки, кисели;
- б) муссы, самбуки, желе;
- в) муссы, самбуки, кремы;
- г) муссы, самбуки, сливки.

2. Чем отличается мусс от желе:

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбивается;
- в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
- г) взбивается охлажденный сироп со сливками?

3. Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные, их длина или диаметр 3,5-4,5 см.

- а) тартинки;
- б) сэндвичи;
- в) канапе;
- г) крутоны.

4. Для отпуска салатов-коктейлей используют:

- а) салатники, фужеры;

- б) закусочные тарелки, салатники;
- в) салатники, вазочки;
- г) фужеры, креманки.

5. Как называется целая курица, фаршированная кнельной массой

- а) по-столичному;
- б) фромаж;
- в) галантин;
- г) шофруа?

6. Установите соответствие:

- |           |                   |
|-----------|-------------------|
| 1) кисель | а) из сухофруктов |
| 2) компот | б) молочный       |
| 3) самбук | в) клюквенный     |
| 4) мусс   | г) абрикосовый    |

7. Из общего списка выбрать продукты, которые относятся к паштету из печени:

- а) лук репчатый
- б) растительное масло
- в) печень
- г) морковь
- д) томатное пюре
- е) масло сливочное
- ж) хлеб пшеничный
- з) шпик

8. Установить соответствие:

- |                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| 1) холодные сладкие блюда | а) мусс           |
| 2) горячие сладкие блюда  | б) суфле          |
|                           | в) самбук         |
|                           | г) пудинги        |
|                           | д) кисель         |
|                           | е) блюда из яблок |
|                           | ж) каши сладкие   |

9. Из общего списка выбрать продукты, которые не относятся к жульену из грибов:

- а) помидоры
- б) сухари
- в) масло
- г) говядина
- д) грибы
- е) сыр
- ж) сметанный соус
- з) вино

10. Вытекающие излишки теста при выпекании вафельных листов называются

- а) подтеки
- б) отеки
- в) упеки

11. В состав опары не входят

- а) дрожжи;
- б) мука;
- в) яйца;

12. Разрыхлитель блинного теста – это

- а) дрожжи
- б) сода питьевая
- в) аммоний

13. Недостаточная расстойка изделий из дрожжевого теста может привести к:

- а) кислому вкусу готовых изделий
- б) отсутствию глянца
- в) трещинам на поверхности

14. Волованы готовят из

- а) слоеного теста
- б) заварного теста
- в) песочного теста

15. Для уменьшения клейковины в бисквитном тесте часть муки можно заменить

- а) манной крупой
- б) крахмалом
- в) сахаром

16. Обминка дрожжевого теста необходима для

- а) выделения влаги
- б) удаления избытка CO<sub>2</sub>
- в) клейстеризации крахмала.

17. Крем, в который входит яично-молочный сироп, называется

- а) гляссе
- б) шарлот
- в) новый

18. Приготовление слоеного теста состоит из операций

- а) замеса теста, обминки, слоеобразования
- б) замес теста, расстойки, выпечки
- в) замеса теста, подготовки масла, слоеобразования

19. «Отсдобка» - это

- а) введение сдобы в дрожжевое тесто в два приема
- б) введение сдобы в дрожжевое тесто в один прием
- в) введение сдобы в бездрожжевое тесто в два приема

20. Крошковому пирожному относится

- а) «Картошка» глазированная
- б) «Заварные трубочки»
- в) «Буше»

21. Первичная обработка картофеля (ручной способ) состоит из следующих операций:

- а) сортируют
- в) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_



б) \_\_\_\_\_

22. Пропиши способы жарки пищевых продуктов при приготовлении блюд: а)

жарка основным способом

б) жарка \_\_\_\_\_ в)

жарка \_\_\_\_\_ г)

жарка \_\_\_\_\_ д)

жарка \_\_\_\_\_

23. Пропиши способы варки пищевых продуктов при приготовлении блюд: а)

варка основным способом

б) варка \_\_\_\_\_ в)

варка \_\_\_\_\_ г)

варка \_\_\_\_\_ д)

\_\_\_\_\_

24. Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы: а)

кругляши

б) биточки в)

антрекот г)

лангет

25. Соотнесите способы нарезки мяса с названием блюд:

столбец 1

столбец 2

Способы нарезки мяса	Название блюд
а) крупнокусковые	1.биточки
б) мелкокусковые	2.бефстроганов
в) рубленая масса	3.ростбиф
г) котлетная масса	4.бифштекс

	Ответ
а	
б	
в	
г	

### Вариант №2

1. Самбук - разновидность... а)

киселя;

б) крема; в)

желе; г)

мусса.

2. Укажите бутерброды, которые готовят с отварным костным мозгом: а)

тартинки;

б) сэндвичи; в)

канапе;

г) крутоны - муаль.

3. Для салата столичного используется:

а) мясо; б)

рыба; в)

птица;

г) субпродукты.

4. Для блюда «Рыба в томатном маринаде» маринад готовится из следующих продуктов: а)

морковь, лук репчатый, масло растительное, томат, бульон, специи;  
б) лук репчатый, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи; в)  
морковь, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи;  
г) морковь, лук репчатый, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи.

5. Для паштета из печени все продукты обжариваются:

а) на сливочном масле; б)  
на шпике;  
в) на растительном масле; г) на  
кулинарном жире.

6. Разделка дрожжевого теста состоит из операций

а) отделка, промежуточная расстойка, смазывание льезоном  
б) деление, подкатка, промежуточная расстойка, формовка, окончательная расстойка. в)  
деление, отделка, выпечка, расстойка

7. Процесс введения сдобы в дрожжевое тесто в два приема, называется а)

брожение  
б) отсдобка в)  
отделка

8. В белковый крем для устойчивости структуры добавляют а)

ванилин  
б) лимонную кислоту в)  
яичный желток

9. При недостаточном времени выпечки бисквитного полуфабриката образуется а)

закал  
б) притиски в)  
отеки

10. Разрывы на поверхности заварного полуфабриката образуются за счет а)

жидкой консистенции  
б) высокой температуры выпечки в)  
низкой температуры выпечки

11. Муку, при подготовке масла для слоеного полуфабриката, добавляют, для того чтобы а)

восстановить клейковину  
б) связать влагу масла в)  
склеились слои

12. Тесто, которое замешивают без муки, называется а)

белковое  
б) заварное в)  
слоеное

13. Заварное тесто выпекают на противнях а)

смазанных растительным маслом  
б) посыпанных мукой в)  
смоченных водой

14. Выбери и впиши в таблицу признаки доброкачественности мяса: а)

упругая консистенция,

б) дряблая консистенция,

в) от тёмно-красного цвета до коричневого, г)

цвет светло-розовый до красного,

д) поверхность туши имеет сухую корочку, е)

липкая скользкая поверхность.

15 Отметь буквой «С» – санитарно-технические требования, буквой «Т» – правила безопасной работы:

а) руки мыть с мылом,

б) горячую посуду с плиты снимать прихватками, в)

надеть фартук и колпак,

г) включать электрооборудование сухими руками, д)

под косынку заправить волосы.

е) мясо проталкивать специальным толкачом.

16. Доброкачественность рыбы определяют: а) по

Ответ	глазам
б)	по хвосту
в)	по плавникам

17 Доброкачественность яиц проверяется: а)

Ответ	во스코пом
б)	зеркалом в)
в)	ножом

18. Для приготовления котлетной массы из говядины используют: а)

пшеничный хлеб

б) лук

в) морковь г)

рыбу

19. Обработку замороженной домашней птицы начинают: а) с

нарезки на полуфабрикаты

б) с оттаивания в) с

потрошения г) с

промывания

20. Выбери и впиши виды комбинированной тепловой обработки мяса: а)

запекание

б) соление

в) варка

г) замораживание

д) брезирование

е) тушение


21. Выбери и впиши в таблицу показатели органолептической оценки готового блюда:

а) внешний вид

б) цвет

в) копчение г)

запах

д) варка

е) вкус

	Ответ
1	
2	

3	
4	
5	
6	
7	

22. Определить правильную последовательность приготовления песочного теста (ручной способ):

- а) добавляют в муку яично-масляную смесь б) в яйцо добавляют аммоний углекислый в) в просеянной муке делают углубление
- г) смешивают масляную смесь с яйцом д) сахар с маслом растирают до бела
- е) замешивают тесто

ж) производят первичную обработку всех продуктов.

23. Выбери правила техники безопасности при работе жарочного шкафа:

- 1) проверить внутри наличие посторонних предметов,
- 2) при открытии дверцы, лицо отворачивать в сторону,
- 3) пользоваться резиновыми перчатками,
- 4) работать осторожно, чтобы не получить ожогов,
- 5) снимать противни мокрой тряпкой.

24. Выбери и впиши правила техники безопасности при работе с ножом:

- 1) мыть нож осторожно, только тряпкой,
- 2) размахивать ножом во время работы,
- 3) нож подавать ручкой вперёд,
- 4) нож должен быть тупым,
- 5) нож должен быть маркирован.

25. Дополните предложения

1. Тесто замешивают в.....машине.
2. Мука является основным сырьём для .....изделий.
3. Время брожения опары ..... часа.
4. Картофель после очистки машиной \_\_\_\_\_.
5. Самые маленькие \_\_\_\_\_ называют канапе.
6. Морковь – это \_\_\_\_\_ овощи.
7. Щука относится к \_\_\_\_\_ видам рыб.
8. Пищевая сода \_\_\_\_\_ разрыхлитель.

#### Ответы:

Вариант 1	Вариант 2
б	г
в	г
б	в
а	г
в	б
1-в 2-а 3-г 4-б	б
А, б, в, г, е, з	б

1 – а, б, в 2 – г, д, ж, е	б
А, б, г, з	а
а	б
в	б
б	а
в	в
а	А,г,д
б	С – а, в, д Т – б, г, е
б	А
а	А
в	А
а	Б
а	А, д,е
Сортировка, мойка очистка, нарезка	А, г, б, е
Во фритюре На огне На вертеле Ик-нагрев	Ж, в, д, б, г, а, е
На пару Припускание Под давлением Свч варка	1,2, 4
б	1, 3, 5
А – 3 Б – 2 В – 4 Г - 1	1.тестомесильная 2.приготовления кондитерских 3. 2 – 3 часа 4. дочищают 5. бутерброды 6. корнеплодные 7. чешуйчатым 8. химический

#### 4.1.2 Перечень лабораторно-практических работ

	Практические работы	
	<b>МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>	
	<b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
1	Практическое занятие № 1 Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке овощей и грибов. Решение ситуационных задач.	2
2	Практическое занятие № 2 Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке рыбы. Составление технологических схем на п/ф. Решение ситуационных задач.	2
3	Практическое занятие № 3 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, решение ситуационных задач.	2
4	Практическое занятие № 4 Расчет сырья при обработке мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.	2
5	Практическое занятие № 5 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.	2
6	Практическое занятие № 6 Расчет сырья при обработке домашней птицы, дичи, кролика, решение ситуационных задач.	2
7	Практическое занятие № 7 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, решение ситуационных задач.	2
	<b>Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	
8	Практическое занятие № 8 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов, бульонов и отваров. Расчет массы сырья и отходов.	2
9	Практическое занятие № 9 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов.	2
10	Практическое занятие № 10 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов.	2
11	Практическое занятие № 11 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов	2
12	Практическое занятие № 12 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов. Расчет массы сырья и отходов.	2
13	Практическое занятие № 13 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления холодных супов, супов региональной кухни. Расчет массы сырья и отходов.	2
14	Практическое занятие № 14 Расчет массы сырья при приготовлении соусов на муке, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических соусов.	2
15	Практическое занятие № 15 Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2

16	Практическое занятие № 16 Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из овощей, плодов, грибов, пряностей и приправ. Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд.	2
17	Практическое занятие № 17 Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
18	Практическое занятие № 18 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из яиц, творога, теста».	2
19	Практическое занятие № 19 «Расчет расхода сырья при приготовлении блюд из рыбы».	2
20	Практическое занятие № 20 «Разработка алгоритма приготовления блюд из морепродуктов».	2
21	Практическое занятие № 21 «Расчет расхода сырья при приготовлении блюд из мяса»	2
22	Практическое занятие № 22 «Разработка алгоритма приготовления блюд из мяса».	2
23	Практическое занятие № 23 Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Решение ситуационных задач.	2
	<b>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
24	Практическое занятие № 24 Расчет массы сырья при приготовлении холодных соусов, салатных заправок. Решение ситуационных задач.	2
25	Практическое занятие № 25 Расчет массы сырья при приготовлении салатов. Решение ситуационных задач.	2
26	Практическое занятие № 26 Расчет массы сырья при приготовлении бутербродов, холодных закусок. Решение ситуационных задач.	2
	<b>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
27	Практическое занятие № 27 Расчет массы сырья при приготовлении сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Решение ситуационных задач.	2

## 4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**Квалификационный экзамен проводится в форме демонстрационного экзамена**

В рамках освоения специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификации: повар, кондитер.

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	выполняемые задания в ходе процедур квалификационного экзамена
<b>квалификационный экзамен</b>	
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания



## Задание для квалификационного экзамена

### Описание задания

Квалификационный экзамен длится 6 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленная ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день преподаватель оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники квалификационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить учебному заведению за две недели до квалификационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания квалификационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные заранее.

Если участник квалификационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи квалификационного экзамена.

На выполнение задания квалификационного экзамена предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 1,5 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6 часов.

### Описание модуля А: Работа

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

### Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

- Приготовить 2 порции горячего блюда из курицы на выбор участника
- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.
- 2 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл- основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

#### **Описание модуля D: Десерт**

- Приготовить 2 порции Десерта на выбор участника
- Обязательные компоненты десерта:
- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
- порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

#### **Описание модуля H: Прозрачный бульон (консоме)**

- Приготовить 2 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы
- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
- Масса консоме минимум 250 г
- порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

- Подаются 2 идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию
- Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Необходимые приложения**

На квалификационном экзамене используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.