

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«25» «05» 2023г.

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

Специальность

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
(код и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

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

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

Целями освоения дисциплины ОП 10 Технология блюд русской кухни является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

В результате изучения общепрофессионального цикла курса обучающийся должен освоить основной вид деятельности. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы-специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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

В результате освоения общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО и запросами работодателей обучающийся должен:

### **Знать:**

порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

методику оформления технико-технологических карт;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.

### **уметь:**

оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

выстраивать траектории профессионального и личностного развития

организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные

методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  
 изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

разрабатывать технико – технологических карт на блюда русской кухни;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

разрабатывать технико – технологических карт на блюда русской кухни.

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 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
2	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
3	ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания:..методику оформления технико-технологических карт.
4	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Умения: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;

			<p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
5	ПК 2.2	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Умения:</b> использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента</p>
6	ПК 2.5.	<p>Осуществлять приготовление,</p>	<p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе</p>

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</li> </ul>
--	---	---

			<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пицци, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
7	ПК 2.6	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>Умения:изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пицци, формой и способом обслуживания и т.д.; разрабатывать технико – технологических карты на блюда русской кухни;</p> <p>разрабатывать технико – технологических карт на блюда русской кухни</p> <p>Знания:ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к</p>

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания	качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
8	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку на основе принципов взаимозаменяемости, реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда и мясо, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; разрабатывать технико-технологических карт блюда русской кухни Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; методику оформления технико-технологических карт.
9	ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов,



			<p>материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
10	ПК 5.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:  владеть техниками, контролировать применени техник, приемов замеса различных видов теста, формовани хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и помощью средств малой механизации, выпечки, отделки сервировки готовых изделий</p> <p>Знания: температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОП СПО

Общепрофессиональная дисциплина ОП 10 «Технология блюд русской кухни» относится к профессиональному учебному циклу. И изучается в 7 семестре 3 года обучения на базе основного общего образования; в 4 семестре 2 года обучения на базе среднего общего образования.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 128 ак. ч.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
Общая трудоемкость дисциплины	128	128
<b>Контактная работа</b> в т.ч. аудиторные занятия:	114	114
Лекции	66	66
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	24
Практические занятия	24	24
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	24
Лабораторное занятие	24	24
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	24

Консультации текущие	-	-
<b>Контрольная работа</b>	4	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	10	10
Подготовка рефератов	2	2
Подготовка отчетов по практическим занятиям.	2	2
Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к контрольной работе)	4	4
Подготовка к тестированию по разделам	2	2

**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 междисциплинарного курса	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. Час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Раздел 1. История развития русской кухни	теоретические основы развития русской кухни современные технологии русских блюд; 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	4	2
2	Раздел 2. Особенности технологии супов в русской кухне	особенности технологии приготовления национальных русских супов; технология приготовления специальных гарниров к национальным супам; разрабатывать технико-технологические карты на региональные супы соблюдать процессы, происходящие при технологии русских супов правила подачи супов русским методом; осуществлять оценку качества готовых русских супов	10	18
3	Раздел 3. Блюда из яиц и творога, муки	классификация холодных и горячих блюд из творога, сыра особенности технологии приготовления русских блюд из сыра творога и яиц, муки традиционные и национальные методы подачи русских блюд из яиц, творога; бракераж оценки	12	20

		качества русских блюд		
4	Раздел 4. 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 соблюдение условий технологического процесса, с учетом норм закладки ; разрабатывать региональные рецепты и технологию с элементами современного направления русского стиля	12	20
5	Раздел 5. 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 соблюдение 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	20
7	Раздел 6«Блюда из теста»	классификация национальных изделий из теста; 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 русские кухни;	8	16

		процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд		
8	Раздел 7 Сладкие блюда и напитки 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 рецептов 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	8
8	<i>Консультации текущие</i>		-	
9	<i>Консультации перед экзаменом</i>		-	
10	<i>Контрольная работа</i>		4	

## 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	4	2	-	-	-	-	1
2	Особенности технологии супов в русской кухне	10	18	-	4	-	4	1
3	Блюда из яиц, творога, муки	12	20	-	4	-	4	2
4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	12	20	-	4	-	4	1
5	Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	14	20	-	4	-	4	2
6	Блюда из теста	8	16	-	4	-	4	1
7	Сладкие блюда и напитки русской кухни	6	8	-	4	-	4	2
8	<i>Консультации текущие</i>						-	
9	<i>Контрольная работа</i>						4	

### 5.2.1 Лекции

№	Наименование раздела	Тематика лекционных занятий	Трудоемко
---	----------------------	-----------------------------	-----------

п/п	дисциплины		сть, Час
1	История развития русской кухни	Этапы развития русской кухни	2
		*Особенности русской кухни	2
2	Особенности технологии супов в русской кухне	Классификация национальных русских супов и технология приготовления.	2
		Разновидности гарниров для подачи национальных супов.	2
		*Процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд	2
		Органолептическая оценка качества готовых русских супов	2
		*Особенности и разновидности русских блюд и методы подачи	2
3	Блюда из яиц, творога. муки	*Классификация блюд из яиц.	2
		Отличительные особенности приготовления национальных русских блюд из творога	2
		Классификация и отличительные национальные особенности приготовления блюд из муки	2
		*Блюда из яиц, творога традиционные и национальные	2
		Традиционные блюда из муки	2
		Региональные блюда из творога, яиц	2
4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	*Разновидности вторых рыбных блюд в русской кухне	2
		Процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд	2
		*Блюда из фаршированной рыбы русской кухни	2
		Подбор гарниров и соусов к региональным блюдам из рыбы	2

		Разновидности приготовления и способы подачи блюд из рыбы	2
		*Отличительная особенность приготовления группы блюд - «Тельное»	2
5	Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	Ассортимент, классификация блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	2
		*Адаптация рецептов технологии приготовления национальных блюд из мяса	2
		Процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд из мяса, птицы	2
		*Адаптация рецептов блюд из отварного и тушёного мяса, птицы и субпродуктов.	2
		*Субъективные и объективные критерии оценки качества по российским стандартам	2
		Адаптация рецептов блюд из жаренного и запеченного мяса, птицы и субпродуктов.	2
		Адаптация рецептов блюд из жареного мяса, птицы и субпродуктов, рубленого мяса	2
6	Блюда из теста	*Классификация и особенности блюд из теста	2
		Национальные блюда из теста	2
		*Процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд	2
		*Технология приготовления русских фаршей для пирогов	2
		Традиционные блюда из теста	2
7	Сладкие блюда и напитки Русской кухни	Национальные сладкие блюда	2
		*Традиционные сладкие блюда	2
		Национальные горячие и холодные напитки	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	*Изучение первых блюд русской кухни	4

2	Раздел 3. Блюда из яиц, творога и муки	Национальные и традиционные блюда из яиц, творога и муки	4
3	Раздел 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	*Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	4
4	Раздел 5. Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	*Национальные и традиционные блюда из мяса, птицы и субпродуктов птицы	4
5	Раздел 6 . Блюда из теста	*Национальные и традиционные блюда из теста	4
6	Раздел 7 Сладкие блюда и напитки Русской кухни	Национальные сладкие блюда и напитки	4

\*в форме практической подготовки

### 5.2.3 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, Час
1	Раздел 2. Особенности технологии супов в русской кухне	*Разработка ассортимента блюд (меню) русской кухни	2
		*Технико-технологических карт на первых блюда русской кухни	2
2	Раздел 3. Блюда из яиц, творога и муки	*Разработка технико-технологических карт на блюда из яиц, творога и муки». Расчет энергетической ценности блюд	2
		*Решение ситуационных задач по определению количества отходов, количества порций блюд из яиц и творога и муки	2
3	Раздел 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	*Разработка технико-технологических карт на блюда из рыбы	2
		*Решение ситуационных задач по определению количества отходов, количества порций блюд из рыбы	2
	Раздел 5. Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	Разработка технико-технологических карт на региональные блюда из мяса	2
		Разработка технико-технологических карт на региональные блюда из птицы и	2

		субпродуктов	
4	Раздел 6 Блюда из теста	*Решение ситуационных задач по определению количества отходов, количества порций блюд	2
		*Разработка ТТК на национальные и традиционные блюда из теста	2
5	Раздел 7. Сладкие блюда и напитки Русской кухни	*Разработка ТТК на национальные и традиционные блюда из теста	2
		*Решение ситуационных задач по определению количества отходов, количества порций блюд	2

\*в форме практической подготовки

#### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	История развития русской кухни	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка к практическим занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	1
2	Особенности технологии супов в русской кухне	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	1
3	Блюда из яиц, творога и муки	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка к практическим занятиям; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2
4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	1
5	Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2
6	Блюда из теста	Подготовка к реферату;	1



		Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	
7	Сладкие блюда и напитки Русской кухни	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2

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

### **6.1 Основная литература**

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

2. Шатун, Л. Г. Повар: учебное пособие / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

3.Технология блюд русской кухни: лабораторный практикум для обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - Воронеж, 2018

<http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4661>

### **6.2. Дополнительная литература**

1.Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.– Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90668>

### **Периодические издания**

Вопросы питания

Известия ВУЗов

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

### **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.vsu.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	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>

портал	
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.vsuet.ru>.

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

Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)	Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart
--	--	---

	<p>шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	
Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart
Учебно- производствен ая лаборатория при научно- учебно- производствен ом центре технологий индустрии гостеприимства	<p>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; кофемашина 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.</p>	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 Д-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; НоутбукASUSK 73 E15-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; 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 Лицензия № AAA.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	лекции	Визуализация	2
2	Особенности технологии супов в русской кухне	практическое занятие	работа в малых группах	6
3	Блюда из яиц, творога и муки	Лекция практическое занятие	Конференция работа в малых группах	2 4
4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	Лабораторные занятия	работа в малых группах	4
5	Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	Лекции Лабораторные занятия	Визуализация работа в малых группах	4 6
6	Блюда из теста	Лекции Лабораторные занятия	Визуализация работа в малых группах	4 4
7	Сладкие блюда и напитки русской кухни	Лабораторные занятия	работа в малых группах	2

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП 10 Технология блюд русской кухни**

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

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Индикаторы достижения компетенции:
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
2	ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания:..методику оформления технико-технологических карт.

		клиентами	
3	ПК 1.3	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Умения:</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в</p>

			соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
4	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, и применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента</p>
4	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения:</p> <p>Знания:</p>
5	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление	Умения: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,



		подготовку реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; разрабатывать технико – технологических карты на блюда русской кухни; разрабатывать технико – технологических карт на блюда русской кухни Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
6	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции разрабатывать технико – технологических карт на блюда русской кухни Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; методику оформления технико-технологических карт.
7	ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации выпечки, отделки, сервировки готовых изделий Знания: температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

В результате освоения общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО и запросами работодателей обучающийся должен:

**Знать:**

порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

методику оформления технико-технологических карт;  
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.

**уметь:**

оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);

выстраивать траектории профессионального и личностного развития  
организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

разрабатывать технико – технологических карт на блюда русской кухни;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

разрабатывать технико – технологических карт на блюда русской кухни.

**Содержание разделов общепрофессиональной дисциплины  
ОП 10 Технология блюд русской кухни**

1.История развития русской кухни.Этапы развития русской кухни.Особенности русской кухни.

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 технико-технологические карты на региональные супы

Органолептическая оценка качества готовых русских супов

Особенности и разновидности русских блюд и методы подачи

3. Блюда из яиц, творога и муки.

Классификация блюд из яиц

Отличительные особенности приготовления национальных русских блюд из творога

Классификация и отличительные национальные особенности приготовления блюд из муки

Основные русские блюда из яиц

Блюда из творога и яиц традиционные и национальные

Традиционные блюда из муки

Взвары (соусы) для блюд различной консистенции

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 региональные блюда с элементами современного направления русского стиля.

Подбор гарниров и соусов к региональным блюдам из рыбы

Разновидности приготовления и способы подачи блюд из рыбы

Отличительная особенность приготовления группы блюд - «Тельное»

Рассольные блюда из рыбы

5. Блюда из мяса, птицы и субпродуктов. Ассортимент, классификация блюд из мяса, птицы и субпродуктов. Технология приготовления национальных блюд из мяса. Процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд из мяса. Адаптация рецептур блюд из отварного и тушёного 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. Ассортимент блюд из запеченного мяса, птицы и субпродуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска запеченного мяса. Адаптация рецептур блюд из жареного мяса, птицы и субпродуктов, рубленого мяса.

6. Блюда из теста. Классификация и особенности блюд из теста

Национальные блюда из теста

Процессы, происходящие при технологии приготовления русских блюд.

Разработка и составление технико-технологических карт на традиционные и национальные блюда из теста. Технология приготовления русских фаршей для пирогов. Традиционные блюда из теста

7. Сладкие блюда и напитки русской кухни

Национальные сладкие блюда

Традиционные сладкие блюда

Национальные горячие напитки

Традиционные холодные напитки

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Индикаторы достижения компетенции:
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <b>Знания:</b> порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
2	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития <b>Знания:</b> Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
3	ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. <b>Знания:</b> методику оформления технико-технологических карт.
4	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	<b>Умения:</b> контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности

		<p>изделий сложного ассортимента</p> <p>пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении</p> <p>вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;выбирать в зависимости от кондиции, вида</p> <p>сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом</p>
--	--	---

			требований к безопасности
5	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><b>Умения:</b> использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, и применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
6	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с</p>

		<p>помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
--	--	---



			<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
7	ПК 2.6	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Умения:</b> изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; разрабатывать технику – технологических карты на блюда русской кухни; разрабатывать технику – технологических карт на блюда русской кухни</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
8	ПК 2.7	<p>Осуществлять приготовление,</p>	<p><b>Умения:</b> изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием</p>

		<p>творческое оформление и подготовку реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда и мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; разрабатывать технико – технологические карты на блюда русской кухни</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; методику оформления технико-технологических карт.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
9	ПК 3.1.	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <p><b>Умения:</b> обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с</p>

			<p>учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
10	ПК 5.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки сервировки готовых изделий</p> <p><b>Знания:</b> температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>

## 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	ОК 01	<i>Тест</i>	1-8	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
2	Раздел 2. Особенности технологии супов в русской кухне	ОК 03 ПК 2.2	<i>тест</i>	9-23	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 3 ПК 2.2	<i>Собеседование по лабораторному у занятию</i>	141-160	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично Зачтено-не зачтено
		ПК 2.2	<i>Собеседование по практическим работам</i>	322-326	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно;

					75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично Уровневая шкала
		ПК 2.2	<i>Вопросы к контрольной работе</i>	338-341	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично Уровневая шкала
3	Раздел 3. Блюда из яиц, творога и муки	ОК 4 ПК 2.5	<i>Тест</i>	27-40	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			<i>Реферат</i>	300-306	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 3, ОК; 4 ПК 2.5.	<i>Собеседование по лабораторном у занятию</i>	243-256	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 3, ОК; 4 ПК 2.5.	<i>Расчетно-практические работы</i>	327-329	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			<i>Вопросы к контрольной работе</i>	342-353	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично Уровневая шкала
4	Раздел 4. Блюда из рыбы и нерыбных	ОК 3 ПК 1.3 ПК 2.6	<i>Тест</i>	43-71	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %;

	продуктов				0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ПК 1.3 П.К.2.6	<i>Отчет по лабораторном у занятию</i>	200-242	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК3, ОК 04 ПК 2.6	<i>Собеседование по практическим работам</i>	330-329	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК3, ОК 04 ПК 2.6	<i>Вопросы к контрольной работе</i>	354-360	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
5	Раздел 5. Блюда из мяса, птицы и субпродуктов	ОК01 ОК 03 ПК 2.7	<i>реферат</i>	306-310	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
ОК01 ОК 03 ПК 2.7		<i>Тест</i>	62-86	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично	
ОК01 ОК 03 ПК 2.7		<i>Собеседование по лабораторном у занятию</i>	200-242	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично	
ОК01 ОК 03 ПК 2.7		<i>Вопросы к контрольной работе</i>	361-369	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно	

					60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
6	Раздел 6. Блюда из яиц и творога	ОК 04 ПК 2.5	<i>Тест</i>	27-40	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
		ОК 04 ПК 2.5	<i>Собеседование по лабораторном у занятию</i>	243-256	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			<i>Собеседование по практическим работам</i>	327-329	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
7	Раздел 7 «Холодные и горячие блюда и закуски»	ОК 3 ПК 3.1	<i>Собеседование по лабораторном у занятию</i>	257-268	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			<i>Тест</i>	271-279	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			<i>Вопросы к контрольной работе</i>	370-382	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
8	Раздел 8 «Блюда из теста»	ОК 4 ПК 5.3	<i>Тест</i>	122-140	Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо;

					85-100% - отлично
			<i>Собеседование по лабораторном у занятию</i>	269-292	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично
			<i>Вопросы к контрольной работе</i>	370-382	Уровневая шкала Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% неудовлетворительно 60-74,99% удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично

### **3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется баль-но-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания в виде решения контрольных работ. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет. Зачет проводится в виде тестового задания. Максимальное количество заданий в билете – 10.

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

#### **3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задания)**

##### **3.1.1 Шифр и наименование компетенции**



ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
	<b>Выбрать один ответ</b>
1	. Укажите правильный ответ: 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 XVIIIв. <b>3) в период с 40-х до 80-х годов XVII в.</b>
2	Сколько этапов насчитывается в истории русской кухни? 1) 5 <b>2) 6</b> 3) 7
3	Древнерусская кухня характеризуется: <b>1) чрезвычайным постоянством состава блюд и их вкусовой гаммы на основе строгих (схоластических) канонов приготовления</b> 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	Продолжительность царских пиров: <b>1) 6 – 8 часов;</b> 2) 3 – 4 часа; 3) 1 час.
5	Изобретение русских кулинаров: <b>1) квашеная капуста;</b> 2) маринованная свекла; 3) соленые огурцы
6	Основу легких супов или похлебок составляют: <b>1) вода и овощи</b> 2) мясо и вода 3) рыба, овощи, вода
7	Жидкая основа борща Боярского: 1) грибной отвар; <b>2) мясной бульон из говядины, свинины, курицы;+</b> 3) рыбный бульон
8	Похлебки это <b>1) крепкие овощные отвары +</b> 2) крепкие мясные отвары 3) крепкие грибные отвары
9	Рассольник - это <b>1) жидкое горячее первое блюдо на кисло-соленой огуречной основе +</b> 2) жидкое горячее первое блюдо на капустной основе 3) жидкое горячее первое блюдо на томатной основе
10	Солянки это <b>1) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты щей и рассольников +</b> 2) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты борщей и рассольников 3) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты щей и похлебок
	<b>Выбрать несколько ответов</b>
11	К русским овощам относятся: <b>1) репа;</b> <b>2) брюква;</b> <b>3) тыква;</b> 4) картофель; 5) спаржа.

12	С принятием на Руси христианства русская кухня делилась на: 1) <b>постную</b> ; 2) вегетарианскую; 3) <b>скромную</b>																
13	Какие блюда употребляли в посты: 1) мясные; 2) <b>грибные</b> ; 3) <b>рыбные</b> ; 4) <b>овощные</b>																
14	Ассортимент национальных русских супов включает: 1) <b>щи, похлебки, уху, рассольники</b> , 2) <b>солянки, ботвиньи, окрошки, тюри</b> 3) бульоны, супы-пюре 4) супы прозрачные, молочные																
15	Главные разновидности рыбных супов 1) <b>Уха +</b> 2) Солянка 3) <b>Калья +</b> 4) Рыбный заправочный суп																
16	В окрошку может быть добавлено 1) <b>Мясо животных и домашней птицы +</b> 2) <b>Рыба +</b> 3) <b>Грибы +</b> 4) Колбаса 5) Ветчина																
17	К холодным супам с использованием кваса как основной жидкости относятся 1) <b>окрошки</b> 2) <b>ботвиньи</b> . 3) <b>тюри</b> 4) похлебки																
<b>Установите соответствие:</b>																	
18	Выберите правильное сопоставление <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>1</td> <td>Первый этап</td> <td>А</td> <td>Кухня <input type="checkbox"/> Московского государства</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Второй этап</td> <td>Б</td> <td>Советская к <input type="checkbox"/> хня</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Третий этап</td> <td>В</td> <td>Кухня петровско-екатерининской эпохи</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Пятый этап</td> <td>Г</td> <td>. Древнерусская кухня</td> </tr> </table> <b>Ответ: 1-Г; 2-В; 3-А; 4-Б</b>	1	Первый этап	А	Кухня <input type="checkbox"/> Московского государства		Второй этап	Б	Советская к <input type="checkbox"/> хня	3	Третий этап	В	Кухня петровско-екатерининской эпохи	4	Пятый этап	Г	. Древнерусская кухня
1	Первый этап	А	Кухня <input type="checkbox"/> Московского государства														
	Второй этап	Б	Советская к <input type="checkbox"/> хня														
3	Третий этап	В	Кухня петровско-екатерининской эпохи														
4	Пятый этап	Г	. Древнерусская кухня														
19	Выберите правильное сопоставление <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>1</td> <td>Суп Петровский</td> <td>А</td> <td>на фруктовом отваре</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Кулеш</td> <td>Б</td> <td>на курином бульоне</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Уха по царски</td> <td>В</td> <td>на мясном бульоне</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Суп сладкий</td> <td>Г</td> <td>на грибном отваре</td> </tr> </table> <b>Ответ: 1-Г; 2-В; 3-Б; 4-А</b>	1	Суп Петровский	А	на фруктовом отваре	2	Кулеш	Б	на курином бульоне	3	Уха по царски	В	на мясном бульоне		Суп сладкий	Г	на грибном отваре
1	Суп Петровский	А	на фруктовом отваре														
2	Кулеш	Б	на курином бульоне														
3	Уха по царски	В	на мясном бульоне														
	Суп сладкий	Г	на грибном отваре														
<b>Вставить пропущенное слово или число</b>																	
20	На гарнир к ухе по-царски подают _____ с куриным и рыбным фаршем <b>Ответ: Блинчики</b>																
21	По температуре подачи сладкие супы в русской кухне делятся на _____ и горячие <b>Ответ: Холодные</b>																
<b>Задачи на 1-2 действия</b>																	
22	Сколько необходимо картофеля массой Брутто в марте месяце для приготовления 1000 л щей, если масса Нетто 100г, процент отходов 40. Ответ записать круглым числом. <b>Решение:</b> $100 \cdot 100 / (100 - 40) = 167(\text{г})$ <b>Ответ: 167(г)</b>																
23	Сколько моркови массой Брутто потребуется для приготовления Бульона костного 2 л в апреле, если на 1 л по массе нетто 20 г и процент отходов 25. <b>Решение:</b> $40 \cdot 100 / (100 - 25) = 53(\text{г})$ <b>Ответ: 53г</b>																

<b>Кейс - задание</b>																																																																									
24	<p>Сколько <i>картофеля отварного</i> (молодого) получится при варке 30 кг в августе?</p> <p><b>Решение.</b>          масса брутто 30 кг. Отходы в августе 20%.          Определяем массу нетто по формуле :  <math display="block">H = \frac{B \cdot (100 - O_t)}{100} = \frac{30 \cdot 80}{100} = 24 \text{ (кг)}.</math></p> <p>По таблице сборника рецептур (с.610) определяем процент потерь при варке молодого картофеля 6.          Определяем выход готового картофеля по формуле (6).  <math display="block">B = \frac{24 \cdot (100 - 6)}{100} = \frac{24 \cdot 94}{100} = 22,6 \text{ (кг)}.</math></p> <p>Используя таблицы, можно определить выход картофеля из соотношения          133 г брутто – 100 г готового картофеля          30 кг брутто – x кг картофеля,</p> $x = \frac{30 \cdot 100}{133} = 24 \text{ (кг)}.$ <p><b>Ответ: 24 кг</b></p>																																																																								
25	<p>Определить закладку сырья для приготовления 200 порций борща сибирского с говядиной в январе (по 1-ой колонке Сборника рецептур)(выход порции 500г.).</p> <p><b>Решение:</b>          Нормы вложения сырья на 1 января с учётом взаимозаменяемости продуктов следующие:          183. Борщ сибирский</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Брутто (на 1кг. в г.)</th> <th>Брутто (на 200 порций, в кг)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Свекла</td><td>213.3</td><td>21.33</td></tr> <tr><td>Капуста свежая</td><td>100</td><td>10</td></tr> <tr><td>Картофель</td><td>61.5</td><td>6.15</td></tr> <tr><td>Фасоль 40</td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>Морковь</td><td>53.3</td><td>5.33</td></tr> <tr><td>Лук репчатый</td><td>48</td><td>4.8</td></tr> <tr><td>Томатное пюре</td><td>30</td><td>3</td></tr> <tr><td>Кулинарный жир</td><td>16</td><td>1.6</td></tr> <tr><td>Чеснок 5</td><td>0.5</td><td></td></tr> <tr><td>Сахар 10</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>Уксус 3%</td><td>6</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>Бульон 174</td><td>800</td><td>80</td></tr> <tr><td>Говядина</td><td>110</td><td>11</td></tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr><td>Кости пищевые</td><td style="text-align: center;">400</td><td style="text-align: center;">32</td></tr> <tr><td>Морковь</td><td style="text-align: center;">3.3</td><td style="text-align: center;">1.064</td></tr> <tr><td>Пшеница</td><td style="text-align: center;">11</td><td style="text-align: center;">0.88</td></tr> <tr><td>Лук репчатый</td><td style="text-align: center;">12</td><td style="text-align: center;">0.6</td></tr> <tr><td>Вода</td><td style="text-align: center;">1220</td><td style="text-align: center;">7.60</td></tr> <tr><td>Перец горошком</td><td style="text-align: center;">0.1</td><td style="text-align: center;">0.01</td></tr> <tr><td>Лавровый лист</td><td style="text-align: center;">0.0</td><td style="text-align: center;">0.004</td></tr> <tr><td>Соль</td><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">1</td></tr> <tr><td>Зелень (вес нетто)</td><td style="text-align: center;">3</td><td style="text-align: center;">.3</td></tr> <tr><td>Сметана</td><td style="text-align: center;">10</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>Необходимо приготовить 200 порций борща сибирского с говядиной в январе (по 1-ой колонке Сборника рецептур) На производстве отсутствует лук свежий, томатное пюре, но имеется сушёный лук, томатная паста с содержанием 27% сухих веществ (выход порции 500г.).</p> <p><b>Решение:</b>          В рецептурах предусмотрено использование томатного пюре с содержанием 12% сухих веществ (см. Сборник рецептур, стр. 5). Условием задачи для приготовления борща предусмотрена томатная паста с содержанием 27% сухих веществ. Количество томатной пасты определяется следующим образом: в табл. 36 (стр. 678, 684, колонка 5 «нормы взаимозаменяемости продуктов при</p>	Наименование сырья	Брутто (на 1кг. в г.)	Брутто (на 200 порций, в кг)	Свекла	213.3	21.33	Капуста свежая	100	10	Картофель	61.5	6.15	Фасоль 40	4		Морковь	53.3	5.33	Лук репчатый	48	4.8	Томатное пюре	30	3	Кулинарный жир	16	1.6	Чеснок 5	0.5		Сахар 10	1		Уксус 3%	6	0.6	Бульон 174	800	80	Говядина	110	11	Кости пищевые	400	32	Морковь	3.3	1.064	Пшеница	11	0.88	Лук репчатый	12	0.6	Вода	1220	7.60	Перец горошком	0.1	0.01	Лавровый лист	0.0	0.004	Соль	10	1	Зелень (вес нетто)	3	.3	Сметана	10	
Наименование сырья	Брутто (на 1кг. в г.)	Брутто (на 200 порций, в кг)																																																																							
Свекла	213.3	21.33																																																																							
Капуста свежая	100	10																																																																							
Картофель	61.5	6.15																																																																							
Фасоль 40	4																																																																								
Морковь	53.3	5.33																																																																							
Лук репчатый	48	4.8																																																																							
Томатное пюре	30	3																																																																							
Кулинарный жир	16	1.6																																																																							
Чеснок 5	0.5																																																																								
Сахар 10	1																																																																								
Уксус 3%	6	0.6																																																																							
Бульон 174	800	80																																																																							
Говядина	110	11																																																																							
Кости пищевые	400	32																																																																							
Морковь	3.3	1.064																																																																							
Пшеница	11	0.88																																																																							
Лук репчатый	12	0.6																																																																							
Вода	1220	7.60																																																																							
Перец горошком	0.1	0.01																																																																							
Лавровый лист	0.0	0.004																																																																							
Соль	10	1																																																																							
Зелень (вес нетто)	3	.3																																																																							
Сметана	10																																																																								

приготовлении блюд» находим эквивалентный вес- 0.4 количество томатного пюре умножаем на эквивалентный вес:  
 $3 \text{ кг.} * 0.4 = 1.2 \text{ кг.}$   
 Таким образом, для приготовления 200 порций борща сибирского необходимо 1.2 кг. томатной пасты с содержанием 27% сухих веществ.  
 В рецептурах для отходов приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, а для моркови и свеклы – до 1 января (Сборник рецептур, стр. 5). Нормы закладки овощей в январе определяются: учетом веса нетто согласно рецептуре и нормам отходов, которые находим в табл. 32 (стр. 651).  
 Отходы для свеклы, моркови в январе составляют 25%, для картофеля – 35%.  
 Вес нетто овощей выражаем в процентах. На 1 кг., т.е. 2 порции борща, необходимо 160г. Свеклы, на 200 порций –  $160 * 100 = 16000 \text{ г}$ , или 16 кг.  
 $16 \text{ кг.} - 75\%$   
 $X - 100\%$   
 $X = (\text{кг}) - \text{вес брутто свеклы.}$   
 Вес нетто картофеля на 1 кг борща, т.е. 2 порции, составляет 40 г, на 200 порций –  $40 * 100 = 4000 \text{ г}$ , или 4 кг.  
 $16 \text{ кг} - (100\% - 35\%)$   
 $X - 100\%$   
 $X = (\text{кг}) - \text{вес брутто картофеля.}$   
 Для определения количества сухого лука, прежде всего, находим вес брутто в свежем виде:  $4.8 \text{ кг} * 0.96 = 5.76 \text{ кг}$ . Узнаём эквивалентный вес лука сухого – 0.14 (табл.36, стр. 678, 682):  
 $5.76 * 0.14 = 806 \text{ (г)}$   
 Для приготовления 200 порций борща сибирского нужно 806 г лука репчатого сухого.  
 Количество специй в рецептуре не указано. Их количество определяется из основных указаний, приведенных в разделе «Супы» (стр. 69, п.5). Нормы специй указаны на 1 кг супа, т.е. 2 порции. Например, перец горошком 0,1 г на 1 кг супа, а на 200 порций, т.е. 100 кг, нужно  $0,1 * 100 = 10 \text{ г}$  или 0,01 кг. Таким же образом производится расчет и других специй.  
 Количество сметаны определяется с помощью таб. 5 (стр.70).  
 Согласно таблице «Нормы и закладки на 1 порцию супа» нормы и закладки сметаны на 1 порцию весом 500 г – 10 г. На 200 порций супа нужно  $10 * 200 = 2000 \text{ г}$  сметаны.

**Ответ:**

26

Сколько сушеных овощей надо взять для приготовления 100 порций Супа из овощей по 2-ой колонке Сборника рецептур? Выход супа на 1 порцию 300 г.  
 Решение. По Сборнику рецептур находим рецептуру 202 Суп из овощей, колонка 2. Производим расчет свежих овощей на 100 порций супа овощного, с выходом 300 г. Составляем таблицу с учетом выхода супа по Сборнику рецептур.

$300 \text{ г} * 100 \text{ порций} = 30000 \text{ г} = 30 \text{ (кг)} \text{ супа на } 100 \text{ порций.}$

Рецептура 202. Суп из овощей

Наименование сырья Брутто на 1000 г (г) Нетто на 1000 г (г) Брутто на 30 кг (кг) Нетто на 30 кг (кг)

Наименование сырья	Брутто на 1000 г (г)	Нетто на 1000 г (г)	Брутто на 30 кг (кг)	Нетто на 30 кг (кг)
Капуста белокочанная	100	80	3,0	2,4
Картофель	267	200	8,010	6,0
Морковь	50	40	1,500	1,2
Петрушка (корень)	27	20	0,810	0,6
Лук репчатый	24	20	0,72	0,6
Горошек зел. консервир.	46	30	1,380	0,9
Помидоры свежие	94	80	2,820	2,4
Маргарин столовый	20	20	0,6	0,6
Бульон мясной или вода	70	750	22,5	22,5
Выход	-	1000	-	30 кг

По табл.36 «Нормы взаимозаменяемости продуктов» [6] при приготовлении блюд производим замену свежих овощей сушеными на 100 порций (брутто).

Капуста белокочанная свежая-1,00 кг заменяется сушеной — 0,074 кг.

Составляем пропорцию

Составляем пропорцию:

$$\frac{1 \text{ кг} - 0,074 \text{ кг}}{3 \text{ кг} - x \text{ кг}} = \frac{300 \text{ г} - 74 \text{ г}}{1000 \text{ г}}$$

Следовательно, при замене свежих овощей на сушеные; необходимо количество свежих овощей

	<p>(заменяемых) умножить на коэффициент замены (эквивалент).  Итак, для моркови будет <math>1,5 \cdot 0,11 = 0,165</math> (кг) сушёной моркови.  Лук репчатый заменяем на сушёный <math>x = 1,44 \cdot 0,14 = 0,202</math> (кг).  Петрушка свежая (корень) <math>x = 0,810 \cdot 0,15 = 0,122</math> (кг) сушёной.  <b>Ответ: Лук репчатый 0,202 (кг), Петрушка свежая (корень) 0,122 (кг) сушёной; моркови 0,165 (кг) сушёной моркови</b></p>
--	--

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

№ задания	Тест (тестовое задание)
27.	Консистенция каши определяется: <b>1) соотношением воды и крупы +</b> 2) температурным режимом тепловой обработки 3) длительностью тепловой обработки
28	В Гурьевскую кашу входят <b>1) сливки, манная крупа, орехи (лещины, кедровых, грецких, миндальные), сахар, варенье (клубничного, земляничного), сливочное масло, лимонная цедра, ванилин</b> 2) сливки, гречневая крупа, орехи (лещины, кедровых, грецких, миндальные), сахар, варенье (клубничного, земляничного, вишневого без косточек), сливочное масло, лимонная цедра, корица, бадьян. 2) сливки, пшеничная крупа, орехи (, грецких, миндальные), сахар, варенье (вишневого без косточек), сливочное масло, лимонная цедра, корица, бадьян.
29.	Пасхи в русской кухне это: <b>1) творожные пасты</b> 2) мучные изделия 3) кондитерские изделия
30.	Имели ли пасхи в русской кухне религиозное значение 1) нет <b>2) да</b>
31.	Основными продуктами в пастах являются <b>1) творог, сливочное масло, сметана, сливки, сахар, яйца;</b> 2) орехи, цукаты, изюм и различные пряности (чаще всего ваниль и лимонная цедра) 3) мука, яйца, дрожжи, сахар
32.	Блюдо из яиц, приготовленное в глиняном горшочке: 1) Яичница «Золотой ларец»; <b>2) Яйцо по-суздальски;</b> 3) Омлет натуральный
33.	Первичная обработка творога для приготовления пасхи: <b>1) Протирание</b> 2) Просеивание 3) взбивание
34.	Отходы на скорлупу составляют: 1) 15%; 2) 10%; <b>3) 12%</b>
35.	: 1) яичным порошком; 2) меланж; 3) смесь белка
	<b>Выбрать несколько ответов</b>
36.	. В готовую царскую пасху добавляют: <b>1) цукаты;</b> <b>2) орехи;</b> <b>3) кардамон;</b>

	4) ванилин; 5) варенье.																																				
37.	Взаимозаменяемость куриного яйца: 1) яичным порошком; 2) меланжем; 3) смесью белка.																																				
	<b>Вставить пропущенное слово или число</b>																																				
38.	Творог на Руси назывался _____. <b>Ответ: сыром</b>																																				
	<b>Выберите правильное сопоставление</b>																																				
40.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Название продукта</th> <th>Правила отпуска</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Творожники по-суздальски</td> <td>А. с вареньем и ягодами</td> </tr> <tr> <td>2. Старорусские колобки</td> <td>Б. Со сметаной и медом</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: 1. <u>Б</u> ; 2. <u>А</u> .</p>	Название продукта	Правила отпуска	1. Творожники по-суздальски	А. с вареньем и ягодами	2. Старорусские колобки	Б. Со сметаной и медом																														
Название продукта	Правила отпуска																																				
1. Творожники по-суздальски	А. с вареньем и ягодами																																				
2. Старорусские колобки	Б. Со сметаной и медом																																				
	<b>Кейс задания</b>																																				
41.	<p>Определить выход яичницы – глазуньи натуральной, если масса брутто яиц равна 55г по 2-ой колонке сборника рецептур.</p> <p><b>Решение. По рецептуре 430 определяем закладку яиц по 2-ой колонке сборника рецептур: <math>55 \cdot 3 = 145</math> (г) – масса брутто яиц в скорлупе. Масса нетто яиц без скорлупы: <math>145 \cdot 0,88 = 127,6</math> (г) (с. Сборника рецептур). Массой готовой яичницы:</b></p> $\frac{(145 + 10) \cdot (100 - 12)}{100} = 136 \text{ (г)}$ <p><b>Сравним по сборнику рецептур выход яичницы из яиц 2-ой категории массой брутто 46 г – 114 г. в меню запишем новый выход – 136 г.</b></p> <p><b>Ответ: 136 г.</b></p>																																				
42.	<p>Сколько сырья требуется для изготовления 100 порций пельменей мясных отварных?</p> <p><b>Решение .В раскладке на пельмени отварные указано, что любых пельменей идёт на порцию по 200 г, а 100 порций весят 29 кг. Следовательно, надо найти раскладку на пельмени мясные 1 кг умножить на 20.</b></p> <p>Рецептура 1071. Пельмени мясные.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Брутто (на 1 кг, в г)</th> <th>Брутто (на 20 кг, в кг)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Тесто для пельменей</td> <td>450</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Говядина</td> <td>584</td> <td>11,68</td> </tr> <tr> <td>Лук репчатый</td> <td>50</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>9</td> <td>0,18</td> </tr> <tr> <td>Перец чёрный молотый</td> <td>0,2</td> <td>0,004</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>0,5</td> <td>0,01</td> </tr> <tr> <td>Меланж</td> <td>20</td> <td>0,4</td> </tr> </tbody> </table> <p>Рецептура 1067. Тесто для пельменей.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Брутто (на 1 кг, в г)</th> <th>Брутто (на 20 кг, в кг)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Мука</td> <td>700</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>1,5</td> <td>13,5 шт.</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>15</td> <td>0,135</td> </tr> </tbody> </table> <p>На сдобные хлебобулочные изделия, пирожки, ватрушки, расстегаи указывается норма раскладки на 1000 штук изделий. В рецептурах норма продуктов для фарша не указана, а указано только количество готового фарша, поэтому необходимо найти соответствующую раскладку и рассчитать соответствующую потребность в сыре.</p> <p>Раскладка на различные виды теста, крема, помад и других полуфабрикатов приведена в сборнике рецептур отдельно на 10 кг полуфабрикатов. Для определения закладки на пирожные перерасчёт не производить, так как в раскладках на пирожные приведены уже готовые закладки сырья на вес виды полуфабрикатов.</p> <p><b>Ответ: Рассчитали сырье для изготовления 100 порций пельменей мясных отварных.</b></p>	Наименование сырья	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 20 кг, в кг)	Тесто для пельменей	450	9	Говядина	584	11,68	Лук репчатый	50	1	Соль	9	0,18	Перец чёрный молотый	0,2	0,004	Сахар	0,5	0,01	Меланж	20	0,4	Наименование сырья	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 20 кг, в кг)	Мука	700	6	Яйца	1,5	13,5 шт.	Соль	15	0,135
Наименование сырья	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 20 кг, в кг)																																			
Тесто для пельменей	450	9																																			
Говядина	584	11,68																																			
Лук репчатый	50	1																																			
Соль	9	0,18																																			
Перец чёрный молотый	0,2	0,004																																			
Сахар	0,5	0,01																																			
Меланж	20	0,4																																			
Наименование сырья	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 20 кг, в кг)																																			
Мука	700	6																																			
Яйца	1,5	13,5 шт.																																			
Соль	15	0,135																																			

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

**ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

№ задания	Тест (тестовое задание)
43.	Разновидностей вторых рыбных блюд в русской кухне насчитывается 1) 6 2) <b>5</b> 3) 4
44.	Русской кухне не характерны следующие виды блюд из рыбы: 1) отварная рыба (в старину ее называли разварной), отвариваемая (а точнее припуска-емая) в воде целиком или крупными кусками; 2) паровая рыба (по-старинному подшарная), отвариваемая на пару, как правило, цели-ком; 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.
45.	Для приготовления отварной рыбы используют 1) <b>крупную малокостистую рыбу — осетрину, щуку, треску, сома и т. п.,</b> 2) любую рыбу; 3) окуней, карасей.
46.	Для приготовления тельного используют 1) только речную крупную рыбу 2) <b>речную и морскую рыбу длиной 30-35 см. +</b> 3) только морскую мелкую рыбу
47.	Сколько способов фарширования рыбы: 1) <b>2;</b> 2) 3; 3) 5.
48.	Тельное целиком подают 1) только в горячем виде 2) <b>в горячем и в холодном виде</b> 3) только в холодном
49.	Рыба семейства осетровых пород: 1) окунь, 2) <b>белуга,</b> 3) судак, 4) дорадо.
50.	Для приготовления рыбы по-ленинградски рыбу разделяют на: 1) <b>филе с кожей и реберными костями;</b> 2) филе с кожей и без реберных костей; 3) чистое филе,
51.	Тельное рубленое формуют в виде: 1) <b>полумесяца,</b> 2) овала, 3) кирпичика
	<b>Укажите несколько правильных вариантов ответов:</b>
52.	Тельное бывает 1) <b>тяпанное</b> 2) <b>целиковое</b> 3) <b>жареное</b> 4) фаршированное.

53.	Фаршированные блюда из рыбы: 1) тельное; 2) <b>щучья голова;</b> 3) <b>щука;</b> 4) <b>судак.</b>										
54.	Способы фарширования рыбы: 1) «чулком» 2) <b>со стороны спинки</b> 3) со стороны хвоста										
55.	Соусы для подачи к рыбным блюдам: 1) <b>томатный;</b> 2) <b>белый;</b> 3) <b>голландский;</b> 4) красный.										
56.	Блюда из рыбной котлетной массы: 1) <b>тельное;</b> 2) <b>тефтели;</b> 3) <b>зразы;</b> 4) шницель натурально-рубленный										
<b>Вопрос на сопоставление</b>											
57.	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Название блюда</th> <th>Способ тепловой обработки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Раки</td> <td>А. Варка</td> </tr> <tr> <td>2. Щука фаршированная</td> <td>Б. Запекание</td> </tr> <tr> <td>3. Рыба по-ярославски</td> <td>В. Жарка во фритюре</td> </tr> <tr> <td>4. Каштаны рыбные по-рязански</td> <td>Г. Жарка в замкнутом пространстве</td> </tr> </tbody> </table>	Название блюда	Способ тепловой обработки	1. Раки	А. Варка	2. Щука фаршированная	Б. Запекание	3. Рыба по-ярославски	В. Жарка во фритюре	4. Каштаны рыбные по-рязански	Г. Жарка в замкнутом пространстве
	Название блюда	Способ тепловой обработки									
1. Раки	А. Варка										
2. Щука фаршированная	Б. Запекание										
3. Рыба по-ярославски	В. Жарка во фритюре										
4. Каштаны рыбные по-рязански	Г. Жарка в замкнутом пространстве										
<b>Ответ: 1. -А; 2.-Г; 3. Б; 4. В.</b>											
58.	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Название блюда</th> <th>Способ тепловой обработки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Тельное</td> <td>А. Припускание</td> </tr> <tr> <td>2. Рыба по-русски</td> <td>Б. Запекание</td> </tr> <tr> <td>3. Рыба по-ленинградски</td> <td>В. Жарка во фритюре</td> </tr> <tr> <td>4. Солянка рыбная на сковороде</td> <td>Г. Жарка основным способом</td> </tr> </tbody> </table>	Название блюда	Способ тепловой обработки	1. Тельное	А. Припускание	2. Рыба по-русски	Б. Запекание	3. Рыба по-ленинградски	В. Жарка во фритюре	4. Солянка рыбная на сковороде	Г. Жарка основным способом
	Название блюда	Способ тепловой обработки									
1. Тельное	А. Припускание										
2. Рыба по-русски	Б. Запекание										
3. Рыба по-ленинградски	В. Жарка во фритюре										
4. Солянка рыбная на сковороде	Г. Жарка основным способом										
<b>Ответ: 1. -В 2. А_; 3. -Г; 4.Б_.</b>											
<b>Вставить пропущенное слово или число</b>											
59.	Блюда из отварных _____ подают к пиву. <b>Ответ: раков</b>										
60.	Стерлядь припускают _____. <b>Ответ: кольцом</b>										
61.	Соус к рыбным блюдам на основе яичных желтков _____. <b>Ответ: Голландский</b>										

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  
**ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

№ задания	Тест (тестовое задание)
62.	В русской народной выделяют основных разновидностей мясных вторых блюд: 1) 5 2) <b>3 +</b> 3) 4
63.	Для классической русской кухни не характерны следующие мясные блюда 1) отварное мясо крупным куском, приготовляемое в супах и кашах, 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), за жариваемые в духовой печи на противне, так называемое жаркое ;



	4) Различные котлеты, биточки, фрикадели, кнели, приготовляемые из молотого мяса +
64.	В русской кухне к жаркому подавали 1)взвары + 2)соусы 3)маринады
65.	Самые популярные взвары <b>1) луковый, капустный, клюквенный. +</b> 2) томатный, картофельный, вишневый 3)морковный, клубничный.
66.	Блюдо, названное в честь графа Строганова 1) говядина по-гусарски; 2) котлеты Пожарские; 3) бефстроганов. +
67.	Бефстроганов относится к какой группе мясных полуфабрикатов: 1) крупнокусковой, тушенный; <b>2) мелкокусковой, жаренный;</b> 3) порционный жаренный, 4) мелкокусковой тушенный.
68.	Масса одного кусочка бефстроганова: 1) 10-15 г; <b>2) 5-7г;</b> 3) 30-40 г, 4) 20-30 г.
69.	К крупной пернатой дичи относятся 1) серая горная куропатка, вальдшнеп, дупель 2) подорожники, ржанки, свистистели <b>3) фазан, глухарь, тетерев.</b>
70.	При первичной обработке дичь 1) не опаливают + 2) опаливают.
71.	Панировка котлет Пожарских: <b>1) фигурная;</b> 2) сложная; 3) простая,; 4) двойная..
	<b>Укажите несколько правильных вариантов ответов:</b>
72.	Из толстого и тонкого края говядины готовятся следующие блюда: 1) <b>мясо фаршированное «Садко»;</b> <b>2) мясо «славянское»;</b> 3) котлеты приваловские; 4) <b>говядина по-гусарски;</b> <b>5) мясо по-купечески.</b>
73.	Блюда из рубленой массы мяса: 1) <b>котлеты приваловские;</b> <b>2) котлеты рязанские;</b> <b>3) бифштекс рубленый «Тульский»;</b> 4) мясо «славянское»; 5) зразы из свинины.
74.	Из говядины вырезки готовятся: <b>1)Бефстроганов;</b> <b>2)бифштекс;</b> <b>3)филе;</b> 4)Бифштекс рубленый.
75.	Бефстроганов относится к какой группе мясных полуфабрикатов: 1) крупнокусковой, тушенный; <b>2) мелкокусковой, жаренный;</b> 3) порционный жаренный, 4) мелкокусковой тушенный.
76.	Масса одного кусочка бефстроганова: 1) 10-15 г;

	<p>2) 5-7г;  3) 30-40 г,  4) 20-30 г.</p>										
77.	<p>Котлеты Пожарские готовятся из:</p> <p>1) <b>филе птицы; +</b>  2) окорочка;  3) <b>рубленой массы птицы. +</b></p>										
78.	<p>Порционные полуфабрикаты из жареной птицы:</p> <p>1) <b>фаршированные куриные ножки; +</b>  2) <b>котлеты Пожарские натуральные; +</b>  3) цыплята «Дворецкие».  4) <b>котлеты по-киевски. +</b></p>										
79.	<p>Рубленые полуфабрикаты из птицы:</p> <p>1) <b>котлеты Пожарские; +</b>  2) зразы «Пикантные»;  3) <b>котлеты «Централь»; +</b>  4) <b>котлеты «Особые» +</b></p>										
<b>Вопрос на сопоставление</b>											
80.	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Название блюда из мяса</th> <th>Вид мяса и части</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Бефстроганов</td> <td>А. Свинина (корейка)</td> </tr> <tr> <td>2. Гуляш</td> <td>Б. Говядина (лопаточная часть)</td> </tr> <tr> <td>3. Зраза отбивные</td> <td>В. Говядина (вырезка).</td> </tr> <tr> <td>4. Котлеты отбивные</td> <td>Г. Говядина (боковой и наружный куски)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: 1. __В; 2. ____Б; 3. ____Г; 4. ____А.</p>	Название блюда из мяса	Вид мяса и части	1. Бефстроганов	А. Свинина (корейка)	2. Гуляш	Б. Говядина (лопаточная часть)	3. Зраза отбивные	В. Говядина (вырезка).	4. Котлеты отбивные	Г. Говядина (боковой и наружный куски)
Название блюда из мяса	Вид мяса и части										
1. Бефстроганов	А. Свинина (корейка)										
2. Гуляш	Б. Говядина (лопаточная часть)										
3. Зраза отбивные	В. Говядина (вырезка).										
4. Котлеты отбивные	Г. Говядина (боковой и наружный куски)										
81.	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Разделка туши убойного скота</th> <th>Разделка туши диких животных</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Баранина</td> <td>А. Кабан</td> </tr> <tr> <td>2. Говядина</td> <td>Б. Лось</td> </tr> <tr> <td>3. Свинина</td> <td>В. Олень</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г. Дика □ коза</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: 1. ____Г; 2. __Б, В; 3. __А</p>	Разделка туши убойного скота	Разделка туши диких животных	1. Баранина	А. Кабан	2. Говядина	Б. Лось	3. Свинина	В. Олень		Г. Дика □ коза
Разделка туши убойного скота	Разделка туши диких животных										
1. Баранина	А. Кабан										
2. Говядина	Б. Лось										
3. Свинина	В. Олень										
	Г. Дика □ коза										
<b>Вставить пропущенное слово или число</b>											
82	<p>Для русской кухни древнейших времен характерно приготовление мясных вторых блюд в _____.</p> <p><b>Ответ: в горшочке</b></p>										
83..	<p>Блюда из _____ считались праздничными даже для богатых людей, поэтому подача была особенно торжественная.</p> <p><b>Ответ: мяса</b></p>										
84.	<p>Для улучшения вкуса блюд из мяса диких животных, мясо перед тепловой обработкой необходимо предварительно _____.</p> <p><b>Ответ: мариновать.</b></p>										
85.	<p>Гусей в Руси жарили к православному празднику - _____.</p> <p><b>Ответ: Рождество.</b></p>										
86.	<p>Котлеты Пожарские были включены царем Александром 1 в меню _____ стола.</p> <p><b>Ответ: царского</b></p>										
<b>Кейс-задание</b>											
87.	<p>Определите количество отходов при обработке 200 кг молодого картофеля</p> <p><b>Решение : масса Б = 200 кг. Процент отходов при обработке молодого картофеля — 20 (табл.32) СР</b></p> $\text{Хот} = \frac{200 \times 20}{100} = 40 \text{ (кг)}$ <p><b>Ответ: количество отходов 40 кг,</b></p>										
88.	<p><b>Определим, массу нетто картофеля для жаренья, если обработано 110 кг картофеля в марте на гарнир</b></p> <p><b>Решение.</b> Отходы в марте составляют 40% . Масса брутто Б -- 110 кг.</p> $Н = 110 \square (100 - 40) = 110 \square 60 = 66 \square \text{кг} \square.$										

	100	100
	<b>Ответ: 66 кг</b>	
89.	<p>Сколько картофеля надо взять (по 2-ой колонке Сборника рецептов) для приготовления 30 порций котлет картофельных в октябре и марте?  <b>Решение.</b> В рецептуре 357 Сборника рецептов находим, что на 1 порцию (по 2-ой колонке) берется 287 г неочищенного картофеля или 215 г очищенного. Нормы отходов учены по 31 октября, значит, для определения количества картофеля в октябре достаточно массу брутто 1 порции в 30 раз:  <math>287 \cdot 30 = 8160</math> (г)  В марте нормы отходов будут другие, поэтому надо сделать перерасчет. На 30 порций котлет потребуется очищенного картофеля:  <math>215 \cdot 30 = 6450</math> (г)  В таблице 32 находим, что отходы картофеля в марте составляют 40%, а масса нетто составит:  <math>100\% - 40\% = 60\%</math>  Определяем массу брутто, составляем пропорцию:  <math>6450 - 60\%</math>  <math>X - 100\%</math></p> $X = 10750 \text{ (г)}$ <p><b>Ответ: 10750(г)</b></p>	
90..	<p>Определить количество отходов при обработке 110 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.  <b>Решение.</b> Масса Б = 110 кг.  По табл. 12 Сборника рецептов количество отходов при холодной обработке свинины составляет  <math>11,5 + 0,6 + 0,5 + 0,2 + 0,1 = 12,9\%</math>.  Количество отходов и потерь равно  <math>110 \cdot 12,9</math>  Хот = <math>\frac{\quad}{100} = 14,19</math> (кг)  <b>Ответ: 14,2 кг — отходы и потери.</b></p>	
91.	<p>Определите выход котлетного мяса, если на предприятие поступила полутуша говядины II категории массой 90 кг.  <b>Решение:</b>  Масса Б = 90 кг.  По табл. 12 определяем выход котлетного мяса 41,1%. Определяем выход требуемой части туши, в данном случае котлетного мяса:  <math>90 \cdot 41,1</math>  Х ч.т. = <math>\frac{\quad}{100} = 36,99</math> (кг).  <b>Ответ: выход котлетного мяса 36,99 кг.</b></p>	
92.	<p>Определить количество отходов при обработке 18 кг охлажденной говяжьей печени.  <b>Решение :</b> из табл. 18 находим, что отходы при обработке охлажденной говяжьей печени составляют 7%. Определяем количество отходов:  <math>18 \cdot 7</math>  <math>\frac{\quad}{100} = 1,26</math> (кг).  <b>Ответ: 1,26 кг</b></p>	
93.	<p>Сколько порций котлет Пожарских рубленых можно приготовить из 10 кг индеек потрошённых 2-ой категории по 2-ой колонке сборника рецептов?  <b>Решение:</b> Определяем выход мякоти индеек по табл.23 сборника рецептов: мякоть с кожей – 62%; мякоть без кожи – 52%.  по рецептуре 656/2 находим закладку нетто индейки на 1 порцию - 74 г.  Определяем выход мякоти с кожей и без кожи:  <math>10 \cdot 62</math>  <math>H = \frac{\quad}{100} = 6,2</math> (кг) с кожей;  аналогично – 5,2 (кг) без кожи.</p>	

	<p><b>Определяем количество порций при использовании мякоти:</b>  с кожей <math>6200 : 74=84</math> (порций),  без кожи <math>5200 : 74=70</math> (порций).</p> <p><b>Ответ:</b> Из 10 кг индеек потрошённых 2-ой категории можно приготовить 84 порции котлет Пожарских рубленых, используя мякоть с кожей, и 70 порций в случае использования мякоти без кожи. Выход готовых котлет 100 г.</p>
--	--

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  
**ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами**

№ задания	Тест (тестовое задание)
94.	<p>Специфическая особенность русской кухни:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) первые блюда;</li> <li>2) <b>закуски</b>;</li> <li>3) блюда из мяса.</li> </ol>
95.	<p>Форшмак готовится из:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>сельди</b>;</li> <li>2) мяса;</li> <li>3) птицы.</li> </ol>
96.	<p>Закуски из соленой рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сыр из рыбы;</li> <li>2) <b>форшмак</b>;</li> </ol> <p>старорусский рыбный рулет</p>
97.	<p>В состав «Гостиный двор» входят ингредиенты:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>Куриные потроха</b>;</li> <li>2) мясо;</li> <li>3) рис отварной;</li> <li>4) помидор.</li> </ol>
98.	<p>Сколько способов приготовления рыбы заливной:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>2</b>;</li> <li>2) 3;</li> <li>3) 1</li> </ol>
99.	<p>Для заказных блюд соус майонез приготавливают с рыбным желе в соотношении :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)2:1;</li> <li>2)1:3;</li> <li>3)<b>1:1</b>.</li> </ol>
100.	<p>К сложным холодным соусам относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) <b>майонез, винегрет, татарский</b></li> <li>б) голландский, маринад овощной, соевый соус</li> <li>в) мадера, польский, соус хрен</li> <li>г) майонез, сметанный, молочной</li> </ol>
101.	<p>Подберите сложный холодный соус к поросенку заливному:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) соус винегрет</li> <li>б) вустерский</li> <li>в) <b>соус хрен</b></li> <li>г) маринад овощной</li> </ol>
102.	<p>Температура подачи холодных сложных блюд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 6 -8°C</li> <li>б) <b>10- 14°C</b></li> <li>в) 14-16°C</li> <li>г) 15°C</li> </ol>
103.	<p>Температура растительного масла при приготовлении соуса майонез:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) 6 -8°C</li> <li>б) <b>16-18°C</b></li> <li>в) 25°C</li> <li>г) 14°C</li> </ol>
<b>Укажите несколько правильных вариантов ответов:</b>	

104	В салат оливье, входят следующие ингредиенты: 1) раковые шейки; 2) куропатки; 3) язык говяжий; 4) колбаса вареная.																
105.	В состав салата-коктейль «Садко» входят ингредиенты: 1) соленая красная рыба; 2) мясо; 3) рис отварной; 4) отварное яйцо.																
106.	Русские закуски из овощей и грибов: 1)свекла маринованная; 2)тыква в маринаде; 3)грибная икра; 4)икра щулья.																
107.	Разновидности винегретов: 1)с сельдью; 2)овощной; 3)мясной; 4)с птицей.																
108.	Гарниры для холодных блюд: 1) сложный гарнир; 2)лук маринованный; 3)желе; 4)канапе.																
109.	Разновидности закусок: 1)рыба заливная; 2)яйца фаршированные, 3)грибы маринованные; 4)кабачковая икра.																
<b>Вопрос на сопоставление</b>																	
110.	Выберите правильное сопоставление <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px;">1</td> <td style="width: 30%;">Зеленая доска</td> <td style="width: 10%;">А</td> <td style="width: 40%;">оливки</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Белая доска</td> <td>Б</td> <td>огурец</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Коричневая доска</td> <td>В</td> <td>Печень куриная</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>желтая</td> <td>Г</td> <td>Мясо отварное</td> </tr> </table> <b>Ответ: 1-Б; 2-А; 3-Г; 4-В</b>	1	Зеленая доска	А	оливки	2	Белая доска	Б	огурец	3	Коричневая доска	В	Печень куриная	4	желтая	Г	Мясо отварное
1	Зеленая доска	А	оливки														
2	Белая доска	Б	огурец														
3	Коричневая доска	В	Печень куриная														
4	желтая	Г	Мясо отварное														
111.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Название салатов</th> <th style="width: 50%;">Основной ингредиент</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.Оливье</td> <td>А. Птица</td> </tr> <tr> <td>2. Мясной</td> <td>Б. Говядина</td> </tr> <tr> <td>3.Столичный</td> <td>В. овощи</td> </tr> <tr> <td>4.витаминный</td> <td>Г. куропатка</td> </tr> </tbody> </table> <b>Ответ: 1. Г; 2. Б, ; 3. А,4 В</b>	Название салатов	Основной ингредиент	1.Оливье	А. Птица	2. Мясной	Б. Говядина	3.Столичный	В. овощи	4.витаминный	Г. куропатка						
Название салатов	Основной ингредиент																
1.Оливье	А. Птица																
2. Мясной	Б. Говядина																
3.Столичный	В. овощи																
4.витаминный	Г. куропатка																
<b>Вставить пропущенное слово или число</b>																	
112.	Сыр из рыбы по-северодвински готовится из _____ рыбы. <b>Ответ: отварной</b>																
113.	Салат «Русь» готовится из _____ потрохов. <b>Ответ: куриных</b>																
114.	Закуски можно подать в горячем и _____ виде. <b>Ответ: холодном</b>																
115.	Холодные блюда и закуски обычно подают в _____ приема пищи. <b>Ответ: начале</b>																
116	Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают с _____. <b>Ответ: гарниром</b>																
<b>Кейс-задание</b>																	
117	Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 20 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями? Ответ введите целым числом.																

	<p><b>Решение</b>  1) Общая масса основного сырья:  <math>20 \cdot n100 = 2 \text{ кг}</math>  <b>Ответ:</b> 2 кг</p>
118.	<p>Проведите расчет основного сырья осетра на 100 порций в ресторане для приготовления « Рыбы под маринадом» Ответ введите целым числом.  <b>Решение</b>  1) Общая масса основного сырья:  <math>B_c = 100 \cdot B_1 \text{ порции} = 100 \cdot 160 = 16 \text{ 000 кг}</math>  <b>Ответ:</b> 16 кг</p>
119.	<p>Рассчитайте массу основного продукта курицы по 2 колонке Сборника рецептур для приготовления 20 порций Салата столичного, если на одну порцию необходимо 0,152 кг. Ответ введите целым числом.  <b>Решение</b>  1) Масса основного сырья на одну порцию:  <math>0,152 \cdot 20 = 3 \text{ кг}</math>  <b>Ответ:</b> 3 кг</p>
120.	<p>Определить массу брутто сыра голландского для 30 порций выходом одной порции 75 г.  <b>Решение:</b>  1. Согласно таблице «Расчет сырья и выхода гастрономических изделий» Сборника рецептур определяем вес брутто сыра для 20 порций:  <math>0,075 \cdot 20 = 1,5 \text{ кг.}</math>  <b>Ответ. Масса брутто сыра голландского 1,5 кг.</b></p>
121.	<p>Рассчитайте языка свиного необходимо взять для приготовления 20 порций блюда «Язык заливной».  <math>B127г \cdot 20 = 2,5 \text{ г.}</math>  <b>Ответ:</b> 2,5 г</p>

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

**ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

№ задания	Тест (тестовое задание)
122.	<p>В качестве закваски применяли  1) <b>отрубяно-дрожжевую опару:</b>  2) пшенично-дрожжевую опару  3) ржаную-дрожжевую.</p>
123.	<p>Выбор жира для введения в тесто для блинов определяется  1) <b>составом начинки</b>  2) способом подачи  3) температурой подачи.</p>
124.	<p>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.  <b>5) все ответы верные</b></p>
125.	<p>Пироги со сложной начинкой называются  1) <b>кулебяками</b>  2) расстегаями</p>
126.	<p>При укладывании традиционных начинок в пироги (Каша с луком и яйцами, капуста с яйцами, грибы с луком и, наконец, мясо или рыба (или визига) с рисом и яйцами).  1) <b>В нижний слой всегда кладут ту или иную кашу, а в верхний — рыбу или мясо, грибы, лук.</b>  2) В верхний слой всегда кладут ту или иную кашу, а в нижний — рыбу или мясо, грибы, лук.</p>

127.	Какую начинку можно класть в пироги сырой? <b>1)рыбу</b> 2)мясо 3)птицу															
128	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) <b>все ответы верные.</b>															
129.	Если тесто окружает начинку со всех сторон, пироги называются 1) открытыми 2) полузакрытыми <b>3) закрытыми</b>															
130.	Пироги с начинкой из мяса, рыбы, птицы, а также со сложной и сыпучей начинкой (грибы, лук, рис, яйца) 1)открытыми 2)полузакрытыми <b>3)закрытыми</b>															
131.	Блинное тесто для русских блинов замешивается 1) опарным способом + 2) безопарным способом															
132	Для русских блинов используется 1)только пшеничная мука <b>2)гречневая, пшеничная, пшенная, ржаная мука.</b>															
133.	Блины едят <b>1)заворачивая в них соленую рыбу (селедку, кету, семгу, горбушу) или икру.</b> 2)лук, крутые яйца, творог, сушеные сметки															
134.	В качестве припека к блинам используют <b>1)лук, крутые яйца, творог, сушеные сметки.</b> 2) селедку, кету, семгу, горбушу															
<b>Вопрос на сопоставление</b>																
135.	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Название изделия из теста</th> <th>Вид теста</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Колядки</td> <td>А. Дрожжевое тесто</td> </tr> <tr> <td>2. Блины десертные</td> <td>Б. Пресное жидкое тесто</td> </tr> <tr> <td>3. Блинчики с припеком</td> <td>В. Пресное крутое тесто</td> </tr> <tr> <td>4. Курник</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Рыбни</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: 1. <u>  В  </u>; 2. <u>  А  </u>; 3. <u>  Б  </u>; 4. <u>  А, Б  </u>; 5. <u>  А  </u> (А).</p>	Название изделия из теста	Вид теста	1. Колядки	А. Дрожжевое тесто	2. Блины десертные	Б. Пресное жидкое тесто	3. Блинчики с припеком	В. Пресное крутое тесто	4. Курник		5. Рыбни				
Название изделия из теста	Вид теста															
1. Колядки	А. Дрожжевое тесто															
2. Блины десертные	Б. Пресное жидкое тесто															
3. Блинчики с припеком	В. Пресное крутое тесто															
4. Курник																
5. Рыбни																
<b>Вставить пропущенное слово или число</b>																
136.	Курник - _____ пирог. <b>Ответ: свадебный</b>															
137.	Блины готовятся из дрожжевого теста _____ способом <b>Ответ: без опарным</b>															
138.	Каравай на Руси пекли к _____ (торжество). <b>Ответ: свадьбе</b>															
<b>Кейс-задание</b>																
139.	Сколько сырья требуется для изготовления 100 порцийпельменей мясных отварных? <b>Решение:</b> <b>В раскладке на пельмени отварные указано, что любых пельменей идёт на порцию по 200 г, а 100 порций весят 29 кг. Следовательно, надо найти раскладку на пельмени мясные 1 кг умножить на 20.</b> <b>Рецептура 1071. Пельмени мясные.</b> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>Наименование сырья</td> <td>Брутто (на 1 кг, в г)</td> <td>Брутто (на 20 кг, в кг)</td> </tr> <tr> <td>Тесто для пельменей</td> <td>450</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Говядина</td> <td>584</td> <td>11,68</td> </tr> <tr> <td>Лук репчатый</td> <td>50</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>9</td> <td>0,18</td> </tr> </table>	Наименование сырья	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 20 кг, в кг)	Тесто для пельменей	450	9	Говядина	584	11,68	Лук репчатый	50	1	Соль	9	0,18
Наименование сырья	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 20 кг, в кг)														
Тесто для пельменей	450	9														
Говядина	584	11,68														
Лук репчатый	50	1														
Соль	9	0,18														

	<p>Перец чёрный молотый 0,2 0,004 Сахар 0,5 0,01 Меланж 20 0,4 Рецептура 1067. Тесто для пельменей. Наименование сырья Брутто (на 1 кг, в г) Брутто (на 20 кг, в кг) Мука 700 6 Яйца 1,5 13,5 шт. Соль 15 0,135</p> <p>На сдобные хлебобулочные изделия, пирожки, ватрушки, расстегаи указывается норма раскладки на 1000 штук изделий. В рецептурах норма продуктов для фарша не указана, а указано только количество готового фарша, поэтому необходимо найти соответствующую раскладку и рассчитать соответствующую потребность в сыре.</p> <p>Раскладка на различные виды теста, крема, помад и других полуфабрикатов приведена в сборнике рецептов отдельно на 10 кг полуфабрикатов. Для определения закладки на пирожные перерасчёт не производить, так как в раскладках на пирожные приведены уже готовые закладки сырья на вес виды полуфабрикатов.</p>																																																						
140.	<p>Определить закладку сырья для приготовления 100 кг кулебяки из дрожжевого с мясным фаршем (по 2-ой колонке сборника рецептов), если поступила мука с влажностью 16%. Решение: Выписываем набор сырья на 10 кг кулебяки и умножаем на 10; Рецептура 1089. Тесто дрожжевое для ватрушек, пирогов, кулебяк и др.</p> <table border="1" data-bbox="357 824 1473 1178"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Брутто (на 10 кг, в г)</th> <th>Брутто (на 100 кг, в кг)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Мука пшеничная высшего сорта</td> <td>3950</td> <td>39 5</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>170</td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td>Маргарин столовый</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Меланж</td> <td>400</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Дрожжи</td> <td>120</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>50</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Вода для замеса</td> <td>1400</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Фарш 1115</td> <td>5300</td> <td>53</td> </tr> <tr> <td>Меланж</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Рецептура 1115. Фарш мясной с луком.</p> <table border="1" data-bbox="357 1209 1473 1496"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Брутто (на 1 кг, в г)</th> <th>Брутто (на 53 кг, в кг)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Говядина</td> <td>700</td> <td>90,1</td> </tr> <tr> <td>Маргарин столовый</td> <td>400</td> <td>2,12</td> </tr> <tr> <td>Лук репчатый</td> <td>120</td> <td>6,36</td> </tr> <tr> <td>Мука пшеничная</td> <td>10</td> <td>0,53</td> </tr> <tr> <td>Перец чёрный молотый</td> <td>0,5</td> <td>0,0265</td> </tr> <tr> <td>Зелень петрушка</td> <td>10</td> <td>0,53</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>20</td> <td>1,06</td> </tr> </tbody> </table> <p>Для того, чтобы узнать вес муки с влажностью 16%, определяем общее количество муки:  <math>39,5 + 0,53 = 40,03</math> (кг).  Определяем разницу во влажности муки:  <math>16\% - 14,5\% = 1,5\%</math>,  значит, мы должны увеличить вес муки на 1,5%.  <math>40030 - 100\%</math>  <math>X - 1,5\%</math></p> $X = \frac{4003 \cdot 1,5}{100} = 0,6 \text{ (кг)}.$ <p>Таким образом, для приготовления 100 кг кулебяки необходимо взять муки с влажностью 16% 40 кг 630 г (40,03 кг + 0,6 кг).  <b>Ответ:</b> для приготовления 100 кг кулебяки необходимо взять муки с влажностью 16% 40 кг 630 г</p>	Наименование сырья	Брутто (на 10 кг, в г)	Брутто (на 100 кг, в кг)	Мука пшеничная высшего сорта	3950	39 5	Сахар	170	1,7	Маргарин столовый	200	2	Меланж	400	4	Дрожжи	120	1,2	Соль	50	0,5	Вода для замеса	1400	14	Фарш 1115	5300	53	Меланж	100	1	Наименование сырья	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 53 кг, в кг)	Говядина	700	90,1	Маргарин столовый	400	2,12	Лук репчатый	120	6,36	Мука пшеничная	10	0,53	Перец чёрный молотый	0,5	0,0265	Зелень петрушка	10	0,53	Соль	20	1,06
Наименование сырья	Брутто (на 10 кг, в г)	Брутто (на 100 кг, в кг)																																																					
Мука пшеничная высшего сорта	3950	39 5																																																					
Сахар	170	1,7																																																					
Маргарин столовый	200	2																																																					
Меланж	400	4																																																					
Дрожжи	120	1,2																																																					
Соль	50	0,5																																																					
Вода для замеса	1400	14																																																					
Фарш 1115	5300	53																																																					
Меланж	100	1																																																					
Наименование сырья	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 53 кг, в кг)																																																					
Говядина	700	90,1																																																					
Маргарин столовый	400	2,12																																																					
Лук репчатый	120	6,36																																																					
Мука пшеничная	10	0,53																																																					
Перец чёрный молотый	0,5	0,0265																																																					
Зелень петрушка	10	0,53																																																					
Соль	20	1,06																																																					

Критерии шкалы оценки:  
Процентная шкала 0-100 %; отметка в системе



**«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»**

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично

### **3.2. Вопросы и задания для защиты лабораторных работ**

#### **3.2.1. Шифр и наименование компетенции**

#### **Обобщенная группа компетенций (ОК 1 ,ПК 1.3,ПК 2.1-ПК 5.3)**

№	Формулировка задания
141.	Почему бульон в процессе варки может стать мутным, как этого избежать.
142.	С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают.
143.	Почему кости при варке бульонов заливают холодной водой.
144.	Варка мясокостных бульонов.
145.	Сохранение естественной окраски свёклы при варке борща.
146.	Цель пассерования кореньев, томатного пюре, муки.
147	Приготовление прозрачных супов. Виды оттяжек, используемых для приготовления мясного, рыбного, куриного прозрачных бульонов
148.	Процессы, происходящие при варке бульона с оттяжкой.
149.	Общие правила приготовления заправочных супов.
150.	Ароматизация сладких супов.
151	Ассортимент холодных супов.
152.	Особенность подачи русских супов Приготовление молочных супов
153	Расскажите о правилах варки овощей.
154	Назовите причины размягчения продуктов растительного происхождения при тепловой обработке и укажите факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки.
155	Правила варки каш. Объясните процессы, происходящие при варке каш.
156	Объясните причины увеличения массы круп при варке каш различной консистенции.
157	Правила обработки крупы.
158	Какая температура подачи приготовленных блюд.
159	Какие сроки хранения приготовленных блюд.
160	Способ подготовки сливок для каши
161	Правила варки каш для запеканок.
162	Первичная обработка кочана для блюда « Кочан слоеный овощами и грибами
163	Объем жидкости для приготовления вязких каш на 1 кг крупы.
164	Хранение очищенного картофеля.
165	Приготовление сметанного соуса
166	Расскажите о правилах варки овощей.
167	Назовите причины размягчения продуктов растительного происхождения при тепловой обработке и укажите факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки.
168	Как изменяются основные вещества рыбы в процессе тепловой обработки
169	Какие рубленые массы готовят для фарширования и отчего зависит выбор этих масс
170	Расскажите о правилах варки овощей.
171	Назовите причины размягчения продуктов растительного происхождения при тепловой обработке и укажите факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки.
172	Правила варки каш.
173	Объясните процессы, происходящие при варке каш. Объясните причины увеличения массы круп при варке каш различной консистенции.
174	Правила обработки крупы.
175	Какая температура подачи приготовленных блюд.
176	Какие сроки хранения приготовленных блюд. Способ подготовки сливок для каши
177	Правила варки каш для запеканок.
178	Первичная обработка кочана для блюда « Кочан слоеный овощами и грибами Объем жидкости для приготовления вязких каш на 1 кг крупы.
179	Хранение очищенного картофеля.
180	Приготовление сметанного соуса

181	Как изменяются основные вещества рыбы в процессе тепловой обработки
182	Какие рубленые массы готовят для фарширования и отчего зависит выбор этих масс Составить технологическую схему натурально-рубленной массы
183	Составить технологическую схему кнельной массы Составить таблицу органолептических показателей качества готовых блюд. Ассортимент соусов Назовите для фаршированной рыбы
184	Подбор гарниров к фаршированным блюдам из рыбы Какие способы тепловой обработки применяются к фаршированной рыбе Назовите температурные режимы способов тепловой обработки
185	
186	Сроки хранения готовых блюд из рыбы
187	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из фаршированной рыбы
188	Сроки хранения и реализации блюд из рыбы по системе ХАССП
189	Требования к качеству сырья для приготовления фаршированных блюд целиком
190	Процент потерь при холодной обработке рыбы Процент потерь при запекании фаршированной рыбы
191	Правила порционирования готовой рыбы в ресторане.
192	Назовите группу полуфабрикатов из рыбы для приготовления рыбных блюд в русской кухне .Продолжительность тепловой обработки различных видов рыб
193	Виды панировок, используемые для приготовления русских блюд Процессы, происходящие при тепловой обработки рыбных блюд Требования к качеству рыбных блюд Сроки хранения рыбных полуфабрикатов Сроки реализации готовых рыбных блюд какой консистенции соус готовится для запекания рыбы
194	Назовите и количество рыбы на порцию в ресторане, кафе. Температурный режим запекания рыбы.
195	Подбор гарниров к блюдам из рыбы
196	Первичная обработка кальмаров
197	Технология приготовления соусов для рыбных блюд.
198	Что такое тельное из рыбы
199	Технология приготовления котлетной массы для «каштанов» технология приготовления теста кляр
200	.Правила подготовки мяса крупным куском
201	Какие части мяса используются для жарки мяса крупным куском Какие процессы происходят при приготовлении жареного мяса
202	Основные белки мяса.
203	При какой температуре начинается процесс перехода коллагена ив глютин .Цель маринования мяса перед жаркой
204	Какие гарниры подбирают в зависимости от вида мяса Подбор соусов к жареным блюдам Процент потерь при жарке мяса
205	В каком цехе готовят мясные блюда
206	Температура подачи готовых блюд из мяса Сроки хранения мясных полуфабрикатов
207	Подсчитать необходимое количество сырья массой нетто для приготовления 80 порций мяса жареного. Сроки реализации мясных блюд. Правила порционирования жареного мяса
208	Характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия общественного питания? Значение обвалки при разделке свиной туши, говяжьей туши?
209	Кулинарное использование вырезки для порционных п/ф?
210	Из какой части вырезки нарезают лангет?
211	Основное сырье для производства рубленых п/ф?
212	Технология приготовления кнельной массы?
213	Как называется основной мышечный белок мяса?
214	С какой целью в воду при варке мяса кладут коренья, репчатый лук?
215	Почему при подаче отварного мяса нарезают поперек волокон?
216	Время варки говядины, свинины, телятины, баранины?
217	Технологический процесс размягчения мяса при тепловой обработке?
218	Кулинарное использование частей говядины для приготовления тушеных п/ф?

219	Как проверить правильно ли приготовлена кнельная масса?
220	Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса? Процесс размягчение мышечной и соединительной тканей мяса перед тепловой обработкой
221	Как подготовить птицу к жарке Как жарить птицу целиком
222	Традиционные блюда из птицы
223	Технология приготовления фаршей для птицы.
224	Процессы происходящие при приготовлении птицы целиком.
225	Рассчитать количество гарнира для приготовления индейки фаршированной
226	Правила порционирования птицы целиком
227	.Подбор соусов к жареным блюдам из птицы Подготовка яблок для фарширования утки
228	Подготовка перепелок
229	История возникновения котлет Пожарских
230	Технология приготовления национальных блюд из птицы
231	Процессы, происходящие при тепловой обработки птицы
232	Первичная обработка куриных потрохов
233	Разновидности приготовления сметанных соуса
234	Какая часть птицы используется для приготовления котлет централь
235	Какая птица используется в приготовлении руделек
236	Какая рубленая масса готовится для приготовления котлет Пожарских и централь
237	Технология приготовления картофельной массы для трюфелей
238	.Требования к качеству жаренных блюд из птицы
239	Технология приготовления фарша для окорочка
240	Температурный режим запекания птицы Подбор гарниров для блюд из птицы в русской кухне на основании Сборника рецептур
241	Сроки хранения полуфабрикатов из птицы
242	Сроки реализации готовых блюд из птицы.
243	Первичная обработка яиц на предприятии общественного питания
244	Как приготовить яичницу болтушку
245	Рассчитать количество яиц для приготовления яичницы в горшочке, если масса яйца 55 г.
246	Технология приготовления пасхи
247	Зачем творог перед приготовлением блюд протирают
248	Процессы, происходящие при приготовлении блюд из яиц
249	Процессы, происходящие при приготовлении блюд творога
250	С каким гарниром подаются блюда из яиц
251	Требования к качеству блюд из яиц
252	Чем отличается омлет от яичницы
253	Можно ли хранить блюда из яиц
254	Что символизирует традиционная Пасха
255	.Если творог содержит много влаги, какие технологические операции с ним нужно произвести Какой жирности творог используется для приготовления горячих блюд из творога
256	Правила подачи блюд из яиц и творога
257	Классификация холодных блюд и закусок в русской кухне
258	Предварительная обработка овощей для приготовления Салатов
259	Правила варки овощей для холодных блюд и закусок
260	Выход холодных блюд и закусок
261	В каком цеху готовят холодные блюда и закуски
262	В каком цеху готовят горячие закуски Санитарно-гигиенические требования приготовления холодных блюд и закусок Сроки хранения продуктов для приготовления салатов Срок реализации холодных блюд и закусок
263	Требования к качеству холодных блюд и закусок
264	Органолептические метода определения готовых холодных блюд
265	Температура подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок
266	.Правила отпуска салатов в ресторане Разновидности приготовления заправок для салатов

267	Технология приготовления майонеза желе
268	Технология омлета для приготовления русской закуски
269	Как определить готовность опары?
270	Правила подготовки посуды для взбивания белков. Процент введения жидкости при приготовлении опары. Первичная обработка изюма. Цель обминки теста.
271	Какая должна быть температура воды или молока при приготовлении опары?
272	Почему для сдобных изделий готовят дрожжевое тесто опарным способом?
273	Соотношение ингредиентов при изготовлении опары?
274	Из какого теста готовится каравай
275	К каким праздникам подаются русские пироги Технология приготовления фаршей для русских пирогов
276	Какое место хлеб занимает на русском столе
277	Правила подачи блюд из теста к праздничному русскому столу
278	Классификация изделий из теста в русской кухне.
279	традиции гостеприимства русского народа какие пироги подавали на Руси горячими, а какие холодными
280	Назовите желеобразующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.
281	Расскажите, как сохранить естественный цвет ягод и витаминную активность при изготовлении желе.
282	Как подготовить яблоки для яблок в тесте.
283	Какие особенности приготовления теста для блюда яблоки в тесте.
284	Как подготовить желатин для сладких блюд. В чем заключается подготовка рабочего места в данной работе.
285	Какова температура взбивания белков.
286	Температура подачи сладких блюд.
287	Правила взбивания белка.
288	Подготовка формы для торта "Любава".
289	История возникновения каши Гурьевской
290	Как приготовить кисели различных видов консистенций
291	Каковы требования желированных блюд
292	Органолептические требования к сладким блюдам и напиткам Правила подачи сладких блюд и напитков.

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

**«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»**

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

### **3.3 Реферат**

#### **3.3.1 Обобщенная группа компетенций (ОК 1 –03,ПК 1.3, ПК 2.2, ПК2.5,ПК2.6,ПК 2.7,ПК 3.1,ПК 5.3)**

№ темы	Тематика рефератов
293	Каши на столе русских людей.
294	Забытые виды каш и современные изделия из каш.
295	Старинные супы.
296	История возникновения соусов на русском столе. Блюда из грибов в русской кухне.
297	Народная и профессиональная кулинария. История возникновения русских блюд.
298	Старинная русская кухня и современность.
299	Русская поварня.
300	Способы заготовки продуктов на Руси.

301	Традиционные способы домашнего консервирования.
302	Блюда православной кухни.
303	Христианские праздничные блюда.
304	Закуски русского стола из овощей и грибов.
305	О русской национальной кухне.
306	Фаршированные рыбные блюда в русской кухне.
307	Мясо на русском столе.
308	Рассольные блюда.
309	Блюда из потрохов.
310	Блюда из мяса диких животных и пернатой дичи.
311	Холодные и хмельные напитки русского стола.
312	Старорусские изделия из дрожжевого теста.
313	Старинные сладости на Руси.
314	Блюда из тыквы, брюквы и репы.
315	Постные и скоромные блюда.
316	Пряности на русском столе.
317	Царские блюда на Руси.
318	Блюда из рыб осетровых пород.
319	Мучные блюда русской кухни.
320	Пасха – великий христианский праздник.
321	Изделия из теста «Петровского».

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

**«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»**

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

### 3.5 Задания к практическим занятиям

#### 3.5.1 Шифр и наименование обобщенных групп компетенций компетенции (ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.1, ПК 5.3).

№ задания	Расчетно-практическая часть
322.	<p>Определить массу нетто после ошпаривания при разделке на порционные куски с кожей без хрящей, если на производство поступило 50 кг белуги с головой.</p> <p><b>Решение. Определяем по табл.30 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейство осетровых) при использовании сырья и полуфабрикатов (рыба, разделанная на звенья)»</b></p> <p>процент отходов белуги при холодной обработке — 44 + 10 (из них 10 % при ошпаривания порционных кусков).</p> <p>Масса брутто Б = 50 кг.</p> <p>Определяем массу обработанной белуги звеном:</p> $50 \cdot (100 - 44) = 50 \cdot 56$ $.H_1 = \frac{50 \cdot 56}{100} = \frac{2800}{100} = 28 \text{ (кг)}$ <p>Определяем массу нетто после ошпаривания порционных кусков:</p> $.H_2 = \frac{28 \cdot (100 - 10)}{100} = \frac{28 \cdot 90}{100} = 25,2 \text{ (кг)}$ <p>Проверка: 244 г брутто — 123 г нетто, 50 кг — х,</p>



	1.	Картофель	1320	990	19,8	
	2.	Масса отварного картофеля	-	960	-	
	3.	Масло сливочное	45	45	0,675	
	4.	Соль	-	-	-	
		Выход		1000		
<b>Рецептура №806/1. Соус польский.</b>						
	№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1 кг (г)	Масса нетто на 1 кг (г)	Масса брутто на 5 кг	Мас
	1.	Масло сливочное	700	700	3500	
	2.	Яйца	-	320	-	
	3.	Петрушка, укроп	27	20	0,135	
	4.	Кислота лимонная	2	2	0,010	
	5.	Соль	-	-	-	
		Выход		1000		
<b>Ответ; Определить закладку продуктов для приготовления 100 порций отварной рыбы с соусом и гарниром по 1-й колонке сборника рецептов. На производстве имеется карп крупный свежий не разделанный, сезон октябрь</b>						
327.	<p>Определить количество порций бефстроганова из 157 кг говядины 2-ой категории, учитывая кулинарное назначение частей туши. Бефстроганов готовится в кафе.  <b>Решение: Пользуясь табл. 10 находим. Что бефстроганов нарезают из толстого и тонкого края. Табл.12 определяем выход этих частей в процентах:</b>  Толстый край            1,7  Тонкий край              1,6%  <b>1,7+1,6=3,4%</b></p> <p><b>Определяем вес этих частей от общего количества мяса:</b></p> $\frac{157 \cdot 3,4}{100} = 5,34 \text{ (кг).}$ <p><b>По табл.15 находим, что масса нетто для гуляша составляет 119 г. Определяем, сколько порций гуляша можно приготовить из 5,34 кг мяса:</b>  <b>5 334 : 119 =44 (порций).</b></p> <p>Ответ: Из 157 кг говядины 2-ой категории, учитывая кулинарное назначение частей туши можно приготовить 44 порции Бефстроганова в кафе.</p>					
328.	<p>Сколько порций котлет рубленых можно приготовить из 10 кг индеек потрошённых 2-ой категории по 2-ой колонке сборника рецептов?  <b>Решение: Определяем выход мякоти индеек по табл.23 сборника рецептов:</b>  мякоть с кожей – 62%; мякоть без кожи – 52%.  <b>по рецептуре 656/2 находим закладку нетто индейки на 1 порцию - 74 г.</b>  <b>Определяем выход мякоти с кожей и без кожи:</b>  <math display="block">H = \frac{10 \cdot 62}{100} = 6,2 \text{ (кг) с кожей;}</math> аналогично – 5,2 (кг) без кожи.  <b>Определяем количество порций при использовании мякоти:</b>  с кожей 6200 : 74=84 (порций),  без кожи 5200 : 74=70 (порций).  <b>Ответ: Из 10 кг индеек потрошённых 2-ой категории можно приготовить 84 порции котлет рубленых, используя мякоть с кожей, и 70 порций в случае использования мякоти без кожи. Выход готовых котлет 100 г.</b></p>					
329.	<p>Сколько порций супа перлового с грибами можно приготовить при наличии 2 кг грибов сушёных. Выход супа на 1 порцию 500 г.  <b>Решение: По рецептуре 212 сборника рецептов определяем закладку грибов белых сушёных на 1000 г супа (2 порции по 500 г) 40 г.</b>  <b>определяем количество порций супа:</b>  <b>(2000 : 40) * 2 =100 (порций).</b></p>					
330.	<p>Определить закладку продуктов для приготовления 100 порций Отварной рыбы с соусом и гарниром по 1-й колонке Сборника рецептов. На производстве имеется карп крупный свежий неразделанный, сезон – октябрь.</p>					

Решение: по сборнику рецептов находим блюдо 472 Рыба отварная (непластованная) кусками. По 1-й колонке выписываем закладку в таблицу. Закладку карпа находим по табл.28 чтобы выход блюда не изменился (100г.)

Рецептура 472/1. Карп отварной (непластованный), октябрь.

№ п/п	Наименование Сырья	Масса брутто на 1порцию (г)	Масса нетто на порцию (г)	Масса брутто на 100 порций (кг)	Масса нетто на 100 порций
1.	Карп свежий крупный	198	125	19,8	12,5
2.	Морковь	4	3	0,4	0,3
3.	Лук репчатый	4	3	0,4	0,3
4.	Петрушка (корень)	3	2	0,3	0,2
5.	Соль	3	3	0,3	0,3
6.	Перец чёрный, лист лавровый	0,01	0,01	0,001	0,001
7.	Масса отварной рыбы	-	100	-	10,0
8.	Гарнир 296	-	150	-	15,0
9.	Соус 806	-	50	-	5,0
	Выход		300		30,0

Рецептура 296 /1. Картофель отварной (октябрь)

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1кг (г)	Масса нетто на 1кг(г)	Масса брутто на 15кг (кг)	Масса нетто на 15кг (кг)
1.	Картофель	1320	990	19,8	14,85
2.	Масса отварного картофеля	-	960	-	14,4
3.	Масло сливочное или маргарин столовый	45	45	0,675	0,675
4.	Соль	-	-	-	0,090
	Выход		1000		15,0

Рецептура 806/1. Соус польский

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1кг (г)	Масса нетто на 1кг(г)	Масса брутто на 5кг (г)	Масса нетто (кг)
1.	Масло сливочное	700	700	3500	3500
2.	Яйца	-	320	-	1,6
3.	Петрушка, укроп(зелень)	27	20	0,135	0,1
4.	Кислота лимонная	2	2	0,010	0,010
5.	Соль	-	-	-	0,050
6.	Выход		1000		5,0

331.

Выписать продукты для приготовления 60 порций Антрекота с луком в ресторане 1-ого разряда в январе. На производство говядина 1-ой категории.  
**Решение. Расчёт количества продуктов для приготовления Антрекота с луком (рецептура 560/1) приводим в виде таблицы:**

п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию (г)	Масса нетто на 1 порцию (г)	Масса брутто на 60 порций (кг)	Масса нетто на 60 порций
1.	Говядина 1-ой категории (толстый, тонкий край)	216	159	12,96	12,96
2.	Жир жив. Топленный .	10	10	0,6	0,6
3.	Масса жареного антрекота	-	100	-	10,0



4.	Лук жаренный фри 718	-	40	-	
5.	Гарнир сложный 742	-	150	-	
	Выход		290		

Рецептура 718. Лук, жаренный во фритюре.

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1 кг (г)	Масса нетто на 1 порцию (г)	Масса брутто на 2,4 кг (кг)	Масса нетто на 2,4 кг (кг)
1.	Лук репчатый	3500	2940	8,4	
2.	Мука пшеничная	60	60	0,144	
3.	Кулинарный жир	150	150	0,360	
	Выход		1000		

Определяем количество готовых составных частей гарнира 742 на 60 порций,  
 1.картофель жаренный 50г \*60 = 3,0 (кг),  
 2.морковь, тушёная с яблоками 50г \* 60 = 3,0 (кг),  
 3.горошек зелёный консервированный 50г \* 60 = 3,0 (кг).

Рецептура 697/2. Картофель, жаренный во фритюре, январь

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1 кг (г)	Масса нетто на 1 кг (г)	Масса брутто на 3 кг (кг)	Масса нетто на 3 кг (кг)
1.	Картофель брусочками	2667	2000	8,0	
2.	Жир животный	160	160	0,480	
	выход		1000		

Рецептура 707 морковь тушёная с яблоками, январь

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1 кг (г)	Масса нетто на 1 кг (г)	Масса брутто на 3 кг (кг)	Масса нетто на 3 кг (кг)
1.	Морковь	1063	850	3,189	2,550
2.	Масло сливочное	50	50	0,150	0,150
3.	Яблоки	286	200	0,858	0,6
4.	Сахар	25	25	0,075	0,075
	Выход		1000		3,0

Рецептура Горошек зелёный консервированный

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1 кг (г)	Масса нетто на 1 кг (г)	Масса брутто на 3 кг (г)	Масса нетто на 3 кг (г)
1.	Горошек зелёный консервированный или свежий варёный (зёрна)	1540	1000	4,620	3,0
		1090	1000	3,270	3,0
2.	Маргарин сливочный или масло сливочное	60	60	0,180	0,180
	Выход		1000		3,0

332. Определить закладку сырья для приготовления 50 порций Курицы отварной по 2-й колонке Сборника рецептур. Поступили куры полупотрошенные I категории.

**Решение. По Сборнику рецептур находим рецептуру блюда 637 /2 Куры отварные с гарниром и соусом. Составляем таблицу и заполняем её. Закладку курицы I категории полупотрошенной находим по табл.23 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной. Гарнир 683, соус 780**

Рецептура 637/ 2. Куры отварные с гарниром и соусом

№ п/п	Наименование Сырья	Масса брутто на 1 порцию (г)	Масса нетто на 1 порцию (г)	Масса брутто на 50 порций (кг)	Масса нетто на 50 порций (кг)
1.	Куры I категории п/п	208	143	10,4	7,15
2.	Лук репчатый	4	3	0,2	0,15
3.	Петрушка(корень)	4	3	0,2	0,15
4.	Масса вареной птицы	-	100	-	5,0
5.	Гарнир 683	-	150	-	7,5

6.	Соус 780	-	75	-	3,75
	Выход		300		15,0

Рецептура 683 3 Рис припущенный

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1 кг (г)	Масса нетто на 1кг (г)	Масса брутто на 7,5 кг (кг)	Масса нетто кг (кг)
1.	Крупа рисовая	350	350	2,625	2,625
2.	Бульон или вода		735		5,513
3.	Маргарин столовый или масло сливочное	35	35	0,263	0,263
	Выход		1000	0,3	7,5

Рецептура 780/3 Соус белый с яйцом

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1кг (г)	Масса нетто на 1кг (г)	Масса брутто на 2,5 кг (кг)	Масса нетто кг (кг)
1.	Соус белый основной 778	-	1000	-	2,500
2.	Яйца (желтки)		32		0,080
3.	Маргарин столовый или масло сливочное	50	50	0,125	0,125
4.	Кислота лимонная	1	1	0,0025	0,0025
5.	Мускатный орех	1	1	0,00250	0,0025
6.	Сливки или бульон	50	50	0,125	0,125
	Выход		1000		2,500

Производим расчет сырья для 2,5 кг соуса белого основного 778

Рецептура 778 3 Соус белый основной

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1кг (г)	Масса нетто на 1кг(г)	Масса брутто на 2,5кг (кг)	Масса нетто на 2,5 кг (кг)
1.	Бульон 777		1100		2,75
2.	Маргарин	50	50	1,125	0,125
3.	Мука пшеничная	50	50	0,125	0,125
4.	Лук репчатый	24	20	0,60	0,5
5.	Петрушка (корень)	16	12	0,044	0,044
	Выход		1000		2,75

И, наконец, рассчитываем сырье для 2,75 кг бульона.

Рецептура 777 Бульон

№ п/п	Наименование Сырья	Масса брутто на 1 порцию (г)	Масса нетто на порцию (г)	Масса брутто на 100 порций (кг)	Масса нетто на 100 порций (кг)
1.	Кости пищевые (из птицы, кролика)	750	750	2,063	2,063
2.	Вода	1400	1400	3,850	3,850
3.	Лук репчатый	14	12	0,039	0,033
4.	Петрушка(корень)	16	12	0,044	0,033
	Выход		1000		2,750

333. Определить выход яичницы – глазуньи натуральной, если масса брутто яиц равна 55г по 2-ой колонке сборника рецептов.

**Решение. По рецептуре 430 определяем закладку яиц по 2-ой колонке сборника рецептов:  $55 \cdot 3 = 145$  (г) – масса брутто яиц в скорлупе. Масса нетто яиц без скорлупы:  $145 \cdot 0,88 = 127,8$  (г) (с. Сборника**

рецептур). Массой готовой яичницы:

$$(145 + 10) * (100 - 12) = 136 \text{ (г)}$$

100

Сравним по сборнику рецептур выход яичницы из яиц 2-ой категории массой брутто 46 г – 114 г. в меню запишем новый выход – 136 г.

334. Рассчитайте сырьё для приготовления Омлета натурального в количестве 20 порций по 1-ой колонке сборника рецептур. Сделайте замену яиц и молоко на сушёные продукты (яичный порошок и молоко цельное).  
Решение: по рецептуре 438/1 омлет натуральный определяем закладку продуктов на 20 порций, а потом делаем замену по табл.36 « Норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» составляем таблицу:

Рецептура 438/1. Омлет натуральный.

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию (г)	Масса нетто на 1 порцию (г)	Масса брутто на 20 порций (кг)	Масса нетто на 20 порций (кг)
1.	Яйцо		120		
2.	Молоко или вода	45	45	0,9	
3.	Масса омлетной смеси		165		
4.	Маргарин столовый	10	10	0,2	
5.	Масса готового омлета		160		
6.	Масло сливочное	5	5	0,1	
	Выход	165			

Производим замену свежих яиц яичным порошком (1кг свежих яиц без скорлупы заменяем на 0,28 кг яичного порошка, а 2,4 кг яиц – соответственно на  $(2,4 * 0,28) = 0,672$  кг яичного порошка (табл.36 с. 643).

На 100 г порошка -0,35 л воды

На 0,672 кг порошка – х л воды,

$$\text{соль} = \frac{0,672 * 4}{0,1} = 27 \text{ (г)}.$$

Заменим молоко цельное 0,9 кг на молоко сухое цельное коровье (табл. 36, с.643-652).

На 1 кг молока цельного – 0,12 кг сухого молока,

На 0,9 кг молока цельного – х кг сухого молока,

$$x = \frac{0,9 * 0,12}{1} = 0,108 \text{ (кг)}.$$

Для получения 1 л восстановленного молока берут 120 г сухого порошка и 900 г воды.

На 120 г сухого молока – 0,9 л воды

На 108 г сухого молока – х л воды,

$$x = \frac{108 * 0,9}{120} = 0,81 \text{ (л воды)}.$$

Ответ: 0,81 (л воды).

335. Определить выход яичницы натуральной (по 2-ой колонке сборника рецептур), если на производстве имеются яйца весом 40г.

Решение . Определяем выход яичницы по формуле: масса нетто яиц без скорлупы = масса яиц в скорлупе х К, где К – коэффициент перерасчёта (сборник рецептур, стр 202).

Масса готовой яичницы = (масса нетто без скорлупы + жир на жару) \* 88 / 100

Масса нетто яиц без скорлупы:  $(40 * 3) * 0,87 = 104,4 \text{ (г)}$ .

	<p>Вес готовой яичницы <math display="block">=(104,4 + 10) * 88 = 100 \text{ (г)}</math> 100</p> <p>Нормы потерь при тепловой обработке определяем по табл.34 «Размеры потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий» (сборник рецептур, с. 668). При изготовлении блюд из яиц приходится также производить расчёты в связи с заменой свежих яиц меланжем или сухим яичным порошком. В сборнике рецептур указано, что 1-ый кг свежих яиц без скорлупы эквивалентен 1 кг яичного меланжа или 280 г сухого порошка (стр.678 сборника рецептур). Соответственно этому одно яйцо целое со скорлупой весом 46 г заменяет 40 г меланжа или 11,2 яичного порошка. При замене яиц свежих меланжем выход блюда не изменяется.</p> <p>Задача 1. Заменить 10 штук яиц среднего веса яичным меланжем, яичным порошком.</p> <p>1 яйцо – 40 г 10 шт. – 400 г меланжа; 1яйцо – 11,2 г 10шт. – 112 г яичного порошка.</p> <p>Соль и перец в рецептурах не указаны: норма соли на одно яйцо – 0,25 г, а зелени и лука для посыпки готовых изделий из яиц – 1-3 г на порцию (стр.206 сборника рецептур).</p>																																																
336.	<p>Сколько порций Сельди с гарниром по колонке 1 можно приготовить из 5 кг сельди тихоокеанской специального баночного посола, крупной?</p> <p>Решение . по табл.33 определяем количество отходов при обработке крупной не разделанной сельди на филе (мякоть) -50%. Дополнительно учитываем отходы на тузлук в размере 15% к массе брутто (вместе с рассолом). Определяем массу сельди без тузлука:</p> $\frac{5*(100-15)}{100} = 4,25 \text{ (кг)}.$ <p>Определяем массу нетто сельди (филе, мякоть);</p> $H = \frac{4,25*(100-50)}{100} = 2,125 \text{ (кг)}.$ <p>Определяем количество порций: по рецептуре 127/2 заклада нетто равна 25 г. Следовательно <math>2,125 : 25 = 85</math> порций. Ответ: 85 порций</p>																																																
337.	<p>Определить закладку сырья для приготовления 100 кг кулебяки из дрожжевого с мясным фаршем (по 2-ой колонке сборника рецептур), если поступила мука с влажностью 16%.</p> <p>Решение . Выписываем набор сырья на 10 кг кулебяки и умножаем на 10; Рецептура 1089. Тесто дрожжевое для ватрушек, пирогов, кулебяк и др.</p> <table border="1" data-bbox="357 1406 1474 1809"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Брутто (на 10 кг, в г)</th> <th>Брутто (на 100 кг, в кг)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Мука пшеничная высшего сорта</td> <td>3950</td> <td>39,5</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>170</td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td>Маргарин столовый</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Меланж</td> <td>400</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Дрожжи</td> <td>120</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>50</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Вода для замеса</td> <td>1400</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Фарш 1115</td> <td>5300</td> <td>53</td> </tr> <tr> <td>Меланж</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Рецептура 1115. Фарш мясной с луком.</p> <table border="1" data-bbox="357 1843 1474 2074"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Брутто (на 1 кг, в г)</th> <th>Брутто (на 53 кг, в кг)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Говядина</td> <td>1700</td> <td>90,1</td> </tr> <tr> <td>Маргарин столовый</td> <td>400</td> <td>2,12</td> </tr> <tr> <td>Лук репчатый</td> <td>120</td> <td>6,36</td> </tr> <tr> <td>Мука пшеничная</td> <td>10</td> <td>0,53</td> </tr> <tr> <td>Перец чёрный</td> <td>0,5</td> <td>0,0265</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Брутто (на 10 кг, в г)	Брутто (на 100 кг, в кг)	Мука пшеничная высшего сорта	3950	39,5	Сахар	170	1,7	Маргарин столовый	200	2	Меланж	400	4	Дрожжи	120	1,2	Соль	50	0,5	Вода для замеса	1400	14	Фарш 1115	5300	53	Меланж	100	1	Наименование сырья	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 53 кг, в кг)	Говядина	1700	90,1	Маргарин столовый	400	2,12	Лук репчатый	120	6,36	Мука пшеничная	10	0,53	Перец чёрный	0,5	0,0265
Наименование сырья	Брутто (на 10 кг, в г)	Брутто (на 100 кг, в кг)																																															
Мука пшеничная высшего сорта	3950	39,5																																															
Сахар	170	1,7																																															
Маргарин столовый	200	2																																															
Меланж	400	4																																															
Дрожжи	120	1,2																																															
Соль	50	0,5																																															
Вода для замеса	1400	14																																															
Фарш 1115	5300	53																																															
Меланж	100	1																																															
Наименование сырья	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 53 кг, в кг)																																															
Говядина	1700	90,1																																															
Маргарин столовый	400	2,12																																															
Лук репчатый	120	6,36																																															
Мука пшеничная	10	0,53																																															
Перец чёрный	0,5	0,0265																																															

<b>МОЛОТЫЙ</b>		
<b>Зелень петрушка</b>	<b>10</b>	<b>0,53</b>
<b>Соль</b>	<b>20</b>	<b>1,06</b>

Для того, чтобы узнать вес муки с влажностью 16%, определяем общее количество муки:  
 $39,5 + 0,53 = 40,03$  (кг).  
Определяем разницу во влажности муки:  
 $16\% - 14,5\% = 1,5\%$ ,  
значит, мы должны увеличить вес муки на 1,5%.  
 $40030 - 100\%$   
 $X - 1,5\%$

$$X = \frac{4003 \cdot 1,5}{100} = 0,6 \text{ (кг)}.$$

Таким образом, для приготовления 100 кг кулебяки необходимо взять муки с влажностью 16% 40 кг 630 г (40,03 кг + 0,6 кг).  
**Ответ:** для приготовления 100 кг кулебяки необходимо взять муки с влажностью 16% 40 кг 630 г

### 3.6 Вопросы к контрольной работе

#### 3.6.1 Шифр и наименование обобщенных групп компетенций компетенции (ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 3.1, ПК 5.3).

№ задания	Формулировка вопроса
338.	Задачи и содержание предмета «Русская кухня».
339	Исторические особенности развития русской кухни.
340	Классификация и ассортимент супов. Технологический процесс приготовления бульонов.
341.	Борщи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска
342	Рассольники: характеристика, ассортимент. Особенности приготовления и отпуска..
343	Похлебки и уха. Разновидности приготовления и подачи. Требования к качеству.
344	Супы: суп полевой, суп с фрикадельками
345	Холодные супы русской кухни.
346	Технология приготовления ухи по-царски. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации. Правила осветления рыбного бульона. Процессы, происходящие при осветлении бульона
347.	Ассортимент холодных блюд и закусок.
348.	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов.
349.	Технологический процесс приготовления заливного из птицы.
3.50	Технологический процесс приготовления паштета из печени.
351	Разновидности приготовления и подачи сельди.
352	Технологический процесс приготовления рулета из птицы.
353	Салаты и винегреты. Разновидности подачи и приготовления
354	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
355	Основные критерии безопасности блюд из рыбы в русской кухне. Способы тепловой обработки.
356.	Технологический процесс приготовления рыбы для фарширования.
357.	Разновидности приготовления и подачи жареной рыбы.
358.	Соусы к рыбным блюдам
359.	Технологический процесс приготовления запеченной рыбы.
360.	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы. Ассортимент блюд. Правила отпуска и подачи.
361	Классификация, ассортимент блюд из птицы
362.	Технология приготовления блюд из мяса крупным куском. Изменение мышечных белков при тепловой обработке мяса.
363	Технология приготовления горячих блюд из субпродуктов
364	Блюда из запеченного мяса. Формирование специфического вкуса и запаха мяса

365	Технология приготовления фаршированных овощных блюд. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации.
366	Блюда из мяса диких животных. Изменение витаминов при тепловой обработке мяса диких животных.
367	История возникновения блюд из птицы в русской кухне. Значение их в питании человека.
368	Ассортимент блюд из дичи. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной дичи.
369	Технология приготовления горячих блюд из гуся и утки. Требования к качеству.
370.	Ассортимент, классификация блюд из теста.
371.	Технология приготовления дрожжевого теста (опарным и без опарным способом).
372	Тесто для блинов и блинчиков. Способы подачи и их разновидности.
373	Технология приготовления фаршей для блюд из теста.
374	Разрыхлители теста. Способы разрыхления.
375	Технологический процесс приготовления курника.
376	Технологический процесс приготовления царской пасхи. Правила подачи, температура отпуска, срок реализации
377	Технологический процесс приготовления царской пасхи. Правила подачи, температура отпуска, срок реализации
378	Изделия из дрожжевого теста в русской кухне. Разновидности дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого теста (опарный способ).
379	Технологический процесс приготовления каши Гурьевской. Правила отпуска, температура подачи, срок реализации.
380	Адаптация рецептов блюд из рубленой массы птицы национальной русской кухни
381	Адаптация рецептов блюд из мяса национальной русской кухни
382	Традиционные русские пироги. Правила подачи к различным блюдам русского стола.

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

**«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»**

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

#### **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 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;

- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

**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 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</b>					
<p><b>ЗНАТЬ:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными</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	Собеседование 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	

методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).					
<b>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> классификацию русских национальных блюд; основные направления в области технологии русских блюд; способы развития современной русской кухни <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
	практическая работа	Собеседование по практической работе	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 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного	<i>тест</i>	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



<p>ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;  правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;  правила складирования упакованных полуфабрикатов;  требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>					
<p><b>УМЕТЬ:</b>  контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;  контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости</p>	<p>лабораторное занятие</p>	<p>Отчет по лабораторному занятию</p>	<p>Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним.</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена</p>
			<p>Блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки).</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена</p>
			<p>При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид)</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена</p>
			<p>При пересоле, подгорании, несоответствии вкуса</p>	<p>Не удовлетворительно</p>	<p>Не освоена</p>

<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p>					
---	--	--	--	--	--

**ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

<p><b>ЗНАТЬ:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных</p>	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

<p>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с</p>	<p>Расчетно-практическая работа</p>	<p>Уровневая шкала</p>	<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена</p>
			<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена</p>
			<p>Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена</p>
			<p>Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>	<p>Не удовлетворительно</p>	<p>Не освоена</p>

<p>помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных супов</p>					
<p><b>Уметь:</b> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять</p>	<p>лабораторное занятие</p>	<p>Отчет по лабораторному занятию</p>	<p>Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним. Блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки). При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид) При пересоле, подгорании, несоответствии вкуса</p>	<p>отлично хорошо удовлетворительно Не удовлетворительно</p>	<p>Освоена Освоена Освоена не освоена</p>

<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p>					
<p><b>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>					
<p><b>ЗНАТЬ:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе</p>	<p>Тест</p>	<p>Уровневая шкала</p>	<p>Студент ответил на 75-100 % вопросов</p>	<p>отлично</p>	<p>освоена</p>
			<p>Студент ответил на 60-75 % вопросов</p>	<p>хорошо</p>	<p>освоена</p>
			<p>Студент ответил на 50-60 % вопросов</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>освоена</p>

<p>авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>			<p>Студент ответил на 0-50 % вопросов</p>	<p>Не удовлетворительно</p>	<p>Не освоена (недостаточный)</p>
---	--	--	---	-----------------------------	-----------------------------------

<p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>					
<p><b>Уметь:</b> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>	<p>лабораторное занятие</p>	<p>Отчет по лабораторным занятиям</p>	<p>Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним.</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки).</p>	<p>хорошо</p>	<p>освоена</p>
			<p>При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид)</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>освоена</p>
			<p>При пересоле, подгорании, несоответствии вкуса</p>	<p>Не удовлетворительно</p>	<p>Не освоена</p>

<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность</p>					
--	--	--	--	--	--



<p>готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты</p>					
<p><b>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>					
<p><b>Знать:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими</p>	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		

<p>ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи</p>					
<p><b>Уметь:</b> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления</p>	<p>Лабораторное занятие</p>	<p>Отчет по лабораторным занятиям</p>	<p>Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним. Блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки). При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид) При пересоле, подгорании, несоответствии вкуса</p>	<p>отлично хорошо удовлетворительно Не удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый) Освоена (базовый) Освоена Не освоена</p>

<p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>					
--	--	--	--	--	--

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

<p><b>Знать:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	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)

<p>кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>			<p>Студент ответил на 0-50 % вопросов</p>	<p>Не удовлетворительно</p>	<p>Не освоена (недостаточный)</p>
<p><b>Уметь:</b> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного</p>	<p>Лабораторное занятие</p>	<p>Отчет по лабораторному занятию</p>	<p>Блюда, не имеющие отклонений от требований качества к ним. Блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки). При отклонении требований по нескольким показателям (консистенция, вкус, внешний вид) При пересоле, подгорании, несоответствии вкуса</p>	<p>отлично хорошо удовлетворительно Не удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый) Освоена (базовый) Освоена (базовый) Не освоена (недостаточный)</p>

<p>ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.</p>					
---	--	--	--	--	--

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

<p><b>Знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>	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)

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств					
<b>Уметь:</b> контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	Лабораторное занятие	Отчет по лабораторному занятию		Зачтено /60-100	Освоена (базовый)
				Не зачтено/ 0-59	Не освоена (не достаточны й)
<b>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>					
<b>Знать:</b> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила	Лабораторное занятие	Собеседование по лабораторной работе			
				Зачтено /60-100	Освоена (базовый)



<p>приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;          ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;          техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;          виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>				Не зачтено/ 0-59	Не освоена (не достаточный)
<p><b>Уметь:</b> оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение</p>	Лабораторное занятие		Собеседование по лабораторной работе	Зачтено /60-100	Освоена (базовый)
				Не зачтено/ 0-59	Не освоена (не достаточный)

<p>до момента использования;выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>				
--	--	--	--	--

