

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«25» «05» 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ  
(наименование дисциплины)**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

(код и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника  
**Техник -технолог**

Разработчик

\_\_\_\_\_

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

Минаева С.В.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

\_\_\_\_\_

25.05.2023 г.

\_\_\_\_\_ Еремина Т.А. \_\_\_\_\_

(подпись)(дата)(Ф.И.О.)

## **1. Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины**

Целями освоения общепрофессиональной дисциплины ОП 12 «Технология блюд русской кухни» является системой учебно-методических документов и сформирована на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по данному направлению подготовки (специальности), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 учетом требований ПС, требований ФГОС СПО и направленностью программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с целью формирования компетентностной модели выпускника, максимально подготовленного к профессиональной деятельности и обладающего необходимым объемом знаний, умений и навыков, включая компетенции составлена в соответствии программ среднего профессионального образования профессиональным стандартам и рекомендациям ключевых работодателей.

### **Выпускник должен обладать освоению следующими видами деятельности:**

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения

Объектами профессиональной деятельности выпускников при освоении данной дисциплины являются:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

**2.Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины в соответствии с запросами работодателей обучающийся должен:

**Знать:**

- теоретические основы развития русской кухни;
- технологии приготовления русских национальных и традиционных блюд;
- современные технологии русских блюд; основные направления в истории развития русской кухни
- классификацию русских национальных блюд;
- основные направления в области технологии русских блюд; способы развития современной русской кухни
- классификация русских блюд;
- особенности технологии приготовления национальных русских супов;
- технологии приготовления специальных гарниров к национальным супам;
- правила подачи супов русским методом;
- классификацию горячих блюд из овощей, грибов, сыра
- субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам;
- особенности технологии приготовления русских блюд из овощей, грибов и сыра;
- традиционные и национальные методы подачи русских блюд из овощей, грибов и сыра;
- классификацию русских горячих блюд из рыбы, мяса, птицы и субпродуктов;
- особенности технологии приготовления национальных горячих блюд из рыбы;
- правила порционирования национальных и традиционных русских блюд; дизайн блюд русской кухни;
- правила оформления, отпуска, сроки хранения, реализации готовых горячих русских блюд;
- особенности технологии приготовления национальных горячих блюд из мяса и птицы;
- классификацию национальных холодных блюд и закусок;
- технологии приготовления русских закусок из яиц условия хранения и требования к качеству; технологические процессы приготовления русских закусок; правила оформления, отпуска, хранения, реализации русских холодных закусок
- классификация национальных изделий из теста;
- различные способы приготовления традиционных пирогов;

-правила подачи изделий в зависимости от традиции русского народа; русские фарши для приготовления пирогов;

технологии приготовления сладких блюд и напитков русской кухни;

способы приготовления национальных и современных сладких блюд, и напитков;

правила отпуска и декорирования сроки реализации сладких блюд и напитков;

процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд.

#### **Уметь:**

-разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного направления русского стиля;

-разрабатывать технико-технологические карты на современные блюда русской кухни;

-осуществлять оценку качества готовых русских супов;

-разрабатывать технико-технологические карты на фирменные супы;

-соблюдать процессы, происходящие при технологии русских супов;

-порционировать и подавать супы русским методом;

-разрабатывать технико-технологические карты на фирменные блюда из овощей, грибов и сыра; правила подачи блюд в русском ресторане;

- готовить качественно русские блюда с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации разрабатывать новые рецепты и технологию с элементами современного направления русского стиля

-готовить холодные закуски с соблюдением процессов, формирующие качество технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации

-оценивать качество сырья для приготовления русских сладких блюд и напитков на всех стадиях технологического процесса; производить расчеты русских блюд с использованием сборника рецептур блюд;

-готовить традиционные и национальные пироги в русской кухне;

- субъективно и объективно оценивать критерии качества по российским стандартам.

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

| № П/п | Код компет енции | Содержание компетенции (результат освоения) | Индикаторы достижения компетенции:   |
|-------|------------------|---|--|
| 1     | ОК 3.            | Принимать решения в стандартных и           | Умения: разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного направления русского стиля; |

|   |        |   |   |
|---|--------|---|---|
|   |        | нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.                             | проводить бракераж пищи<br>Знания: теоретические основы развития русской кухни технологию приготовления русских национальных и традиционных блюд; современные технологии русских блюд; основные направления в истории развития русской кухни; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд  |
| 2 | ОК 9   | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Умения: разрабатывать технико-технологические карты на современные блюда русской кухни<br>Знания: классификацию русских национальных блюд; основные направления в области технологии русских блюд; способы развития современной русской кухни; субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам   |
| 3 | ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок  | Умения: готовить качественно холодные закуски с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации; правильно декорировать и оценивать качество готовых блюд<br>Знания: классификацию национальных холодных блюд и закусок; технологию приготовления русских закусок из яиц условия хранения и требования к качеству; технологические процессы приготовления русских закусок; правила оформления, отпуска, хранения, реализации русских холодных закусок<br>субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам  |
| 4 | ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов                              | Умения: осуществлять оценку качества готовых русских супов; разрабатывать технико-технологические карты на фирменные супы; соблюдать процессы, происходящие при технологии русских супов; порционировать и подавать супы русским методом; субъективно и объективно оценивать критерии качества по российским стандартам.<br>Знания: классификация русских супов; технологические процессы приготовления производства русских супов; субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам<br>особенности технологии приготовления национальных русских супов; технологию приготовления специальных гарниров к национальным супам; правила подачи супов русским методом; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд |
| 5 | ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра      | Умения: организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра.<br>Знания: классификацию горячих блюд из овощей, грибов, сыра; классификацию русских овощей условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; особенности технологии приготовления русских блюд из овощей, грибов и сыра; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд   |

|   |        |  |  |
|---|--------|--|--|
|   |        |  | традиционные и национальные методы подачи русских блюд из овощей, грибов и сыра  |
| 6 | ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Умения: организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы.<br>Знания: приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции   |
| 7 | ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба                  | Умения: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; готовить традиционные и национальные пироги в русские кухни;<br>Знания: приготовления сложных хлебобулочных и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции;  |
| 8 | ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов   | Умения: расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции<br>Знания: контроля качества и безопасности готовой продукции; оценивать качество сырья для приготовления русских сладких блюд и напитков на всех стадиях технологического процесса; производить расчеты русских блюд с использованием сборника рецептур блюд |

### 3. Место общепрофессиональной дисциплины в структуре образовательной ОП СПО

Общепрофессиональная дисциплина ОП 12 «Технология блюд русской кухни» относится к профессиональному учебному циклу. И изучается в 6 семестре 3 года обучения на базе основного общего образования; в 4 семестре 2 года обучения на базе среднего общего образования. Дисциплина основывается на освоении профессиональных модулях ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и предшествует освоению «ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских и хлебобулочных изделий».

### 4. Объем общепрофессиональной дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 218 ак. ч.

| Виды учебной работы                                 | Всего часов | Семестр |
|---|-------------|---------|
|   |             | 7       |
| Общая трудоемкость дисциплины                       | 218         | 218     |
| <b>Контактная работа</b> в т.ч. аудиторные занятия: | 148         | 148     |

|   |                                 |                                 |
|---|---------------------------------|---------------------------------|
| Лекции  | -                               | -                               |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i>                          | 76                              | 76                              |
| Практические занятия  | -                               | -                               |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i>                          | -                               | -                               |
| Лабораторное занятие  | 72                              | 72                              |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i>                          | 72                              | 72                              |
| Консультации текущие  | -                               | -                               |
| <b>Вид аттестации (дифференцированный зачет)</b>                            | <b>дифференцированный зачет</b> | <b>дифференцированный зачет</b> |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>                                 | 70                              | 70                              |
| Подготовка рефератов  | 10                              | 10                              |
| Подготовка отчетов по практическим занятиям.                                | 20                              | 20                              |
| Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к контрольной работе) | 20                              | 20                              |
| Подготовка к тестированию по разделам                                       | 20                              | 20                              |

**5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**5.1 Содержание разделов общепрофессиональной дисциплины**

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                        | Содержание раздела (указываются темы)  | Трудоемкость раздела, час |                                 |
|-------|--|--|---------------------------|---------------------------------|
|       |  |  | в традиционной форме      | в форме практической подготовки |
| 1     | Раздел 1. История развития русской кухни               | теоретические основы развития русской кухни современные технологии русских блюд;<br>основные направления в истории развития русской кухни основные направления в истории развития русской кухни; классификацию русских национальных блюд; технологию приготовления русских национальных и традиционных блюд  | 2                         | 2                               |
| 2     | Раздел 2. Особенности технологии супов в русской кухне | особенности технологии приготовления национальных русских супов;<br>технология приготовления специальных гарниров к национальным супам;<br>разрабатывать технико-технологические карты на фирменные супы<br>соблюдать процессы, происходящие при технологии русских супов<br>правила подачи супов русским методом;<br>осуществлять оценку качества готовых русских супов | 6                         | 14                              |
| 3     | Раздел 3. Блюда из                                     | классификация горячих блюд из овощей, грибов, сыра особенности технологии приготовления русских блюд из овощей,  | 8                         | 14                              |

|   |  |  |    |    |
|---|--|--|----|----|
|   | круп, овощей и грибов                            | грибов;<br>традиционные и национальные методы подачи русских блюд из овощей, грибов;<br>бракераж оценки качества русских блюд  |    |    |
| 4 | Раздел 4.<br>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов  | классификация русских горячих блюд из рыбы; особенности технологии приготовления национальных горячих блюд из рыбы; ; дизайн блюд русской кухни; готовить качественно русские блюда с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки ; разрабатывать новые рецепты и технологию с элементами современного направления русского стиля  | 12 | 24 |
| 5 | Раздел 5.<br>Блюда из мяса, птицы и субпродуктов | классификацию русских горячих блюд из мяса, птицы и субпродуктов; особенности технологии приготовления национальных горячих блюд из мяса и птицы; разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного направления русского стиля; готовить качественно русские блюда с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями; нормативной документации; субъективно и объективно оценивать критерии качества по российским стандартам правила порционирования национальных и традиционных русских блюд; дизайн блюд русской кухни; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд | 14 | 38 |
| 6 | Раздел 6.<br>Блюда из яиц и творога              | классификацию горячих блюд из сыра; особенности технологии приготовления русских блюд из сыра субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам; бракераж оценки качества русских блюд; правила оформления, отпуска, сроки хранения, реализации готовых горячих русских блюд  | 6  | 12 |
| 7 | Раздел 7<br>«Холодные и горячие блюда и закуски» | классификацию национальных холодных блюд и закусок;<br>технологию приготовления русских закусок из яиц условия хранения и требования к качеству; технологические процессы приготовления русских закусок; готовить холодные закуски с соблюдением процессов, формирующие качество   | 8  | 14 |

|   |  |   |   |    |
|---|--|---|---|----|
|   |  | технологического процесса   |   |    |
| 8 | Раздел 8<br>«Блюда из теста»                         | классификация национальных изделий из теста;<br>различные способы приготовления традиционных пирогов; русские фарши для приготовления пирогов; правила подачи изделий в зависимости от традиции русского народа; русские фарши для приготовления пирогов; готовить традиционные и национальные пироги в русской кухне;<br>процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд  | 8 | 18 |
| 9 | Раздел 9<br>Сладкие блюда и напитки<br>Русской кухни | технология приготовления сладких блюд и напитков русской кухни; оценка качества сырья для приготовления русских сладких блюд и напитков на всех стадиях технологического процесса; производить расчеты русских блюд с использованием сборника рецептур блюд; разрабатывать технико-технологические карты; способы приготовления национальных и современных сладких блюд, и напитков; правила отпуска и декорирования сроки реализации сладких блюд и напитков | 6 | 14 |

## 5.2 Разделы общепрофессиональной дисциплины и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела междисциплинарного курса | Лекции, час          |                                 | ПЗ, час              |                                 | ЛЗ, час              |                                 | СРО, час |
|-------|---|----------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------|
|       |   | в традиционной форме | в форме практической подготовки | в традиционной форме | в форме практической подготовки | в традиционной форме | в форме практической подготовки |          |
| 1     | История развития русской кухни                | -                    | 2                               | -                    | -                               | -                    | -                               | 2        |
| 2     | Особенности технологии супов в русской кухне  | -                    | 8                               | -                    | -                               | -                    | 6                               | 6        |
| 3     | Блюда из круп, овощей и грибов                | -                    | 8                               | -                    | -                               | -                    | 6                               | 8        |
| 4     | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов            | -                    | 10                              | -                    | -                               | -                    | 12                              | 12       |
| 5     | Блюда из мяса, птицы и субпродуктов           | -                    | 14                              | -                    | -                               | -                    | 24                              | 14       |
| 6     | Блюда из яиц и творога                        | -                    | 6                               | -                    | -                               | -                    | 6                               | 6        |
| 7     | Холодные и горячие блюда и закуски            | -                    | 8                               | -                    | -                               | -                    | 6                               | 8        |

|    |                                       |   |    |   |   |   |   |   |
|----|---------------------------------------|---|----|---|---|---|---|---|
| 8  | Блюда из теста                        | - | 12 |   | - |   | 6 | 8 |
| 9  | Сладкие блюда и напитки Русской кухни | - | 8  | - | - | - | 6 | 6 |
| 10 | <i>Консультации текущие</i>           |   |    |   |   |   | - |   |
| 11 | <i>Контрольная работа</i>             |   |    |   |   |   | - |   |

### 5.2.1 Лекции

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                        | Тематика лекционных занятий  | Трудоемкость, Час |
|-------|--|--|-------------------|
| 1     | Раздел 1. История развития русской кухни               | *Этапы развития русской кухни  | 2                 |
| 2     | Раздел 2. Особенности технологии супов в русской кухне | *Классификация национальных русских супов и технология приготовления.  | 2                 |
|       |  | *Разновидности гарниров для подачи национальных супов.   | 2                 |
|       |  | *Сервировка, контроль качества супов, процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд             | 2                 |
|       |  | *Разработка и составление ТТК на фирменные блюда.  | 2                 |
| 3     | Раздел 3. Блюда из круп, овощей и грибов               | *Классификация блюд из круп. Отличительные особенности приготовления национальных русских блюд из круп.            | 2                 |
|       |  | *Классификация и отличительные национальные особенности приготовления блюд из овощей                               | 2                 |
|       |  | *Особое значение в национальной русской кухне занимают грибы. Основные русские блюда из грибов.                    | 2                 |
|       |  | * Взывары (соусы) для блюд из овощей и круп различной консистенции   | 2                 |
| 4     | Раздел 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов           | *Разновидности вторых рыбных блюд в русской кухне процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд | 2                 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   |   | *Блюда из фаршированной рыбы русской кухни<br>Разработка и составление  | 2 |
|   |   | *Разработка и составление ТТК на фирменные блюда  | 2 |
|   |   | *Отличительная особенность приготовления группы блюд - «Тельное»  | 2 |
|   |   | *Разработка и составление ТТК на фирменные блюда.   | 2 |
| 5 | Раздел 5. Блюда из мяса, птицы и субпродуктов | *Ассортимент, классификация блюд из мяса, птицы и субпродуктов.   | 2 |
|   |   | *Технология приготовления национальных блюд из мяса   | 2 |
|   |   | *Разработка и составление ТТК на фирменные блюда  | 2 |
|   |   | *Блюда из отварного и тушёного мяса, птицы и субпродуктов.  | 2 |
|   |   | *Субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам   | 2 |
|   |   | *Ассортимент блюд из запеченного мяса, птицы и субпродуктов.<br>*Технологический процесс приготовления и отпуска запеченного мяса | 2 |
|   |   | *Блюда из жареного мяса, птицы и субпродуктов, рубленого мяса   | 2 |
| 6 | Раздел 6. Блюда из яиц и творога              | *Классификация и ассортимент блюд из яиц в русской кухне. Технология приготовления традиционных русских блюд из яиц.              | 2 |
|   |   | *Разработка и составление ТТК на фирменные блюда. Процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд                | 2 |
|   |   | *Ассортимент и особенности приготовления холодных и горячих блюд из творога.  | 2 |
| 7 | Раздел 7 «Холодные и                          | *Определение, назначение, классификация, ассортимент холодных блюд и закусок.   | 2 |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | горячие блюда и закуски»                        | *Разработка и составление ТТК на фирменные блюда<br>Субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам  | 2 |
|   |   | *Классификация и технология приготовления горячих блюд и закусок. Правила оформления и отпуск с учетом специфики русской кухни. Требования к качеству, температура подачи | 2 |
|   |   | *Разнообразие соусов и подливок, маринадов  | 2 |
| 8 | Раздел 8 «Блюда из теста»                       | *Классификация и особенности блюд из теста  | 2 |
|   |   | *Разработка и составление технико-технологических карт на традиционные и национальные блюда из теста  | 2 |
|   |   | *Процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд   | 2 |
|   |   | *Технология приготовления русских фаршей для пирогов  | 2 |
|   |   | *Национальные русские пироги  | 2 |
| 9 | Раздел 9. Сладкие блюда и напитки Русской кухни | *Традиционные русские пироги  | 2 |
|   |   | *Национальные сладкие блюда   | 2 |
|   |   | *Оценка качества сырья сладких блюд. Разработка и составление ТТК на фирменные блюда.   | 2 |
|   |   | *Традиционные сладкие блюда   | 2 |
|   |   | *Напитки русской кухни  | 2 |

\*в форме практической подготовки

### 5.2.2 Лабораторные занятия

| № п/п | Наименование раздела дисциплины                        | Тематика лабораторных занятий                               | Трудоемкость, Час |
|-------|--|---|-------------------|
| 1     | Раздел 2. Особенности технологии супов в русской кухне | Лабораторное занятие 1 «Изучение первых блюд русской кухни» | 6                 |
| 2     | Раздел 3. Блюда из круп, овощей и грибов               | Лабораторное занятие 2 «Блюда из круп, овощей и грибов»     | 6                 |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| 3 | Раздел 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов   | Лабораторное занятие 3<br>«Блюда из фаршированной рыбы целиком»                                     | 6 |
|   |  | Лабораторное занятие 4<br>«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов»                                      | 6 |
| 4 | Раздел 5. Блюда из мяса, птицы и субпродуктов  | Лабораторное занятие 5<br>*«Блюда из мяса жареного крупным кусковым полуфабрикатом в русской кухне» | 6 |
|   |  | Лабораторное занятие 6<br>*«Блюда из мяса русской кухни»  | 6 |
|   |  | Лабораторное занятие 7<br>*«Банкетные русские блюда из птицы»                                       | 6 |
| 4 |  | Лабораторное занятие 8<br>*«Национальные и традиционные блюда из птицы»                             | 6 |
|   |  |   |   |
| 5 | Раздел 6. Блюда из яиц и творога               | Лабораторное занятие 9<br>*«Блюда из яиц и творога»   | 6 |
| 6 | Раздел 7 «Холодные и горячие блюда и закуски»  | 10 *Изучение технологии приготовления холодных блюд и горячих закусок»                              | 6 |
| 7 | Раздел 8 «Блюда из теста»                      | Лабораторное занятие 11<br>«*Национальные и традиционные блюда из теста»                            | 6 |
| 8 | Раздел 9 Сладкие блюда и напитки Русской кухни | 12 *Изучение технологии приготовления сладких русских блюд и напитков                               | 6 |

\*в форме практической подготовки

### 5.2.3 Практические занятия

Не предусмотрены

### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Вид СРО            | Трудоемкость, Час |
|-------|---------------------------------|--------------------|-------------------|
| 1     | Раздел 1. История развития      | Подготовка к тесту | 2                 |

|   |  |   |    |
|---|--|---|----|
|   | русской кухни  |   |    |
| 2 | Раздел 2. Особенности технологии супов в русской кухне | Подготовка к отчету лабораторным занятиям   | 8  |
| 3 | Раздел 3. Блюда из круп, овощей и грибов               | Подготовка к лабораторным занятиям<br>Подготовка к тесту  | 8  |
| 4 | Раздел 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов           | Расчетно-практическая работа<br>Подготовка к лабораторным занятиям<br>Подготовка к тесту<br>Подготовка реферата   | 12 |
| 5 | Раздел 5. Блюда из мяса, птицы и субпродуктов          | Расчетно-практическая работа<br>Подготовка реферата<br>Подготовка отчетов по лабораторным занятиям<br>Проработка конспекта лекции и учебника<br>Подготовка к тестированию | 16 |
| 6 | Раздел 6. Блюда из яиц и творога                       | Расчетно-практическая работа<br>Подготовка к лабораторным занятиям<br>Подготовка к тесту  | 6  |
| 7 | Раздел 7 «Холодные и горячие блюда и закуски»          | Подготовка к лабораторным занятиям<br>Подготовка к тесту  | 6  |
| 8 | Раздел 8 «Блюда из теста»                              | Расчетно-практическая работа<br>Подготовка к лабораторным занятиям<br>Подготовка к тесту  | 8  |
| 9 | Раздел 9. Сладкие блюда и напитки русской кухни        | Подготовка к лабораторным занятиям<br>Подготовка к тесту  | 4  |

## **6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1.Основная литература**

1.Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО/ И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М. : Юрайт, 2017. - 414

2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. — М. : Дашков и К, 2015. — 208 с.  
[http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=70616](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70616)

### 6.2Дополнительная литература

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев : Арий , 2010. - 680 с.

2. Русская кухня / Т. Киреева ; гл. ред. А. Барагамян. - М. : Комсомольская правда : Директ-Медиа, 2010. - 72 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230860>

### 6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1Технология блюд русской кухни: [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело /Воронеж.гос. ун-т. инж. технол.; сост. С.В.Минаева – Воронеж: ВГУИТ, 2018 – 32 с.

2.Технология блюд русской кухни: методические указания по выполнению практических занятий для студентов специальностей 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» дело /Воронеж.гос. ун-т. инж. технол.; сост. С.В.Минаева — Воронеж, 2018  
<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4659>

### 6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

| Наименование ресурса сети «Интернет»                                    | Электронный адрес ресурса   |
|---|---|
| «Российское образование» - федеральный портал                           | <a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>                               |
| Научная электронная библиотека  | <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>   |
| Национальная исследовательская компьютерная сеть России                 | <a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>                                     |
| Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» | <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>                           |
| Электронная библиотека ВГУИТ  | <a href="http://biblos.vsuet.ru/megapro/web">http://biblos.vsuet.ru/megapro/web</a> |
| Сайт Министерства науки и высшего образования РФ                        | <a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>               |
| Портал открытого on-line образования                                    | <a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>                                   |
| Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ         | <a href="https://education.vsuet.ru/">https://education.vsuet.ru/</a>               |

### 6.5. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2022.

### 6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу,

## включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

### 7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

|  |   |   |
|--|---|---|
| Мастерская<br>Учебная кухня<br>ресторана (ауд.<br>18а) | Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт.<br>Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт.<br>Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт<br>Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт.<br>Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт.<br>Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт.<br>Холодильник «Атлант» - 1 шт.<br>Холодильник «ОРСК-408» -1 шт.<br>Миксер – 2шт.<br>Электромясорубка – 1 шт.<br>Ручная мясорубка – 1 шт.<br>Электровафельницы – 2 шт<br>Стол производственный нерж. – 4 шт.<br>Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт.<br>Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт.<br>Экран – 1 шт.<br>Информационные стенды, справочные материалы.<br>Комплект учебной мебели | Microsoft<br>Windows7 ;<br>Adobe Reader<br>XI; Microsoft<br>Office 2007<br>Standart |
| Учебный<br>Кондитерский цех<br>(ауд. 15)               | Стол разделочный нерж. – 7 шт.<br>Стол производственный нерж. – 2 шт.<br>Электромясорубка – 1 шт.<br>Ручная мясорубка – 1 шт.<br>Водонагреватель Термекс–1 шт.<br>Холодильники «Стенол» - 2 шт.<br>Электровафельницы – 2 шт<br>Миксер – 2шт.<br>Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт.<br>Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт.<br>Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт<br>Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт.<br>Печь конвекционная UNOX–1шт.<br>Весы настольные циферблатные – 1 шт.<br>Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт.<br>Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт.<br>Экран – 1 шт.  | Microsoft<br>Windows7 ;<br>Adobe Reader<br>XI; Microsoft<br>Office 2007<br>Standart |

|   |   |        |
|---|---|--------|
|   | Информационные стенды, справочные материалы.<br>Комплект учебной мебели   |        |
| Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства | Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашинa FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож.протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S. | ПО нет |

#### Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

|   |  |  |
|---|--|--|
| Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19) | Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»;<br>Компьютер в сборе в составе:<br>IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.;<br>Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.;<br>Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.;<br>Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.;<br>Экран переносной – 1 шт.;<br>НоутбукASUSK 73 E15-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.;<br>Маркерная доска;<br>Плакаты, наглядные пособия, схемы;<br>Комплект учебной мебели. | Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI;<br>Microsoft Office 2007 Standart; |
|---|--|--|

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

|                 |  |  |
|-----------------|--|--|
| Ресурсный центр | Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами. | Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima<br>Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» |
|-----------------|--|--|

## 8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

**Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

## 9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

| № п/п | Наименование раздела междисциплинарного курса | Вид занятий (лекции, практические) | Вид интерактивной формы обучения | Трудоемкость, час |
|-------|---|------------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| 1     | История развития русской кухни                | лекция                             | Визуализация                     | 2                 |
| 2     | Особенности технологии супов в русской кухне  | Лекции                             | Визуализация                     | 6                 |
|       |   | Лабораторное занятие               | работа в малых группах           | 6                 |
| 3     | Блюда из круп, овощей и грибов                | лекция                             | Конференция-презентация          | 2                 |
|       |   | Лабораторное занятие               | работа в малых группах           | 6                 |
| 4     | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов            | Лабораторные занятия               | работа в малых группах           | 6                 |
| 5     | Блюда из мяса, птицы и субпродуктов           | Лабораторные занятия               | работа в малых группах           | 6                 |
| 6     | Блюда из теста                                | Лабораторные занятия               | работа в малых группах           | 6                 |
| 7     | Сладкие блюда и напитки русской кухни         | Лабораторные занятия               | работа в малых группах           | 6                 |

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП 12 Технология блюд русской кухни**

**Процесс изучения общепрофессионального цикла направлена на формирование следующих компетенций:**

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

| № П/п | Код компетенции | Содержание компетенции (результат освоения)   | Индикаторы достижения компетенции:   |
|-------|-----------------|---|--|
| 1     | ОК 3.           | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Умения: разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного направления русского стиля; проводить бракераж пищи<br>Знания: теоретические основы развития русской кухни технологию приготовления русских национальных и традиционных блюд; современные технологии русских блюд; основные направления в истории развития русской кухни; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд  |
| 2     | ОК 9            | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.       | Умения: разрабатывать технико-технологические карты на современные блюда русской кухни<br>Знания: классификацию русских национальных блюд; основные направления в области технологии русских блюд; способы развития современной русской кухни; субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам  |
| 3     | ПК 2.1          | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок        | Умения: готовить качественно холодные закуски с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации; правильно декорировать и оценивать качество готовых блюд<br>Знания: классификацию национальных холодных блюд и закусок; технологию приготовления русских закусок из яиц условия хранения и требования к качеству; технологические процессы приготовления русских закусок; правила оформления, отпуска, хранения, реализации русских холодных закусок<br>субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам |
| 4     | ПК 3.1          | Организовывать и проводить приготовление сложных супов                                    | Умения: осуществлять оценку качества готовых русских супов; разрабатывать технико-технологические карты на фирменные супы; соблюдать процессы, происходящие при технологии русских супов; порционировать и подавать супы русским методом; субъективно и объективно оценивать критерии качества по российским стандартам.<br>Знания: классификация русских супов; технологические процессы приготовления производства русских супов;<br>субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам  |

|   |        |  |   |
|---|--------|--|---|
|   |        |  | особенности технологии приготовления национальных русских супов;<br>технологии приготовления специальных гарниров к национальным супам;<br>правила подачи супов русским методом; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд   |
| 5 | ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра                               | Умения: организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра.<br>Знания: классификацию горячих блюд из овощей, грибов, сыра; классификацию русских овощей условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; особенности технологии приготовления русских блюд из овощей, грибов и сыра; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд традиционные и национальные методы подачи русских блюд из овощей, грибов и сыра |
| 6 | ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Умения: организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы.<br>Знания: приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции  |
| 7 | ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба                  | Умения: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; готовить традиционные и национальные пироги в русские кухни;<br>Знания: приготовления сложных хлебобулочных и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции;   |
| 8 | ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов   | Умения: расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции<br>Знания: контроля качества и безопасности готовой продукции; оценивать качество сырья для приготовления русских сладких блюд и напитков на всех стадиях технологического процесса; производить расчеты русских блюд с использованием сборника рецептур блюд  |

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины в соответствии с запросами работодателей обучающийся должен:

**Знать:**

-теоретические основы развития русской кухни;

технологии приготовления русских национальных и традиционных блюд; современные технологии русских блюд; основные направления в истории развития русской кухни

-классификацию русских национальных блюд;  
-основные направления в области технологии русских блюд; способы развития современной русской кухни

-классификация русских блюд;  
- особенности технологии приготовления национальных русских супов;  
-технологии приготовления специальных гарниров к национальным супам;  
-правила подачи супов русским методом;  
-классификацию горячих блюд из овощей, грибов, сыра  
-субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам;

-особенности технологии приготовления русских блюд из овощей, грибов и сыра;  
-традиционные и национальные методы подачи русских блюд из овощей, грибов и сыра;

-классификацию русских горячих блюд из рыбы, мяса, птицы и субпродуктов;  
-особенности технологии приготовления национальных горячих блюд из рыбы;  
-правила порционирования национальных и традиционных русских блюд; дизайн блюд русской кухни;

-правила оформления, отпуска, сроки хранения, реализации готовых горячих русских блюд;

-особенности технологии приготовления национальных горячих блюд из мяса и птицы;

-классификацию национальных холодных блюд и закусок;  
-технологии приготовления русских закусок из яиц условия хранения и требования к качеству; технологические процессы приготовления русских закусок; правила оформления, отпуска, хранения, реализации русских холодных закусок

-классификация национальных изделий из теста;  
-различные способы приготовления традиционных пирогов;  
-правила подачи изделий в зависимости от традиции русского народа; русские фарши для приготовления пирогов;

технологии приготовления сладких блюд и напитков русской кухни;  
способы приготовления национальных и современных сладких блюд, и напитков;  
правила отпуска и декорирования сроки реализации сладких блюд и напитков  
процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд

#### **Уметь:**

-разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного направления русского стиля

-разрабатывать технико-технологические карты на современные блюда русской кухни;

-осуществлять оценку качества готовых русских супов;  
-разрабатывать технико-технологические карты на фирменные супы  
-соблюдать процессы, происходящие при технологии русских супов  
-Порционировать и подавать супы русским методом;  
-разрабатывать технико-технологические карты на фирменные блюда из овощей, грибов и сыра; правила подачи блюд в русском ресторане;

- готовить качественно русские блюда с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации разрабатывать новые рецепты и технологию с элементами современного направления русского стиля

-готовить холодные закуски с соблюдением процессов, формирующие качество технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации

-оценивать качество сырья для приготовления русских сладких блюд и напитков на всех стадиях технологического процесса; производить расчеты русских блюд с использованием сборника рецептур блюд

-готовить традиционные и национальные пироги в русской кухне;

- субъективно и объективно оценивать критерии качества по российским стандартам.

## **Содержание разделов общепрофессиональной дисциплины ОП 12 Технология блюд русской кухни**

Раздел 1. История развития русской кухни. Этапы развития русской кухни

Раздел 2. Особенности технологии супов в русской кухне. Классификация национальных русских супов и технология приготовления.

Разновидности гарниров для подачи национальных супов Сервировка, контроль качества супов, процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд. Разработка и составление ТТК на фирменные блюда

Раздел 3. Блюда из круп, овощей и грибов. Классификация блюд из круп. Отличительные особенности приготовления национальных русских блюд из круп.

Классификация и отличительные национальные особенности приготовления блюд из овощей.

Раздел 3. Блюда из круп, овощей и грибов.

Классификация блюд из круп. Отличительные особенности приготовления национальных русских блюд из круп. Классификация и отличительные национальные особенности приготовления блюд из овощей. Особое значение в национальной русской кухне занимают грибы. Основные русские блюда из грибов.

\* Взаары (соусы) для блюд из овощей и круп различной консистенции.

Раздел 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. Разновидности вторых рыбных блюд в русской кухне процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд. Блюда из фаршированной рыбы русской кухни. Разработка и составление ТТК на фирменные блюда. Отличительная особенность приготовления группы блюд - «Тельное». Разработка и составление ТТК на фирменные блюда

Раздел 5. Блюда из мяса, птицы и субпродуктов. Ассортимент, классификация блюд из мяса, птицы и субпродуктов. Технология приготовления национальных блюд из мяса. Разработка и составление ТТК на фирменные блюда.

Блюда из отварного и тушеного мяса, птицы и субпродуктов.

Субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам.

Ассортимент блюд из запеченного мяса, птицы и субпродуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска запеченного мяса. Блюда из жареного мяса, птицы и субпродуктов, рубленого мяса.

Раздел 6. Блюда из яиц и творога. Классификация и ассортимент блюд из яиц в русской кухне. Технология приготовления традиционных русских блюд из яиц. Разработка и составление ТТК на фирменные блюда. Процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд.

Ассортимент и особенности приготовления холодных и горячих блюд из творога.

Раздел 7 «Холодные и горячие блюда и закуски». Определение, назначение, классификация, ассортимент холодных блюд и закусок. Разработка и составление ТТК на фирменные блюда Субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам. Классификация и технология приготовления горячих блюд и

закусок. Правила оформления и отпуск с учетом специфики русской кухни. Требования к качеству, температура подачи. Разнообразие соусов и подливок, маринадов.

Раздел 8 «Блюда из теста». Классификация и особенности блюд из теста. Разработка и составление технико-технологических карт на традиционные и национальные блюда из теста. Процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд. Технология приготовления русских фаршей для пирогов. Национальные русские пироги. Традиционные русские пироги.

Раздел 9. Сладкие блюда и напитки русской кухни\*Национальные сладкие блюда  
Оценка качества сырья сладких блюд..Разработка и составление ТТК на фирменные блюда. Традиционные сладкие блюда. Напитки русской кухни

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ**

### 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

| №<br>п/п | Перечень компетенций |   | Этапы формирования компетенций   |   |  |
|----------|----------------------|---|--|---|--|
|          | Код компетенции      | Содержание компетенции (результат освоения)   | В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:   |   |  |
|          |                      |   | знать  | уметь   |  |
| 1        | ОК 3.                | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | теоретические основы развития русской кухни технологию приготовления русских национальных и традиционных блюд; современные технологии русских блюд; основные направления в истории развития русской кухни; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд  | разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного направления русского стиля; проводить бракераж пищи  |  |
| 2        | ОК 9.                | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.       | классификацию русских национальных блюд; основные направления в области технологии русских блюд; способы развития современной русской кухни  | разрабатывать технико-технологические карты на современные блюда русской кухни  |  |
| 3        | ПК 2.1               | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок        | -классификацию национальных холодных блюд и закусок;<br>- технологию приготовления русских закусок из яиц условия хранения и требования к качеству; технологические процессы приготовления русских закусок; правила оформления, отпуска, хранения, реализации русских холодных закусок<br>- субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам | -готовить качественно холодные закуски с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации; правильно декорировать и оценивать качество готовых блюд |  |
| 4        |                      | Организовывать и проводить  | -классификация русских супов;  | -осуществлять оценку качества   |  |

|   |        |  |  |   |
|---|--------|--|--|---|
|   | ПК 3.1 | приготовление сложных супов  | технологические процессы приготовления производства русских супов;<br>-субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам<br>- особенности технологии приготовления национальных русских супов;<br>-технологию приготовления специальных гарниров к национальным супам;<br>-правила подачи супов русским методом; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд | готовых русских супов;<br>разрабатывать технико-технологические карты на фирменные супы; соблюдать процессы, происходящие при технологии русских супов<br>-порционировать и подавать супы русским методом;<br>субъективно и объективно оценивать критерии качества по российским стандартам |
| 5 | ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра                               | -классификацию горячих блюд из овощей, грибов, сыра<br>-классификацию русских овощей условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;<br>Особенности технологии приготовления русских блюд из овощей, грибов и сыра; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд<br>традиционные и национальные методы подачи русских блюд из овощей, грибов и сыра                      | разрабатывать технико-технологические карты на фирменные блюда из овощей, грибов и сыра; правила подачи блюд в русском ресторане;<br>осуществлять субъективную и объективную оценку качества готовых русских блюд   |
| 6 | ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | -классификацию русских горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;<br>-особенности технологии приготовления национальных горячих блюд из мяса и птицы;<br>-правила порционирования национальных и традиционных   | - готовить качественно русские блюда с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации разрабатывать новые   |

|   |        |   |  |   |
|---|--------|---|--|---|
|   |        |   | вторых русских блюд; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд<br>дизайн блюд русской кухни; правила оформления, отпуска, сроки хранения, реализации готовых горячих русских блюд   | рецепты и технологию с элементами современного направления русского стиля   |
| 7 | ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | Классификация национальных изделий из теста;<br>-различные способы приготовления традиционных пирогов;<br>-правила подачи изделий в зависимости от традиции русского народа; русские фарши для приготовления пирогов   | -готовить традиционные и национальные пироги в русские кухни;<br>-разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного направления русского стиля                               |
| 8 | ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов                          | -классификацию, ассортимент рецептуры холодных сладких блюд русской кухни; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд; способы приготовления национальных и современных сладких блюд, и напитков; правила отпуска и декорирования сроки реализации сладких блюд и напитков | -оценивать качество сырья для приготовления русских сладких блюд и напитков на всех стадиях технологического процесса; производить расчеты русских блюд с использованием сборника рецептур блюд |

## 2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

| № п/п | Разделы дисциплины                                     | Индекс контролируемой компетенции (или ее части) | Оценочные средства                    |               | Технология/процедура оценивания (способ контроля) |
|-------|--|--|---------------------------------------|---------------|---|
|       |  |  | наименование                          | №№ заданий    |   |
| 1     | Раздел 1. История развития русской кухни               | ОК9  | <i>Тест</i>                           | 1-10          | Уровневая шкала                                   |
| 2     | Раздел 2. Особенности технологии супов в русской кухне | ОК 9<br>ПК 3.1                                   | <i>тест</i>                           | 11-23         | Уровневая шкала                                   |
|       |  | ОК 3<br>ПК 3.1.                                  | <i>Отчет по лабораторному занятию</i> | 1             | Зачтено-не зачтено                                |
|       |  | ПК 3.1   | <i>Расчетно-практическая работа</i>   | 1-11          | Уровневая шкала                                   |
| 3     | Раздел 3. Блюда из круп, овощей и грибов               | ОК 9<br>ПК 3.1<br>ПК 3.3                         | <i>Тест</i><br><i>Реферат</i>         | 24-35<br>1-20 | Уровневая шкала<br>Уровневая шкала                |
|       |  | ОК 3,<br>ОК9;<br>ПК 3.3.                         | <i>Отчет по лабораторному занятию</i> | 2             | Зачтено-не зачтено                                |
|       |  | ОК 3<br>ПК 3.4                                   | <i>Тест</i>                           | 36-46         | Уровневая шкала                                   |
| 4     | Раздел 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов           | ПК 3.4   | <i>Отчет по лабораторному занятию</i> | 3             | Зачтено-не зачтено                                |
|       |  | ОК3,<br>ОК 9<br>ПК 3.4                           | <i>Расчетно-практическая работа</i>   | 12-20         | Уровневая шкала                                   |
|       |  | ОК 9   | <i>реферат</i>                        | 20-47         | Уровневая шкала                                   |
| 5     | Раздел 5. Блюда из мяса, птицы и субпродуктов          | ПК 3.4   | <i>Тест</i>                           | 55-76         | Уровневая шкала                                   |
|       |  | ПК 3.4   | <i>Отчет по лабораторному занятию</i> | 4-8           | Зачтено-не зачтено                                |
|       |  | ОК 9<br>ПК 2.1                                   | <i>Тест</i>                           | 47-54         | Уровневая шкала                                   |
| 6     | Раздел 6. Блюда из яиц и творога                       | ПК 2.1   | <i>Отчет по лабораторному занятию</i> | 9             | Зачтено-не зачтено                                |

|   |  |                        |                                       |         |                    |
|---|--|------------------------|---------------------------------------|---------|--------------------|
|   |  |                        | <i>Расчетно-практическая работа</i>   | 21-29   | Уровневая шкала    |
| 7 | Раздел 7 «Холодные и горячие блюда и закуски»  | ОК 3<br>ОК 9<br>ПК 2.1 | <i>Отчет по лабораторному занятию</i> | 10      | Зачтено-не зачтено |
|   |  |                        | <i>Тест</i>                           | 102-110 | Уровневая шкала    |
| 8 | Раздел 8 «Блюда из теста»                      | ОК 9<br>ПК 4.1         | <i>Отчет по лабораторному занятию</i> | 11      | Зачтено-не зачтено |
|   |  |                        | <i>Тест</i>                           | 77-93   | Уровневая шкала    |
| 9 | Раздел 9 Сладкие блюда и напитки Русской кухни | ПК 5.1                 | <i>Тест</i>                           | 95-101  | Уровневая шкала    |
|   |  |                        | <i>Отчет по лабораторному занятию</i> | 12      | Зачтено-не зачтено |

### 3 Оценочные средства для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

#### 3.1 Обобщенная группа компетенций

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

**ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**

#### **РАЗДЕЛ 1. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ РУССКОЙ КУХНИ**

Укажите правильный ответ:

1. Первые книги по кулинарии русской кухни появились
  - 1) в период с 40-х до 80-х годов XIX в.
  - 2) в период с 40-х до 80-х годов XVIII в.
  - 3) в период с 40-х до 80-х годов XVII в.
2. Сколько этапов насчитывается в истории русской кухни?
  - 1) 5
  - 2) 6
  - 3) 7
3. Древнерусская кухня характеризуется:
  - 1) чрезвычайным постоянством состава блюд и их вкусовой гаммы на основе строгих (схоластических) канонов приготовления
  - 2) заимствованием и введением в русскую кухню ряда иностранных блюд и кулинарных приемов — преимущественно восточного и балканского происхождения .
  - 3) введением в меню блюд из молотого мяса (котлеты, запеканки, паштеты, рулеты), супов (молочных, овощных, протертых).
4. Русская водка появилась
  - 1) в 40—70-х годах XV в.
  - 2) в 40—70-х годах XVI в.
  - 3) в 40—70-х годах XVII в.
5. Продолжительность царских пиров:
  - 1) 6 – 8 часов;

2) 3 – 4 часа;

3) 1 час.

Укажите все правильные ответы:

6. Изобретение русских кулинаров:

1) квашеная капуста;

2) маринованная свекла;

3) соленые огурцы.

7. К русским овощам относятся:

1) репа;

2) брюква;

3) тыква;

4) картофель;

5) спаржа.

8. С принятием на Руси христианства русская кухня делилась на:

1) постную;

2) вегетарианскую;

3) скромную.

9. Какие блюда употребляли в посты:

1) мясные;

2) молочные;

3) рыбные;

4) овощные.

Установите соответствие:

10.

| Этапы развития русской кухни | Название кухни в данные периоды         |
|------------------------------|---|
| 1. Первый этап               | А. Советская кухня                      |
| 2. Второй этап               | Б. Древнерусская кухня                  |
| 3. Третий этап               | В. Кухня петровско-екатерининской эпохи |
| 4. Пятый этап                | Г. Кухня Московского государства        |

Ответ: 1. \_\_\_\_; 2. \_\_\_\_; 3. \_\_\_\_; 4. \_\_\_\_.

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

**ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов**

## **РАЗДЕЛ 2. СУПЫ РУССКОЙ КУХНИ**

Укажите правильный ответ:

11. Ассортимент национальных русских супов включает:

1) щи, похлебки, уху, рассольники, солянки, ботвиньи, окрошки, тюрки +

2) бульоны, супы-пюре

12. Основу легких супов или похлебок составляют:

1) вода и овощи

2) мясо и вода

3) рыба, овощи, вода

13. Рассольники и солянки готовят

1) на мясном бульоне и солено-кислой основе +

2) на комбинированном бульоне и солено-кислой основе

13. Какие части входят в ботвинью?

- 1) собственно супа ботвиньи, «отварен» красной рыбы (осетра, севрюги, лосося), подаваемой отдельно от супа, мелко нарубленного льда, сервированного также на отдельной тарелке или чашке. +
- 2) мяса животных или домашней птицы, овощей, бульона, отдельно подаваемой рубленной зелени
- 3) кваса, овощей, зелени, отдельно подаваемого рубленного яйца

14. Жидкая основа борща Боярского:

- 1) грибной отвар;
- 2) мясной бульон из говядины, свинины, курицы;+
- 3) рыбный бульон.

15. Похлебки это

- 1) крепкие овощные отвары +
- 2) крепкие мясные отвары
- 3) крепкие грибные отвары

16. Рассольник - это

- 1) жидкое горячее первое блюдо на кисло-соленой огуречной основе +
- 2) жидкое горячее первое блюдо на капустной основе
- 3) жидкое горячее первое блюдо на томатной основе

17. Солянки это

- 1) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты щей и рассольников +
- 2) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты борщей и рассольников
- 3) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты щей и похлебок.

Укажите все правильные ответы:

18. К холодным супам с использованием кваса как основной жидкости относятся

- 1) окрошки +
- 2) ботвиньи. +
- 3) похлебки

19. Главные разновидности рыбных супов

- 1) Уха +
- 2) Солянка
- 3) Калья +
- 4) Рыбный заправочный суп

20. В окрошку может быть добавлено

- 1) Мясо животных и домашней птицы +
- 2) Рыба +
- 3) Грибы +
- 4) Колбаса
- 5) Ветчина

Дополните:

21. На гарнир к ухе по-царски подают \_\_\_\_\_ с куриным и рыбным фаршем.

22. По температуре подачи сладкие супы в русской кухне делятся на \_\_\_\_\_ и горячие.

Установите соответствие:

23.

| Название блюда    | Входящие ингредиенты |
|-------------------|----------------------|
| 1. Суп Петровский | А. Крахмал           |
| 2. Кулеш          | Б. Грибы             |
| 3. Уха по царски  | В. Щука              |
| 4. Суп сладкий    | Г. Пшено             |

Ответ: 1. \_\_\_\_; 2. \_\_\_\_; 3. \_\_\_\_; 4. \_\_\_\_.

**ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**

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

**РАЗДЕЛ 3. Блюда из круп, овощей и грибов**

Укажите правильный ответ:

24. Ядрица, вели горка, смоленская, обварная крупа готовится из:

- 1) гречки +
- 2) овса
- 3) ячменя

25. Перловую, крупную голландку, ячневую крупу производили из:

- 1) гречки
- 2) овса
- 3) ячменя +

26. Консистенция каши определяется:

- 1) соотношением воды и крупы +
- 2) температурным режимом тепловой обработки
- 3) длительностью тепловой обработки

27. В Гурьевскую кашу входят

- 1) сливки, манная крупа, орехи (лещины, кедровых, грецких, миндальные), сахар, варенье (клубничного, земляничного, вишневого без косточек), сливочное масло, лимонная цедра, корица, бадьян +
- 2) сливки, гречневая крупа, орехи (лещины, кедровых, грецких, миндальные), сахар, варенье (клубничного, земляничного, вишневого без косточек), сливочное масло, лимонная цедра, корица, бадьян.

28. Для соленья используют:

- 1) рыжики, волнушки, грузди, белые, маслята по отдельности +
- 2) рыжики, волнушки, грузди, белые, маслята в смеси.
- 3) сыроежки, маслята, моховики, лисички, опята

29. Для жаренья используют

- 1) какой-то один вид грибов
- 2) смесь грибов +

Укажите все правильные ответы:

30. В состав фарша для приготовления кочана слоеного входят:

- 1) рассыпчатый рис; +
- 2) отварное мясо;
- 3) пассерованные овощи +
- 4) пассерованные грибы; +

31. Оказия готовится из:

- 1) пшенной или рисовой крупы;
- 2) картофеля; +
- 3) сметаны; +
- 4) куриного яйца. +

32. Картофель, фаршированный и кочан слоеный подаются со следующими соусами:

- 1) сметано-томатный; +
- 2) сметанный; +
- 3) красный.

Дополните:

33. Кашу Гурьевскую декорируют карамелизированными \_\_\_\_\_.

34. Начинка для запеканки рисовой готовится из \_\_\_\_\_ и лука.

Установите соответствие:

35.

| Название блюда       | Входящие ингредиенты  |
|----------------------|-----------------------|
| 1. Каша Гурьевская   | А. Мясной фарш        |
| 2. Запеканка рисовая | Б. Вязкая манная каша |
| 3. Оказия            | В. Картофель          |
| 4. Кочан слоеный     | Г. Грибы              |

Ответ: 1. \_\_\_\_; 2. \_\_\_\_; 3. \_\_\_\_; 4. \_\_\_\_.

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

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

#### **РАЗДЕЛ 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ**

Укажите правильный ответ:

36. Разновидностей вторых рыбных блюд в русской кухне насчитывается

- 1) 6
- 2) 5 +
- 3) 4

37. Русской кухне не характерны следующие виды блюд из рыбы:

- 1) отварная рыба (в старину ее называли разварной), отвариваемая (а точнее припускаемая) в воде целиком или крупными кусками;
- 2) паровая рыба (по-старинному подшарная), отвариваемая на пару, как правило, целиком;
- 3) тельная рыба, приготовляемая в филированном виде (бескостном) и защищенная при этом какой-нибудь оболочкой — мучной,
- 4) жареная рыба, приготовляемая, как правило, целиком (рыба небольших размеров) с использованием мучной панировки и сметаны.
- 5) томленая рыба, приготовляемая путем длительного томления в духовке в сметанной среде.
- 6) фаршированная рыба +

38. Для приготовления отварной рыбы используют

- 1) крупную малокопистую рыбу — осетрину, щуку, треску, сома и т. п., +
- 2) любую рыбу;
- 3) окуней, карасей.

39. Для приготовления тельного используют

- 1) только речную крупную рыбу
- 2) речную и морскую рыбу длиной 30-35 см. +
- 3) только морскую мелкую рыбу

40. Тельное целиком подают

- 1) только в горячем виде
- 2) в горячем и в холодном виде +

Укажите все правильные ответы:

41. Тельное бывает

- 1) тяпанное +
- 2) целикомое +
- 3) жареное +
- 4) фаршированное.

42. Фаршированные блюда из рыбы:

- 1) тельное;
- 2) щучья голова; +
- 3) щука; +

4) судак. +

Дополните:

43. Блюда из отварных \_\_\_\_\_ подают к пиву.

44. Стерлядь припускают \_\_\_\_\_.

Установите соответствие:

45.

| Название блюда   | Способ тепловой обработки   |
|--|---|
| 1. Раки<br>2. Щука фаршированная<br>3. Рыба по-ярославски<br>4. Каштаны рыбные по-рязански | А. Припускание<br>Б. Запекание<br>В. Жарка во фритюре<br>Г. Жарка основным способом |

Ответ: 1. \_\_\_\_; 2. \_\_\_\_; 3. \_\_\_\_; 4. \_\_\_\_.

46.

| Название блюда   | Вид полуфабриката из рыбы  |
|--|--|
| 1. Рыба по-ярославски<br>2. «Каштаны» рыбные<br>3. Котлеты | А. Натурально-рубленая масса<br>Б. Котлетная масса<br>В. Порционный полуфабрикат |

Ответ: 1. \_\_\_\_; 2. \_\_\_\_; 3. \_\_\_\_.

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

## РАЗДЕЛ 5. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

Укажите правильный ответ:

47. Пасхи в русской кухне это

- 1) творожные пасты +
- 2) мучные изделия

48. Имели ли пасхи в русской кухне религиозное значение

- 1) нет +
- 2) да

49. Основными продуктами в пастах являются

- 1) творог, сливочное масло, сметана, сливки, сахар, яйца; +
- 2) орехи, цукаты, изюм и различные пряности (чаще всего ваниль и лимонная цедра).

50. Блюдо из яиц, приготовленное в глиняном горшочке:

- 1) Яичница «Золотой ларец»;

- 2) Яйцо по-суздальски; +
- 3) Омлет натуральный

Укажите все правильные ответы:

51. При изготовлении кондитерских паст

- 1) варят только творог +
- 2) смешивают все компоненты сырыми и запекают в духовке, как мучные изделия +
- 3) после изготовления подвергают прессованию.

52. В готовую царскую пасху добавляют:

- 1) цукаты; +
- 2) орехи; +
- 3) кардамон; +
- 4) ванилин; +
- 5) варенье.

Дополните:

53. Творог на Руси назывался \_\_\_\_\_.

Установите соответствие:54.

| Название блюда              | Правила отпуска         |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Творожники по-суздальски | А. с вареньем и ягодами |
| 2. Старорусские колобки     | Б. Со сметаной и медом  |

Ответ: 1. \_\_\_\_; 2. \_\_\_\_.

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

**ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**

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

### **РАЗДЕЛ 6. БЛЮДА ИЗ МЯСА РАЗЛИЧНЫХ СПОСОБОВ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ**

Укажите правильный ответ:

55. В русской народной выделяют основных разновидностей мясных вторых блюд:

- 1) 5
- 2) 3 +
- 3) 4

56. Для классической русской кухни не характерны следующие мясные блюда

- 1) отварное мясо крупным куском, приготовляемое в супах и кашицах, а затем используемое как второе блюдо или как закуска в холодном виде;
- 2) блюда из субпродуктов (печени, сальника, сычуга), запекаемые вместе с крупами в горшках;
- 3) блюда из целого животного (птицы) или из части его (ноги), или из крупного куска мяса (огузок, кострец), жариваемые в духовой печи на противне, так называемое жаркое ;
- 4) Различные котлеты, биточки, фрикадели, кнели, приготовляемые из молотого мяса +

57. В русской кухне к жаркому подавали

- 1) взвары +
- 2) соусы

58. Самые популярные взвары

- 1) луковый, капустный, клюквенный. +  
 2) томатный, картофельный, вишневый
59. К красной лесной дичи в русской кухне относится  
 1) медвежатина, оленина и лосятина, зайчатина. +  
 2) фазан, глухарь, тетерев.

Укажите все правильные ответы:

60. Из толстого и тонкого края говядины готовятся следующие блюда:

- 1) мясо фаршированное «Садко»; +  
 2) мясо «славянское»; +  
 3) котлеты приваловские;  
 4) говядина по-гусарски; +  
 5) мясо по-купечески. +

61. Блюда из рубленой массы мяса:

- 1) котлеты приваловские; +  
 2) котлеты рязанские; +  
 3) бифштекс рубленый «Тульский»; +  
 4) мясо «славянское»;  
 5) зразы из свинины.

Дополните:

62. Для русской кухни древнейших времен характерно приготовление мясных вторых блюд в \_\_\_\_\_.

63. Блюда из \_\_\_\_\_ считались праздничными даже для богатых людей, поэтому подача была особенно торжественная.

64. Для улучшения вкуса блюд из мяса диких животных, мясо перед тепловой обработкой необходимо предварительно \_\_\_\_\_.

Установите соответствие:

65.

| Название блюда из мяса  | Вид мяса и части                   |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1. Зразы из свинины     | А. Свинина (корейка)               |
| 2. Мясо «Славянское»    | Б. Говядина                        |
| 3. Мясо по-купечески    | (толстый)                          |
| 4. Котлеты приваловские | В. Говядина (вырезка).             |
| 5. Говядина по-гусарски | Г. Говядина (бок., наружный куски) |

Ответ: 1. \_\_\_\_ А; 2. \_\_\_\_ В; 3. \_\_\_\_ Б; 4. \_\_\_\_ А; 5. \_\_\_\_.

66.

| Разделка туши убойного скота | Разделка туши диких животных |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. Баранина                  | А. Кабан                     |
| 2. Говядина                  | Б. Лось                      |
| 3. Свинина                   | В. Олень                     |
|                              | Г. Дикая коза                |

Ответ: 1. \_\_\_\_ Г; 2. \_\_\_\_ Б, В; 3. \_\_\_\_ А.

## **РАЗДЕЛ 7. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**

Укажите правильный ответ:

67. К крупной пернатой дичи относятся

- 1) серая горная куропатка, вальдшнеп, дупель
- 2) подорожники, ржанки, свистистели
- 3) фазан, глухарь, тетерев. +

68. При первичной обработке дичь

- 1) не опаливают +
- 2) опаливают.

69. Блюдо, названное в честь графа Строганова

- 1) говядина по-гусарски;
- 2) котлеты Пожарские;
- 3) бефстроганов. +

Укажите все правильные ответы:

70. Котлеты Пожарские готовятся из:

- 1) филе птицы; +
- 2) окорочка;
- 3) рубленой массы птицы. +

71. Порционные полуфабрикаты из жареной птицы:

- 1) фаршированные куриные ножки; +
- 2) котлеты Пожарские натуральные; +
- 3) цыплята «Дворецкие».
- 4) котлеты по-киевски. +

72. Рубленые полуфабрикаты из птицы:

- 1) котлеты Пожарские; +
- 2) зразы «Пикантные»;
- 3) котлеты «Централь»; +
- 4) котлеты «Кисловодские» +

Дополните:

73. Гусей в Руси жарили к православному празднику - \_\_\_\_\_.

74. Котлеты Пожарские были включены царем Александром 1 в меню \_\_\_\_\_ стола.

Установите соответствие:

75.

| Название блюда из птицы   | Группа полуфабрикатов, часть птицы                     |
|---|--|
| 1. Цыплята по-монастырски<br>2. Котлеты Пожарские<br>3. Гусь с яблоками<br>4. Зразы пикантные | А. Порционные<br>Б. Мелкокусковые<br>В. Крупнокусковые |

Ответ: 1. \_\_\_\_ Б; 2. \_\_\_\_ А; 3. \_\_\_\_ В; 4. \_\_\_\_ А.

76.

| Виды заправки  | Вид птицы и дичи   |
|--|--|
| 1. «Клювиком»<br>2. «В кармашек»<br>3. «В одну нитку»<br>4. «В муфточку» | А. Куры<br>Б. Цыплята<br>В. Гуси<br>Г. Куропатки<br>Д. Тетерев<br>Е. Глухари |

Ответ: 1. \_\_\_\_ Г, Д, Е; 2. \_\_\_\_ А, Б, В; 3. \_\_\_\_ А, Б, В; 4. \_\_\_\_ Г, Д, Е.

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

**РАЗДЕЛ 8. Блюда из теста**

Укажите правильный ответ:

77. В качестве закваски применяли

- 1) отрубяно-дрожжевую опару: +
- 2) пшенично-дрожжевую опару

78. Выбор жира для введения в тесто для блинов определяется

- 1) составом начинки +
- 2) способом подачи

79. Для начинки в русские пироги использовали

- 1) овощи (капусту, горох, морковь, репу, картофель, лук, щавель),
- 2) грибы (сухие, свежие отварные, жареные и соленые всех видов), разнообразные крутые каши с большим содержанием масла (чаще рисовой), вязигу и рыбу,
- 3) мясо, домашнюю птицу (чаще курицы),
- 4) творог, яйца, дичь.
- 5) все ответы верные +

80. Пироги со сложной начинкой называются

- 1) кулебяками +
- 2) расстегаями

81. При укладывании традиционных начинок в пироги (Каши с луком и яйцами, капуста с яйцами, грибы с луком и, наконец, мясо или рыба (или визига) с рисом и яйцами).

- 1) В нижний слой всегда кладут ту или иную кашу, а в верхний — рыбу или мясо, грибы, лук. +
- 2) В верхний слой всегда кладут ту или иную кашу, а в нижний — рыбу или мясо, грибы, лук.

82. Какую начинку можно класть в пироги сырой?

- 1) рыбу +
- 2) мясо
- 3) птицу

83. Пироги могут быть по способу наложения теста

- 1) закрытыми, или глухими, когда тесто окружает начинку со всех сторон;
- 2) полузакрытыми, или решетчатыми, когда тесто на верх пирога накладывают в виде решетки или лесенок
- 3) открытыми, когда тесто окружает начинку лишь снизу и с боков, а верх остается полностью открытым.
- 4) все ответы верные. +

84. Если тесто окружает начинку со всех сторон, пироги называются

- 1) открытыми
- 2) полузакрытыми
- 3) закрытыми +

85. Пироги с начинкой из мяса, рыбы, птицы, а также со сложной и сыпучей начинкой (грибы, лук, рис, яйца)

- 1) открытыми
- 2) полузакрытыми
- 3) закрытыми +

86. Блинное тесто для русских блинов замешивается

- 1) опарным способом +
- 2) безопарным способом

87. Для русских блинов используется

- 1) только пшеничная мука
- 2) гречневая, пшеничная, пшенная, ржаная мука. +

88. Блины едят

- 1) заворачивая в них соленую рыбу (селедку, кету, семгу, горбушу) или икру. +
- 2) лук, крутые яйца, творог, сушеные снетки

89. В качестве припека к блинам используют

- 1) лук, крутые яйца, творог, сушеные снетки. +
- 2) селедку, кету, семгу, горбушу.

Дополните:

90. Курник - \_\_\_\_\_ пирог. (вид пирога).

91. Блины готовятся из дрожжевого теста \_\_\_\_\_ способом.

92. Каравай на Руси пекли к \_\_\_\_\_ (торжество).

Установите соответствие:

93.

| Название изделия из теста | Вид теста                    |
|---------------------------|------------------------------|
| 1. Колядки                | А. Дрожжевое тесто           |
| 2. Блины десертные        | Б. Пресное жидкое            |
| 3. Блинчики припеком      | с тесто<br>В. Пресное крутое |
| 4. Курник                 | тесто                        |
| 5. Рыбник                 |                              |

Ответ: 1. \_\_\_В; 2. \_\_\_А; 3. \_\_\_Б; 4. \_\_\_А, Б; 5. \_\_\_А (А).

## **ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов**

### **РАЗДЕЛ 9. СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ**

Укажите правильный ответ:

95. Меды это:

- 1) приготовленные на воде напитки с добавлением небольшого количества меда и хмеля +
- 2) крепкие алкогольные напитки, в состав которых входит ягодный сок, большое количество меда и водка.

97. Квасы готовят

- 1) из воды, муки и солода вначале готовят жидкое тесто — затор, который подвергается ферментации, а затем этот ферментированный затор вновь разводят водой, к нему добавляют дрожжи, сахар и другие вкусовые и ароматические добавки, и он подвергается брожению. +
- 2) получают путем уваривания меда, заваривания или даже варки приправ (пряностей, соков) и последующего соединения и кипячения этих двух частей.

98. Сбитни готовят

- 1) из воды, муки и солода вначале готовят жидкое тесто — затор, который подвергается ферментации, а затем этот ферментированный затор вновь разводят водой, к нему добавляют дрожжи, сахар и другие вкусовые и ароматические добавки, и он подвергается брожению.
- 2) получают путем уваривания меда, заваривания или даже варки приправ (пряностей, соков) и последующего соединения и кипячения этих двух частей. +

Укажите все правильные ответы:

99. Сладкие блюда русской кухни:

- 1) кисели; +

- 2) муссы; +
- 3) желе; +
- 4) крем-брюле;
- 5) пряники.

100. Какие блюда готовятся с добавлением желатина:

- 1) десерт «Ягодка»; +
- 2) десерт «Ярославна»; +
- 3) крем «Храм воздуха»;
- 4) десерт «Фруктовая фантазия»; +
- 5) торт «Любава». +

Дополните:

101. Сбитень – традиционный русский напиток, приготавливаемый на основе \_\_\_\_\_.

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

**ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**

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

## **РАЗДЕЛ 10. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ**

Укажите правильный ответ:

102. Специфическая особенность русской кухни:

- 1) первые блюда;
- 2) закуски; +
- 3) блюда из мяса.

103. Форшмак готовится из:

- 1) сельди; +
- 2) мяса;
- 3) птицы.

104. Закуски из соленой рыбы:

- 1) сыр из рыбы;
- 2) форшмак; +
- 3) старорусский рыбный рулет.

Укажите все правильные ответы:

105. В состав салата-коктейль «Садко» входят ингредиенты:

- 1) соленая красная рыба; +
- 2) яблоко;
- 3) мясо;
- 4) рис отварной; +
- 5) отварное яйцо. +

Дополните:

106. Сыр из рыбы по-северодвински готовится из \_\_\_\_\_ рыбы.

107. Салат «Русь» готовится из \_\_\_\_\_ потрохов.

108. Закуски можно подать в горячем и \_\_\_\_\_ виде.

109. Холодные блюда и закуски обычно подают в \_\_\_\_\_ приема пищи.

110. Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают с \_\_\_\_\_.

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

**ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**

**ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов**

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

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

**Темы рефератов**

1. Русская кухня – часть национальной культуры.
2. Этапы развития русской кухни. [1-2]
3. Основные особенности русской кухни.
4. Народная кухня и современность.
5. История возникновения закусок на русском столе.
6. Технология приготовления закусок из грибов и овощей.
7. Технология приготовления закусок из яиц. [3-5]
8. Технология приготовления холодных блюд из квашеной капусты.
9. Технология приготовления холодных блюд и закусок из осетрины.
10. Горячие закуски на русском столе. Технология приготовления и их значение в русской кухне.
11. Технология приготовления старорусских рыбных рулетов. [5-7]
12. Закуски из мяса и птицы. Технология приготовления, правила отпуска, температура подачи.
13. Технология приготовления поросенка фаршированного. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации.
14. Технология приготовления студня мясного и заливного из мяса. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации. [4-7]
15. Первичная обработка субпродуктов из мяса.
16. Технология приготовления языка отварного с хреном. Правила отпуска, температура подачи.
17. Технология приготовления из птицы: «Утка, фаршированная по-деревенски», курица фаршированная.
18. История возникновения салатов на Руси. Технология приготовления салата «Костромского», салата «Русь».
19. Технология приготовления похлебок. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации.
20. Приготовление ухи двух типов в русской кухне. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации. Требования к качеству.
21. Технология приготовления грибного отвара из свежих и сушеных грибов. Разновидности первых блюд из грибов.
22. Технология приготовления первых блюд русской кухни: «Уха по-царски», «Уха по-сибирски», «Уха на белом вине», «Уха с фрикадельками». Разновидности подачи, срок реализации.
23. Технология приготовления блюда из рыбы «Фаршированная щука». Правила отпуска, температура подачи, срок реализации.
24. Щи – старинное жидкое блюдо русской национальной кухни. Разновидности технологии приготовления, правила отпуска, температура подачи, срок реализации. Требования к качеству.
25. Технология приготовления I блюд русской кухни: «Каля из курицы», «Солянка рыбная», «Рассольник с почками».
26. Традиционные блюда из куриных потрохов.
27. Технология приготовления блюд из рыбы: «Стерлядь, припущенная в белом вине или рассоле», «Рыба припущенная».
28. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы.
29. Технология приготовления русских жаренных рыбных блюд во фритюре. Изменение жиров при тепловой обработке рыбы. [6]

30. Традиции технологии приготовления русских блюд из мяса. Ассортимент мясных блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.
31. Технология приготовления тушеных блюд из мяса: «Говядина, тушенная в квасе», «Ушное», «Духовное мясо», «Мясо по-монастырски», Требования к качеству блюд.
32. Технология приготовления блюд из мяса: «Мясо славянское», «Мясо по-суздальски», «Говядина по-гусарски».
33. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.
34. Технология приготовления горячих блюд из птицы
35. Технология приготовления блюд из мяса крупным куском. Изменение мышечных белков при тепловой обработке мяса.
36. Технология приготовления горячих блюд из субпродуктов. [1-7]
37. Блюда из запеченного мяса. Формирование специфического вкуса и запаха мяса.
38. Технология приготовления фаршированных овощных блюд. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации.
39. Блюда из мяса диких животных. Изменение витаминов при тепловой обработке мяса диких животных.
40. История возникновения блюд из птицы в русской кухне. Значение их в питании человека.
41. Ассортимент блюд из дичи. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной дичи.
42. Технология приготовления горячих блюд из гуся и утки. Требования к качеству.
43. Блюда из жареной дичи. Требования к качеству, срок реализации. Процессы, происходящие при тепловой обработке.
44. Технология приготовления блюд из кролика. Процессы, происходящие при тепловой обработке блюд.
45. Блюда из рубленой птицы, дичи, кролика в русские кухни. [3]
46. Традиционные блюда из теста на русском столе.
47. Блюда в русской печи.

### **Вопросы к дифференцированному зачету**

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

**ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности**

1. Задачи и содержание предмета «Русская кухня».
2. Исторические особенности развития русской кухни.

#### **ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов**

3. Классификация и ассортимент супов. Технологический процесс приготовления бульонов.
4. Борщи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска.
5. Рассольники: характеристика, ассортимент. Особенности приготовления и отпуска.
6. Похлебки и уха. Разновидности приготовления и подачи. Требования к качеству.
7. Супы: суп полевой, суп с фрикадельками.
8. Холодные супы русской кухни.
9. Технология приготовления ухи по-царски. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации. Правила осветления рыбного бульона. Процессы, происходящие при осветлении бульонов.

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

10. Ассортимент холодных блюд и закусок.

11. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов.

12. Технологический процесс приготовления заливного из птицы.

13. Технологический процесс приготовления паштета из печени.

14. Разновидности приготовления и подачи сельди.

15. Технологический процесс приготовления рулета из птицы.

16. Салаты и винегреты. Разновидности подачи и приготовления.

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

17. Основные критерии безопасности блюд из рыбы в русской кухне. Способы тепловой обработки.

18. Технологический процесс приготовления рыбы для фарширования.

19. Разновидности приготовления и подачи жареной рыбы.

20. Соусы к рыбным блюдам.

21. Технологический процесс приготовления запеченной рыбы.

22. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы. Ассортимент блюд. Правила отпуска и подачи.

23. Классификация, ассортимент блюд из птицы.

24. Порционные п/ф из птицы. Ассортимент блюд, технология приготовления (филе птицы).

25. Правила оформления банкетных блюд. Ассортимент блюд. Подбор гарнира и соуса.

26. Блюда из рубленой массы птицы.

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

27. Ассортимент, классификация блюд из теста.

28. Технология приготовления дрожжевого теста (опарным и безопарным способом).

29. Тесто для блинчиков.

30. Технология приготовления фаршей для блюд из теста.

31. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Режим выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранение мучных изделий.

32. Разрыхлители теста. Способы разрыхления.

33. Технологический процесс приготовления курника.

34. Технологический процесс приготовления царской пасхи. Правила подачи, температура отпуска, срок реализации.

35. Изделия из дрожжевого теста в русской кухне. Разновидности дрожжевого теста.

Технология приготовления дрожжевого теста (опарный способ).

10. Технологический процесс приготовления каши гурьевской. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации.

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

36. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.

37. Технология приготовления горячих блюд из птицы

38. Технология приготовления блюд из мяса крупным куском. Изменение мышечных белков при тепловой обработке мяса.

39. Технология приготовления горячих блюд из субпродуктов. [1-7]

40. Блюда из запеченного мяса. Формирование специфического вкуса и запаха мяса.

41. Технология приготовления фаршированных овощных блюд. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации.

42. Блюда из мяса диких животных. Изменение витаминов при тепловой обработке мяса диких животных.

43. История возникновения блюд из птицы в русской кухне. Значение их в питании человека.

44. Ассортимент блюд из дичи. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной дичи.

45. Технология приготовления горячих блюд из гуся и утки. Требования к качеству.

46. Блюда из жареной дичи. Требования к качеству, срок реализации. Процессы, происходящие при тепловой обработке.

47. Технология приготовления блюд из кролика. Процессы, происходящие при тепловой обработке блюд.

48. Блюда из рубленой птицы, дичи, кролика в русской кухне. [3]

49. Создание каш в русской кулинарии. Значение блюд из круп в питании русского человека. Ассортимент блюд из круп.

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

50. Правила варки каш в русской кухне. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп.

51. История возникновения русских блюд из круп: «Каша Гурьевская», «Кутья» (рождественская, поминальная)

52. Технология приготовления горячих блюд из капустных овощей. Правила отпуска, температура подачи, требования к качеству. [2]

53. Технология приготовления блюд из овощей: «Картофель фаршированный», «Оказия», «Картофель по-яснополянски», «Картофель, запеченный по-ильински». Требования к качеству. Изменение витаминной активности в овощах.

54. Технология приготовления русских горячих блюд из репы, редьки, брюквы. Требования к качеству блюд.

55. Технология приготовления блюд из тыквы. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации.

56. Блюда из картофеля. Изменение крахмала при тепловой обработке. Причины размягчения картофеля при тепловой обработке. Требования к качеству готовых блюд.

57. Технология приготовления овощных гарниров для блюд из мяса. Правила отпуска, требования к качеству гарниров.

58. История возникновения русских блюд из яиц. Значение блюд в питании русского человека.

59. Технология приготовления блюд из яиц: «Яичница золотой Ларец», «Яйцо в горшочке по-суздальски», «Омлет с кашей», «Яичница с картофелем по-деревенски».

60. Традиционные русские блюда из творога. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога.

Пасха - великий христианский праздник.

### **ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба**

61. Ассортимент вторых мучных блюд. История возникновения, особенности, значение блюд в питании человека.

62. Виды теста и его использование. Классификация теста. Способы разрыхления теста. [2]

63. Классификация теста. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке из него.

64. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Процессы, происходящие при замесе теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста опарным способом.

65. Схема приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Разделка и формовка изделий. Технология приготовления пончиков. Правила отпуска, температура подачи.

66. Технология приготовления теста «Петровского» и изделия из него.
67. Технология приготовления открытых пирогов из дрожжевого теста. Требования к качеству. Дефекты изделий их причины и способы предупреждения.
68. Технология приготовления закрытых пирогов в русской кухни. Требования к качеству готовых пирогов. Дефекты изделий их причина и способы предупреждения.
69. Технология приготовления блинов. Разновидности подачи. Требования к качеству. Вид клейковины рыбников.
70. Разновидности приготовления рыбников. Требования к качеству. Правила отпуска, температура подачи.
71. Технология приготовления блюд из теста: кулебяка, расстегай суздальские, расстегай московские. Требования к качеству. [2]
72. Технология приготовления изделий из пряничного теста: «Тульские пряники», пряники со сметаной, пряники «Фантазия». Требования к качеству.
73. Исконно русские кисели. Технология приготовления киселей различной консистенции. Соотношение компонентов.
74. Технология приготовления старорусских компотов из различных продуктов.
- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов**
75. Технология приготовления сладких блюд русской кухни: крем «Храм воздуха», «Рябина в вине», пастила из печеных яблок, клюквенный мусс. Требования к качеству готовых блюд.
76. Технология приготовления русских десертов. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации. Требования к качеству десертов.
77. Процесс приготовления кваса на основе ржаного, пшеничного и ячменного солода. Кулинарное использование кваса. Требования к качеству.
78. Слабоалкогольные напитки из меда. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству напитков.
79. Старинный русский напиток – сбитень. Разновидности приготовления и подачи. [3]
80. Технология приготовления сладких блюд русской кухни: десерт «Фруктовая фантазия», «Ягодка», «Ярославна», «Новогодний сюрприз». Требования к качеству, температура подачи.
81. История русского чаепития. Свойства и рецепты целебных чаев на Руси. Способы заваривания чая, пять золотых правил. Требования к качеству.

### **Задания к расчетно-практической работе**

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

**ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**

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

**ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов**

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

1. Выпишите продукты для приготовления 80 порций Щей из свежей капусты с картофелем в феврале по 2-й колонке [8], выход 500 г.

2. Какое количество порций Кулеша пшеничного получится из 13 кг пшена? Выход супа на 1 порцию 300 г. Какая масса шпика несоленого потребуется на указанное количество супа?

3. На производство поступило 24 кг свеклы маринованной. Какое количество порций Борща Боярского можно приготовить, если заменить свежую свеклу на маринованную? Рассчитайте сырье. Выход борща 500 г на 1 порцию.

4. Определите закладку сырья для приготовления 150 порций Борща Боярского по 2-й колонке [8]. На производстве имеется говядина II категории. Получили на кухне 1 пачку перца горошком (20 г), 1 пачку лаврового листа (25 г), 1 кг соли, 1 кг зелени петрушки. На сколько порций супа заправочного хватит данного количества специй, зелени, соли?

5. Вы повар супов. К обеду необходимо приготовить:

- 1) Ухи по-царски – 200 порций;
- 2) Суп Петровский с Куринными кнелями – 100 порций;
- 3) Суп сладкий с варениками – 20 порций;
- 4) Кулеш пшеничный – 40 порций.

С чего вы начнете работу? Составьте план (алгоритм работы)

6. Определить количество продуктов для приготовления 200 порций Ухи по-царски из полуфабрикатов.

7. Определите закладку курицы полупотрошенной I категории для приготовления 50 порций Куринного прозрачного бульона для Ухи по-царски. Выход 400 г.

8. Определите закладку сырья для приготовления Ухи с блинчиками для банкета на 20 порций (День рыбака).

9. Рассчитайте количество бульона и сырья для его приготовления на 200 порций Борща Боярского по 1-й колонке [8].

10. Рассчитайте сырье для приготовления 30 порций Супа сладкого из яблок и груш с варениками. Выход супа 250 г.

11. Рассчитайте сырье для приготовления кулеша пшеничного при наличии 8 кг сала свежего несоленого в марте.

12. Выпишите продукты для приготовления гарнира к 150 порциям рыбы по-ярославски в сентябре по колонке 1.

13. Выпишите продукты для приготовления 50 порций картофеля отварного по 2-й колонке в декабре.

14. Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления 100 порций окрошки с соусом сметанным по колонке 2 в январе.

15. Сколько порций картофеля фаршированного можно приготовить из 50 кг картофеля брутто в апреле?

16. Сколько картофеля массой брутто требуется для приготовления гарнира к 50 порциям рыбы по-ярославски в феврале?

17. Необходимо приготовить 10 кг гарнира картофель отварной в январе и мае. Определите массу брутто по 2-й колонке [8].

18. Сколько капусты тушенной массой нетто необходимо взять для приготовления гарнира к 100 порциям зраз из свинины по 1-й колонке.

19. Определите набор сырья для приготовления 30 порций пудинга овощного в ресторане 1-го разряда в январе.

20. Определите набор сырья для приготовления крокет картофельных к 20 порциям мяса для торжества в декабре по 2-й колонке.

21. Рассчитайте сырье для сложного гарнира в количестве 20 порций. Гарнир 809, сезон – январь.

22. Рассчитайте сырье для приготовления в январе 50 порций картофельного пюре запеченного.

23. Определите количество сырья и потребную вместимость котла для приготовления 20 кг каши гурьевской в ресторане.

24. Определите выход каши для приготовления рисовой запеканки из 10 кг риса в столовой III категории. Какое количество потребуется воды, соли?

25. Требуется приготовить 30 кг вязкой рисовой каши в ресторане 1-го разряда. Определите сырье, вместимость котла.
26. Какую массу в кг гречневой рассыпчатой каши можно приготовить в стационарном котле вместимостью 100 л? Рассчитайте рецептуру.
27. Какое количество потребуется сырья для приготовления гарнира «Жареного картофеля» к 50 порциям зраз по-русски по 1-й колонке [8]?
28. Какое количество порций вязкой манной каши можно приготовить в котле вместимостью 60 л? Какое количество потребуется сырья? Укажите способ варки каши, требования к качеству?
29. Для кочана слоенного требуется 3 кг грибного фарша с рисом. Определите количество рисовой крупы и массу вареного риса.

### **Задания к лабораторным занятиям**

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

#### **ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов**

Лабораторная работа №1. Изучение первых блюд русской кухни.

Самостоятельная работа студента:

1. Составить технологические карты на блюда.
2. Рассчитать количество продуктов для приготовления блюд работы №1 по весу брутто и нетто.
3. Ответить на вопросы для самопроверки.

Вопросы для самопроверки:

1. Почему бульон в процессе варки может стать мутным, как этого избежать.
2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают.
3. Почему кости при варке бульонов заливают холодной водой.
4. Варка мясокостных бульонов.
5. Сохранение естественной окраски свёклы при варке борща.
6. Цель пассерования кореньев, томатного пюре, муки.
7. Приготовление прозрачных супов.
8. Виды оттяжек, используемых для приготовления мясного, рыбного, куриного прозрачных бульонов.
9. Особенность приготовления белковой оттяжки.
10. Процессы, происходящие при варке бульона с оттяжкой.
11. Общие правила приготовления заправочных супов.
12. Ароматизация сладких супов.
13. Ассортимент холодных супов.
14. Особенность подачи русских супов
15. Приготовление молочных супов.

Лабораторная работа № 2. «Блюда и гарниры из круп и овощей.»

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

**ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.**

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

Самостоятельная работа.

1. Составить технологические карты на блюда.
2. Рассчитать количество продуктов для приготовления блюд лабораторной работы № 2.
3. Ответить на вопросы для самопроверки.

Вопросы для самопроверки.

1. Расскажите о правилах варки овощей.

2. Назовите причины размягчения продуктов растительного происхождения при тепловой обработке и укажите факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки.
3. Правила варки каш.
4. Объясните процессы, происходящие при варке каш.
5. Объясните причины увеличения массы круп при варке каш различной консистенции.
6. Правила обработки крупы.
7. Какая температура подачи приготовленных блюд.
8. Какие сроки хранения приготовленных блюд.
9. Способ подготовки сливок для каши
10. Правила варки каш для запеканок.
11. Первичная обработка кочана для блюда « Кочан слоеный овощами и грибами
12. Объем жидкости для приготовления вязких каш на 1 кг крупы.
13. Хранение очищенного картофеля.
14. Приготовление сметанного соуса

Лабораторная работа №3 «Блюда из фаршированной рыбы целиком»

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

Самостоятельная работа:

1. Составить технологические карты на блюда из фаршированной рыбы
2. Схематически изобразить технологический процесс приготовления блюд из фаршированных блюд.
3. Ответить на вопросы к отчету лабораторной работы

Вопросы:

1. Как изменяются основные вещества рыбы в процессе тепловой обработки
2. Какие рубленые массы готовят для фарширования и отчего зависит выбор этих масс
3. Составить технологическую схему натурально-рубленной массы
4. Составить технологическую схему кнельной массы
5. Составить таблицу органолептических показателей качества готовых блюд.
6. ассортимент соусов Назовите для фаршированной рыбы
7. Подбор гарниров к фаршированным блюдам из рыбы
8. Какие способы тепловой обработки применяются к фаршированной рыбе
9. Назовите температурные режимы способов тепловой обработки
10. Сроки хранения готовых блюд из рыбы
11. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из фаршированной рыбы
12. Требования к качеству сырья для приготовления фаршированных блюд целиком
13. Процент потерь при холодной обработке рыбы
14. Процент потерь при запекании фаршированной рыбы
15. Правила порционирования готовой рыбы в ресторане.

Лабораторная работа 4 «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов»

Самостоятельная работа:

1. Составьте технологические карты на блюда по данной теме:
2. Составить технологические схемы приготовления данных блюд.
3. Ответить на вопросы

Вопросы:

1. Назовите группу полуфабрикатов из рыбы для приготовления рыбных блюд в русской кухне
2. Продолжительность тепловой обработки различных видов рыб
3. Виды панировок, используемые для приготовления русских блюд
3. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбных блюд

4. Требования к качеству рыбных блюд
5. Сроки хранения рыбных полуфабрикатов
6. Сроки реализации готовых рыбных блюд
7. какой консистенции соус готовится для запекания рыбы
8. Назовите и количество рыбы на порцию в ресторане, кафе.
9. Температурный режим запекания рыбы.
10. Подбор гарниров к блюдам из рыбы
11. Первичная обработка кальмаров
12. Технология приготовления соусов для рыбных блюд.
13. Что такое тельное из рыбы
14. Технология приготовления котлетной массы для «каштанов»
15. технология приготовления теста кляр

Лабораторная работа 5 «Блюда из мяса жареного крупным кусковым полуфабрикатом в русской кухне»

Самостоятельная работа:

1. Составить технологические карты на блюда из мяса: Поросенок фаршированный, окорок бараний, рулет из говядины с грибами, свиная корейка фаршированная, ростбиф, свинина глазированная
2. Составить технологические схемы технологического процесса блюд по теме.
3. Ответить на вопросы

Вопросы:

1. Правила подготовки мяса крупным куском
2. Какие части мяса используются для жарки мяса крупным куском
3. Какие процессы происходят при приготовлении жареного мяса
4. Основные белки мяса.
5. При какой температуре начинается процесс перехода коллагена ив глютин
6. Цель маринования мяса перед жаркой
7. Какие гарниры подбирают в зависимости от вида мяса
8. Подбор соусов к жареным блюдам
9. Процент потерь при жарке мяса
10. В каком цехе готовят мясные блюда
11. Температура подачи готовых блюд из мяса
12. Сроки хранения мясных полуфабрикатов
13. Подсчитать необходимое количество сырья массой нетто для приготовления 80 порций мяса жареного.
14. Сроки реализации мясных блюд
15. Правила порционирования жареного мяса.

Лабораторная работа 6 «Блюда из мяса русской кухни»

Самостоятельная работа:

1. Составить технико-технологические карты и технологические карты на порционные и рубленые блюда из мяса. Котлеты «Приваловские»; Котлеты «Рязанские»; Мясославянское; Говядина «по-гусарски»; Зразы из свинины; Мясо фаршированное «Садко»; Мясо по-купечески; Мясо по-таежному; Бифштекс рубленый «Тульский»
2. Составить технологические схемы на данные блюда

Вопросы для самопроверки:

1. Характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия общественного питания?
2. Значение обвалки при разделке свиной туши, говяжьей туши?
3. Кулинарное использование вырезки для порционных п/ф?
4. Из какой части вырезки нарезают лангет?
5. Основное сырье для производства рубленых п/ф?
6. Технология приготовления кнельной массы?

7. Как называется основной мышечный белок мяса?
8. С какой целью в воду при варке мяса кладут коренья, репчатый лук?
9. Почему при подаче отварного мяса нарезают поперек волокон?
10. Время варки говядины, свинины, телятины, баранины?
11. Технологический процесс размягчения мяса при тепловой обработке?
12. Кулинарное использование частей говядины для приготовления тушеных п/ф?
13. Как проверить правильно ли приготовлена кнельная масса?
14. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса?
15. Процесс размягчение мышечной и соединительной тканей мяса перед тепловой обработкой?

Лабораторная работа 7 «Банкетные русские блюда из птицы»

Самостоятельная работа:

1. Составить технологические карты на банкетные блюда из птицы: Гусь, запеченный с яблоками

Куропатка, жаренная с пряностями; Перепелка в сметане с сырными кнелями; индейка фаршированная(рисом); Курица фаршированная

2. Составить технологические схемы приготовления банкетных блюд из птицы

3. Ответить на вопросы:

Вопросы:

1. Как подготовить птицу к жарке
2. Как жарить птицу целиком
3. Традиционные блюда из птицы
4. Технология приготовления фаршей для птицы.
5. Процессы происходящие при приготовлении птицы целиком.
6. Рассчитать количество гарнира для приготовления индейки фаршированной
7. Правила порционирования птицы целиком
8. Подбор соусов к жареным блюдам из птицы
9. Подготовка яблок для фарширования утки
10. Подготовка перепелок

Лабораторная работа 8 «Национальные и традиционные блюда из птицы»

Самостоятельная работа:

1. Составить технологические карты на блюда из птицы и субпродуктов по методическим указаниям данной темы

2. Схематически изобразить технологический процесс приготовления данных блюд

3. Ответить на вопросы:

Вопросы:

1. История возникновения котлет Пожарских
2. Технология приготовления национальных блюд из птицы
3. Процессы, происходящие при тепловой обработки птицы
4. Первичная обработка куриных потрохов
5. Разновидности приготовления сметанных соуса
6. Какая часть птицы используется для приготовления котлет централь
7. Какая птица используется в приготовлении руделек
8. Какая рубленая масса готовится для приготовления котлет Пожарских и централь
9. Технология приготовления картофельной массы для трюфелей
10. Требования к качеству жаренных блюд из птицы
11. Технология приготовления фарша для окорочка
12. Температурный режим запекания птицы
13. Подбор гарниров для блюд из птицы в русской кухне на основании Сборника рецептов
14. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы
15. Сроки реализации готовых блюд из птицы.

## Лабораторная работа №9

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

#### Самостоятельная работа

1. Составить технологические карты на блюда из яиц и творога
2. Схематически изобразить последовательность технологических операций приготовления блюд из яиц и творога
3. Ответить на вопросы:  
Вопросы:
  1. Первичная обработка яиц на предприятии общественного питания
  2. Как при готовить яичницу болтушку
  3. Расчитать количество яиц для приготовления яичницы в горшочке, если масса яйца 55 г.
  4. Технология приготовления пасхи
  5. Зачем творог перед приготовлением блюд протирают
  6. Процессы, происходящие при приготовлении блюд из яиц
  7. Процессы, происходящие при приготовлении блюд творога
  8. С каким гарниром подаются блюда из яиц
  9. Требования к качеству блюд из яиц
  10. Чем отличается омлет от яичницы
  11. Можно ли хранить блюда из яиц
  12. Что символизирует традиционная Пасха
  13. Если творог содержит много влаги, какие технологические операции с ним нужно произвести
  14. Какой жирности творог используется для приготовления горячих блюд из творога
  15. Правила подачи блюд из яиц и творога

## Лабораторная работа № 10

### Изучение технологии приготовления холодных блюд и горячих закусок»

- 1) Составить ТТК на блюда.
  - 2) Ответить на вопросы самопроверки:
    - а) назовите ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы;
    - б) назовите п/ф и способы ТО рыбы для приготовления блюд: рыбы под маринадом; рыбы под майонезом; салата рыбного; рыбы заливной.
  - 3) Схематически изобразите технологию приготовления изучаемых блюд.
  - 4) Расскажите правила приготовления желе и майонеза с желе; объясните процессы, происходящие при осветлении желе.
  - 4) Назовите эмульгаторы при изготовлении соуса майонез.
  - 5) Расскажите о физико-химических изменениях, происходящих при изготовлении соуса майонез. Объясните причины расслоения соуса и меры предотвращения расслоения.

#### Вопросы.

1. Классификация холодных блюд и закусок в русской кухне
2. Предварительная обработка овощей для приготовления Салатов
3. Правила варки овощей для холодных блюд и закусок
4. Выход холодных блюд и закусок
4. В каком цеху готовят холодные блюда и закуски
5. В каком цеху готовят горячие закуски
6. Санитарно-гигиенические требования приготовления холодных блюд и закусок
7. Сроки хранения продуктов для приготовления салатов
8. Срок реализации холодных блюд и закусок
9. Требования к качеству холодных блюд и закусок

10. Органолептические методы определения готовых холодных блюд

11. Температура подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок

12. Правила отпуска салатов в ресторане

13. Разновидности приготовления заправок для салатов

14. Технология приготовления майонеза желе

15. Технология омлета для приготовления русской закуски

Лабораторная работа № 11 Тема «Национальные и традиционные блюда из теста»

#### **ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба**

Самостоятельная работа

1. Составить ТТК и технологические карты на заданное блюдо.

2. Составить технологические схемы на заданные блюда

3. Ответить на вопросы для самопроверки.

Вопросы для самопроверки

1. Как определить готовность опары?

2. Правила подготовки посуды для взбивания белков.

3. Процент введения жидкости при приготовлении опары.

4. Первичная обработка изюма.

5. Цель обминки теста.

6. Какая должна быть температура воды или молока при приготовлении опары?

Почему для сдобных изделий готовят дрожжевое тесто опарным способом?

Соотношение ингредиентов при изготовлении опары?

7. Из какого теста готовится каравай

8. К каким праздникам подаются русские пироги

9. Технология приготовления фаршей для русских пирогов

10. Какую место хлеб занимает на русском столе

11. Правила подачи блюд из теста к праздничному русскому столу

12. Классификация изделий из теста в русской кухне.

13. традиции гостеприимства русского народа

14. какие пироги подавали на Руси горячими, а какие холодными

15. Требования к качеству блюд из теста.

Лабораторная работа №12 Изучение технологии приготовления сладких русских блюд и напитков

#### **ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов**

Самостоятельная работа.

1. Составить технологические карты на блюда:

а) Десерт "Ярославна" 631 Р.К.

б) Крем "Храм воздуха" 644 Р.К.

в) Торт "Любава" 656 Р.К.

г) Десерт "Фруктовая фантазия" 629 Р.К.

д) Яблоки в тесте стр. 421 (Р.3.)

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления блюд для лабораторной работы №

3. Ответить на вопросы для самопроверки.

Вопросы для самопроверки.

1. Назовите желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.

2. Расскажите, как сохранить естественный цвет ягод и витаминную активность при изготовлении желе.

3. Как подготовить яблоки для яблок в тесте.

4. Какие особенности приготовления теста для блюда яблоки в тесте.

5. Как подготовить желатин для сладких блюд.

6. В чем заключается подготовка рабочего места в данной работе.
7. Какова температура взбивания белков.
8. Температура подачи сладких блюд.
9. Правила взбивания белка.
10. Подготовка формы для торта "Любава".
11. История возникновения каши Гурьевской
12. Как приготовить кисели различных видов консистенций
13. Каковы требования желированных блюд
14. Органолептические требования к сладким блюдам и напиткам
15. Правила подачи сладких блюд и напитков.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 – 2015 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 – 2012 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями.

Текущий контроль в форме:

- защита лабораторных занятий;
- защита расчетно-практической работы;
- реферат;
- тестирование

Уровни освоения компетенции

Оценка «Зачтено» по междисциплинарному курсу выставляется как среднее арифметическое за все задания, оцениваемые по уровневой или процентной шкале при условии получения оценки не ниже «удовлетворительно» и «зачтено» по всем заданиям, оценка выполнения которых предусмотрена в шкале «зачтено-не зачтено».

Оценка «отлично» и «хорошо» соответствуют повышенному уровню сформированности компетенций, оценка «удовлетворительно» соответствует «базовому» уровню сформированности компетенций, оценка «неудовлетворительно» - свидетельствует о том, что компетенция не освоена.

**5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине**

| Результаты обучения по этапам формирования компетенций   | Предмет оценки (продукт или процесс) | Показатель оценивания          | Критерии оценивания сформированности компетенций                                      | Шкала оценивания               |                              |
|--|--------------------------------------|--------------------------------|---|--------------------------------|------------------------------|
|  |                                      |                                |   | Академическая оценка или баллы | Уровень освоения компетенции |
| <b>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</b>   |                                      |                                |   |                                |                              |
| <p><b>ЗНАТЬ:</b> теоретические основы развития русской кухни технологию приготовления русских национальных и традиционных блюд; современные технологии русских блюд; основные направления в истории развития русской кухни; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного направления русского стиля; проводить бракераж пищи</p> | тест                                 | Результаты теста               | Студент ответил на 75-100% вопросов   | Отлично                        | Освоена                      |
|  |                                      |                                | Студент ответил на 60-75% вопросов  | хорошо                         | Освоена                      |
|  |                                      |                                | Студент ответил на 50-60% вопросов  | удовлетворительно              | Освоена                      |
|  |                                      |                                | Студент ответил на 0-50% вопросов   |                                | Не освоена                   |
|  | Реферат                              | Защита реферата                | Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе                   | Отлично                        | Освоена                      |
|  |                                      |                                | Студент ответил на все вопросы, допустил более 1, но не менее 3 ошибок                | Хорошо                         | Освоена                      |
|  |                                      |                                | Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки  | удовлетворительно              | Освоена                      |
|  |                                      |                                | Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок                            | Не удовлетворительно           | Не освоена                   |
|  | лабораторное занятие                 | Отчет по лабораторному занятию | Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним.                            | Отлично                        | Освоена                      |
|  |                                      |                                | Блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки).                             | хорошо                         | Освоена                      |
|  |                                      |                                | При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид) | удовлетворительно              | Освоена                      |
|  |                                      |                                | При пересоле, подгорании, несоответствии вкуса  | Не удовлетворительно           | Не освоена                   |
|  |                                      |                                |   |                                | Не освоена                   |

| <b>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</b>   |                              |                 |  |                      |            |
|--|------------------------------|-----------------|--|----------------------|------------|
| <b>ЗНАТЬ:</b> классификацию русских национальных блюд;<br>основные направления в области технологии русских блюд; способы развития современной русской кухни<br><b>УМЕТЬ:</b> разрабатывать технико-технологические карты на современные блюда русской кухни | тест                         | Уровневая шкала | Студент ответил на 75-100% вопросов  | Отлично              | Освоена    |
|  |                              |                 | Студент ответил на 60-75% вопросов   | хорошо               | освоена    |
|  |                              |                 | Студент ответил на 50-60% вопросов   | удовлетворительно    | Освоена    |
|  |                              |                 | Студент ответил на 0-50% вопросов  | Не удовлетворительно | Не освоена |
|  | Расчетно-практическая работа | Уровневая шкала | Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе                  | Отлично              | Освоена    |
|  |                              |                 | Студент ответил на все вопросы, допустил более 1, но не менее 3 ошибок               | хорошо               | Освоена    |
|  |                              |                 | Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки | удовлетворительно    | Освоена    |
|  |                              |                 | Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок                           | Не удовлетворительно | Не освоена |
| <b>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовления сложных супов</b>   |                              |                 |  |                      |            |
| <b>ЗНАТЬ:</b> -классификация русских супов;<br>технологические процессы приготовления производства русских супов;<br>-субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам<br>- особенности технологии                               | тест                         | Уровневая шкала | Студент ответил на 75-100% вопросов  | Отлично              | Освоена    |
|  |                              |                 | Студент ответил на 60-75% вопросов   | хорошо               | Освоена    |
|  |                              |                 | Студент ответил на 50-60% вопросов   | удовлетворительно    | Освоена    |
|  |                              |                 | Студент ответил на 0-50% вопросов  | Не удовлетворительно | Освоена    |

|   |                      |                                |   |                      |                   |
|---|----------------------|--------------------------------|---|----------------------|-------------------|
| приготовления национальных русских супов;<br>-технологию приготовления специальных гарниров к национальным супам;<br>-правила подачи супов русским методом;<br>процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд   |                      |                                |   |                      |                   |
| <b>УМЕТЬ</b> : -осуществлять оценку качества готовых русских супов;<br>разрабатывать технико-технологические карты на фирменные супы;<br>соблюдать процессы, происходящие при технологии русских супов<br>-Порционировать и подавать супы русским методом;<br>субъективно и объективно оценивать критерии качества по российским стандартам | лабораторное занятие | Отчет по лабораторному занятию | Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним.                            | Отлично              | Освоена           |
|   |                      |                                | Блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки).                             | Хорошо               | Освоена           |
|   |                      |                                | При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид) | Удовлетворительно    | Освоена           |
|   |                      |                                | При пересоле, подгорании, несоответствии вкуса  | Не удовлетворительно | Не освоена        |
| <b>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>  |                      |                                |   |                      |                   |
| <b>ЗНАТЬ</b> -классификацию горячих блюд из овощей, грибов, сыра<br>-классификацию русских овощей условия   | Тест                 | Уровневая шкала                | Студент ответил на 75-100 % вопросов  | отлично              | Освоена (базовый) |
|   |                      |                                | Студент ответил на 60-75 % вопросов   | хорошо               | Освоена (базовый) |
|   |                      |                                | Студент ответил на 50-60 % вопросов   |                      | Освоена           |

|   |                              |                                |   |                      |            |
|---|------------------------------|--------------------------------|---|----------------------|------------|
| хранения и требования к качеству различных видов сыров;<br>Особенности технологии приготовления русских блюд из овощей, грибов и сыра; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд традиционные и национальные методы подачи русских блюд из овощей, грибов и сыра | Расчетно-практическая работа | Уровневая шкала                | удовлетворительно   | (базовый)            |            |
|   |                              |                                | Студент ответил на 0-50 % вопросов  | Не удовлетворительно | Не освоена |
|   |                              |                                | Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе                   | отлично              | Освоена    |
|   |                              |                                | Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок                            | хорошо               | Освоена    |
|   |                              |                                | Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки  | удовлетворительно    | Освоена    |
| Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок  | Не удовлетворительно         | Не освоена                     |   |                      |            |
| Уметь:-разрабатывать технико-технологические карты на фирменные блюда из овощей, грибов и сыра; правила подачи блюд в русском ресторане; осуществлять субъективную и объективную оценку качества готовых русских блюд   | лабораторное занятие         | Отчет по лабораторному занятию | Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним.                            | отлично              | Освоена    |
|   |                              |                                | Блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки).                             | хорошо               | Освоена    |
|   |                              |                                | При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид) | удовлетворительно    | Освоена    |
|   |                              |                                | При пересоле, подгорании, несоответствии вкуса  | Не удовлетворительно | не освоена |
|   |                              |                                |   |                      |            |
| <b>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>  |                              |                                |   |                      |            |

|   |                      |                                |   |                      |                            |
|---|----------------------|--------------------------------|---|----------------------|----------------------------|
| <b>ЗНАТЬ:</b> классификацию русских горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; -особенности технологии приготовления национальных горячих блюд из мяса и птицы; -правила порционирования национальных и традиционных вторых русских блюд; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд дизайн блюд русской кухни; правила оформления, отпуска, сроки хранения, реализации готовых горячих русских блюд | Тест                 | Уровневая шкала                | Студент ответил на 75-100 % вопросов  | отлично              | освоена                    |
|   |                      |                                | Студент ответил на 60-75 % вопросов   | хорошо               | освоена                    |
|   |                      |                                | Студент ответил на 50-60 % вопросов   | удовлетворительно    | освоена                    |
|   |                      |                                | Студент ответил на 0-50 % вопросов  | Не удовлетворительно | Не освоена (недостаточный) |
| <b>Уметь:</b> -готовить качественно русские блюда с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями   | лабораторное занятие | Отчет по лабораторным занятиям | Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним.                            | отлично              | Освоена (базовый)          |
|   |                      |                                | Блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки).                             | хорошо               | освоена                    |
|   |                      |                                | При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид) | удовлетворительно    | освоена                    |

|   |                              |                                |  |                      |                   |
|---|------------------------------|--------------------------------|--|----------------------|-------------------|
| нормативной документации разрабатывать новые рецепты и технологию с элементами современного направления русского стиля  |                              |                                | При пересоле, подгорании, несоответствии вкуса                                       | Не удовлетворительно | Не освоена        |
| <b>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</b>  |                              |                                |  |                      |                   |
| <b>Знать:</b> классификацию национальных холодных блюд и закусок; технологию приготовления русских закусок из яиц условия хранения и требования к качеству; технологические процессы приготовления русских закусок; правила оформления, отпуска, хранения, реализации русских холодных закусок - субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам | Тест                         | Уровневая шкала                | Студент ответил на 75-100 % вопросов   | отлично              | Освоена           |
|   |                              |                                | Студент ответил на 60-75 % вопросов  | хорошо               | Освоена           |
|   |                              |                                | Студент ответил на 50-60 % вопросов  | удовлетворительно    | Освоена           |
|   |                              |                                | Студент ответил на 0-50 % вопросов   | Не удовлетворительно | Не освоен         |
|   | Расчетно-практическая работа | Уровневая шкала                | Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе                  | отлично              | Освоена (базовый) |
|   |                              |                                | Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок                           | хорошо               | освоена           |
|   |                              |                                | Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки | удовлетворительно    | освоена           |
|   |                              |                                | Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок                           | Не удовлетворительно | Не освоена        |
| <b>Уметь:</b> -готовить качественно холодные закуски с соблюдением  | Лабораторное занятие         | Отчет по лабораторным занятиям | Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним.                           | отлично              | Освоена (базовый) |
|   |                              |                                | Блюда, имеющие незначительные  | хорошо               | Освоена           |

|   |                      |                                |   |                      |                            |
|---|----------------------|--------------------------------|---|----------------------|----------------------------|
| условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требованиями нормативной документации; правильно декорировать и оценивать качество готовых блюд  |                      |                                | отклонения (форма нарезки).   |                      | (базовый)                  |
|   |                      |                                | При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид) | удовлетворительно    | Освоена                    |
|   |                      |                                | При пересоле, подгорании, несоответствии вкуса  | Не удовлетворительно | Не освоена                 |
| <b>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</b>  |                      |                                |   |                      |                            |
| <b>Знать:</b> классификацию, ассортимент рецептуры холодных сладких блюд русской кухни; процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд особенности технологии приготовления заедок; способы приготовления национальных и современных сладких блюд, и напитков; правила отпуска и декорирования сроки реализации сладких блюд и напитков | Тест                 | Уровневая шкала                | Студент ответил на 75-100 % вопросов  | отлично              | Освоена (базовый)          |
|   |                      |                                | Студент ответил на 60-75 % вопросов   | хорошо               | Освоена (базовый)          |
|   |                      |                                | Студент ответил на 50-60 % вопросов   | удовлетворительно    | Освоена (базовый)          |
|   |                      |                                | Студент ответил на 0-50 % вопросов  | Не удовлетворительно | Не освоена (недостаточный) |
| <b>Уметь:</b> -оценивать качество сырья для приготовления русских сладких блюд и напитков   | Лабораторное занятие | Отчет по лабораторному занятию | Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним.                            | отлично              | Освоена (базовый)          |
|   |                      |                                | Блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки).                             | хорошо               | Освоена (базовый)          |

|  |                      |                                |   |                      |                            |
|--|----------------------|--------------------------------|---|----------------------|----------------------------|
| на всех стадиях технологического процесса; производить расчеты русских блюд с использованием сборника рецептур блюд  |                      |                                | При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид) | удовлетворительно    | Освоена (базовый)          |
|  |                      |                                | При пересоле, подгорании, несоответствии вкуса  | Не удовлетворительно | Не освоена (недостаточный) |
| <b>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>  |                      |                                |   |                      |                            |
| <b>Знать:</b> Классификация национальных изделий из теста;<br>-различные способы приготовления традиционных пирогов;<br>-правила подачи изделий в зависимости от традиции русского народа; русские фарши для приготовления пирогов | Тест                 | Уровневая шкала                | Студент ответил на 75-100 % вопросов  | отлично              | Освоена (базовый)          |
|  |                      |                                | Студент ответил на 60-75 % вопросов   | хорошо               | Освоена (базовый)          |
|  |                      |                                | Студент ответил на 50-60 % вопросов   | удовлетворительно    | Освоена (базовый)          |
|  |                      |                                | Студент ответил на 0-50 % вопросов  | Не удовлетворительно | Не освоена (недостаточный) |
| <b>Уметь:</b> готовить традиционные и национальные пироги в русской кухне;<br>разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного   | Лабораторное занятие | Отчет по лабораторному занятию | Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним.                            | отлично              | Освоена (базовый)          |
|  |                      |                                | Блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки).                             | хорошо               | Освоена (базовый)          |
|  |                      |                                | При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид) | удовлетворительно    | Освоена (базовый)          |

|                               |  |  |                                       |             |                             |                                      |
|-------------------------------|--|--|---------------------------------------|-------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| направления русского<br>стиля |  |  | При пересоле,<br>несоответствии вкуса | подгорании, | Не<br>удовлетвори<br>тельно | Не<br>освоена<br>(недостат<br>очный) |
|-------------------------------|--|--|---------------------------------------|-------------|-----------------------------|--------------------------------------|

