

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

КОД ПРОФЕССИИ: 43.01.09 Повар, кондитер

РАЗРАБОТАЛА:

**Преподаватель ГАПОУ МО ОГПК
Е.П. Гурова**

Учебно-методический комплекс по модулю ПМ. 02.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», составлен в соответствии с требованиями к минимуму результатов освоения профессионального модуля, изложенными в Федеральном государственном стандарте начального профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки РФ от 06.12.2016г. №1569

Учебно-методический комплекс по модулю ПМ. 02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», УМК включает теоретический блок, перечень практических занятий, задания по самостоятельному изучению тем дисциплины, а также вопросы и задания по промежуточной аттестации (при наличии), приложения.

1. ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ СТУДЕНТ!

Учебно-методический комплекс по модулю ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

УМК по модулю ПМ.02 включает теоретический блок, перечень практических занятий, задания для самостоятельного изучения тем дисциплины, а также вопросы и задания по промежуточной аттестации.

Приступая к изучению новой учебной дисциплины, Вы должны внимательно изучить список рекомендованной основной и вспомогательной литературы. Из всего массива рекомендованной литературы следует опираться на литературу, указанную как основную.

После изучения теоретического блока приведен перечень практических работ, выполнение которых обязательно. Наличие положительной оценки по практическим работам необходимо для допуска к экзамену по модулю ПМ.02, поэтому в случае отсутствия на уроке по уважительной или неуважительной причине Вам потребуется найти время и выполнить пропущенную работу.

В процессе изучения модуля ПМ.02 предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая выполнение самостоятельных работ, докладов, рефератов.

По итогам изучения модуля ПМ.02 проводится экзамен.

В результате освоения дисциплины Вы должны:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно

	<p>эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

В результате освоения модуля ПМ.02 у Вас должны формироваться общие компетенции (ОК):

В таблице приведены профессиональные компетенции, к освоению которых готовит содержание модуля ПМ.02.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое и перечень информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>

	развитие.	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций и профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии и современные программные средства профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовых профессиональных темах; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нежирного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Внимание! Если в ходе изучения модуля у Вас возникают трудности или Вы пропустили занятия, то Вы всегда можете к преподавателю прийти на консультацию.

2.МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УД/МДК СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Тема2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.

Основные понятия и термины по теме:

Бульон, отвар, охлаждение, замораживание, упаковка, отпуск, сервировка.

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

Ассортимент заправочных супов, основные продукты, концентрат, специи, приправы.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.

Ассортимент супов-пюре.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.

Ассортимент холодных супов.

План изучения темы

1. . Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

1.Перечислить классификацию и ассортимент, пищевую ценность и значение в питании бульонов, отваров

2.Перечислить правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. 3.Подобрать методы сервировки и подачи, температуру подачи бульонов, отваров.

4.Выбрать посуду для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

1.Перечислить классификацию и ассортимент, пищевую ценность и значение в питании заправочных супов

2. Укажите требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов

высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам

3. Перечислить правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса

4. Укажите правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос?

3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

1. Дать определение ассортименту, пищевой ценности, значению в питании супов-пюре. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Указать Молочных и сладких, диетических, вегетарианских супов: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Написать правила оформления и отпуска, технику порционирования, варианты оформления супов?

4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

1. Перечислите ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных супов..

2. Составить рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи, Требования к качеству, условия и сроки хранения супов региональной кухни.

3. Выбрать посуду для отпуска, указать способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания, подготовку супов для отпуска на вынос.

КРАТКОЕ ИЗЛОЖЕНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ:

1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

1. Перечислить классификацию и ассортимент, пищевую ценность и значение в питании бульонов, отваров
2. Перечислить правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.
3. Подобрать методы сервировки и подачи, температуру подачи бульонов, отваров.
4. Выбрать посуду для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

1. Перечислить классификацию и ассортимент, пищевую ценность и значение в питании заправочных супов
2. Укажите требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам
3. Перечислить правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса
4. Укажите правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос?

3. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

1. Перечислить классификацию, ассортимент, пищевую ценность, значение в питании горячих соусов.
2. Назовите ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства

4. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикат

1. Дать характеристику, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и

количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.

2. Укажите методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов

3. Принцип приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.

5. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.

1. Теория приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках

2. Принцип порционирования, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов

6. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

1. Теория приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов

2. Перечислить порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

1. Перечислить классификацию, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов

2. Назвать правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.

3. Назвать выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов

4. Перечислить приготовление блюда и гарниры из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов

5. Укажите правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования

8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

1. Перечислить ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.

2. Назовите ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.

3. Указать правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов

4. Назвать правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

5. Указать правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов

6. Перечислить правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования

9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

1. Назвать ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра
2. Указать правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.
3. Выбрать методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра
4. Указать правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

1. Укажите ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки
2. Назвать правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.
3. Выбрать и назвать методы приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста
4. Принцип приготовления горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.
5. Указать правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

11. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

1. Перечислить классификацию, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
2. Назвать правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими

требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.

12. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

1. Указать выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

2. Перечислить приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.

3. Назвать правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4. Укажите хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

13. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

1. Перечислить классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

2. Назвать правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями

3. Указать принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа

14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

1. Назвать выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

2. Перечислить блюда из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила

выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

3. Назвать правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4. Указать хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

15. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

1. Назвать методы приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

2. Перечислить приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

3. Перечислить правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4. Назвать сроки хранения готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

ГЛОССАРИЙ

- Бульон**-жидкий отвар из мяса, рыбы.
- Отвар**- жидкость получаемая из овощей и грибов
- **Заправочные супа**- это супы при приготовлении которых используют овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия.
- **Суп-пюре**- это густой суп, из протертых овощей, круп, мяса, птицы, рыбы.
- Холодные супа**- это первые блюда приготавливаемые на основе молочных, кисло-молочных, продуктов, овощей, мясных продуктов.
- Горячий соус**-жидкая основа, готовят на бульонах, подают ко 2 горячим блюдам и закускам
- Соусный П/ф**- наименование сырья, для приготовления соуса.
- Яично-Масляные соусы**-основой служат масло, и яйца.
- Порционирование**-это процесс подготовки продуктов к укладке и расфасовка их в тару.
- Тепловая обработка**-это один из основных способов приготовления пищи.
- Гарнир**-добавление к основному блюду или напитку, используемое в качестве украшения тарелки или для придания дополнительного или контрастного вкуса.
- Меланж** — яичная смесь. Меланж представляет собой пастеризованную смесь яичного белка и желтка
- Мучные изделия**- изделие из главного компонента — муки — подразделяется на кулинарное и кондитерское.
- Полуфабрикат**- изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для использования.
- Вакуумирование**—удаление (отсасывание) газа, пара из аппаратов (сосудов) с целью получения в них давления ниже атмосферного.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ РАБОТЕ С ТЕКСТОМ УЧЕБНИКА.

Работа с учебником является неотъемлемой частью всего образовательного процесса. И от того, насколько грамотно будет построена эта работа, во многом зависит и эффективность обучения. Если говорить о работе с учебником, как о виде внеаудиторной самостоятельной работы, то прежде всего, нужно знать, какую тему Вы изучаете и какие цели ставите перед собой. Если это простое ознакомление с материалом, изучение темы в целом, нужно систематизировать процесс изучения, поставив перед собой ряд вопросов:

- Какова главная мысль темы (главы, параграфа, пункта и т. д.)?
- Какие события, факты изучаются в данной теме, где и когда они происходят?
- Какова причинно-следственная связь между событиями?
- Какие выводы можно сделать на основании изученного материала?
- Если изучаются события, факты, связанные с отдельно взятыми городом, регионом, страной, вспомните, какие события в этот период происходили в стране, в мире?

Такие вопросы нужно ставить как для всей темы в целом, так и для каждой главы (параграфа, пункта).

Если это составление плана-конспекта, необходимо после прочтения материала:

- выделить основную мысль;
- разбить материал на пункты (простой план), на пункты и подпункты (сложный план) в зависимости от рассматриваемых в них событий, фактов, озаглавить их (в учебниках они обычно выделены) и определить главное;
- письменно записать план изучаемого материала, делая для каждого пункта, подпункта тезисы (кратко сформулированные основные положения);
- письменно сделать выводы по существу материала для каждого пункта, подпункта и для всей темы в целом.

Для выделения главного руководствуйтесь схемой вопросов, указанных выше: кто (что), где и когда? Каковы цели, причины, следствия?

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ СОСТАВЛЕНИИ ТАБЛИЦ.

Для заполнения таблицы используйте основы конспектирования.

Этот творческий вид работы был введен в учебную деятельность Шаталовым В. Ф. - известным педагогом-новатором и получил название "опорный сигнал". В опорном сигнале содержание информации "кодируется" с помощью сочетания графических символов, знаков, рисунков, ключевых слов, цифр и т. п.

При работе с заполнением таблицы используем формализованный конспект, где записи вносятся в заранее подготовленные таблицы.

Это удобно при подготовке единого конспекта по нескольким источникам. Особенно если есть необходимость сравнения данных. Разновидностью формализованного конспекта является запись, составленная в форме ответов на заранее подготовленные вопросы, обеспечивающие исчерпывающие характеристики однотипных объектов, явлений, процессов и т.д.

Составление схем, таблиц служит не только для запоминания материала. Такая работа становится средством развития способности выделять самое главное, существенное в учебном материале, классифицировать информацию. Выделяют основные составляющие более сложного понятия, ключевые слова и т. п. и располагаются в последовательности от общего понятия к его частным составляющим.

Нужно продумать, какие из входящих в тему понятий являются основными и записать их в схеме так, чтобы они образовали основу. Далее присоединить частные составляющие (ключевые слова, фразы, определения), которые служат опорой для памяти и логически дополняют основное общее понятие.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ ТАБЛИЦ:

Определите цель составления таблицы. Читая изучаемый материал в первый раз, разделите его на основные смысловые части, выделите главные мысли, сформулируйте выводы.

Если составляете план - конспект, сформулируйте названия пунктов и определите информацию, которую следует включить в план-конспект для раскрытия пунктов плана.

Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.

Включайте не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания).

Составляя записи в таблице, записывайте отдельные слова сокращённо, выписывайте только ключевые слова, делайте ссылки на страницы конспектируемой работы, применяйте условные обозначения.

Чтобы форма записи отражала его содержание, располагайте абзацы «ступеньками», подобно пунктам и подпунктам плана, применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета.

Отмечайте непонятные места, новые слова, имена, даты.

Наведите справки о лицах, событиях, упомянутых в тексте. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля

При конспектировании надо стараться выразить авторскую мысль своими словами. Стремитесь к тому, чтобы один абзац авторского текста был передан при конспектировании одним, максимум двумя предложениями.

Запись учебного материала в виде таблицы позволяет быстро и без труда его запомнить, мгновенно восстановить в памяти в нужный момент.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ СОСТАВЛЕНИИ СХЕМ.

Действия при составлении схемы могут быть такими:

- Подберите факты для составления схемы.
- Выделите среди них основные, общие понятия.
- Определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия.
- Сгруппируйте факты в логической последовательности.
- Дайте название выделенным группам.
- Заполните схему данными.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ПОДГОТОВКЕ МУЛЬТИМЕДИЙНЫХ ПРЕЗЕНТАЦИЙ.

1.Оптимальный объем.

Наиболее эффективен зрительный ряд объемом не более 8 – 20 слайдов. Презентация из большего числа слайдов вызывает утомление, отвлекает от сути изучаемых явлений.

2.Доступность.

Обязателен учет возрастных особенностей и уровня подготовки студентов. Нужно обеспечивать понимание смысла каждого слова, предложения,

понятия, раскрывать их, опираясь на знания и опыт студентов, использовать образные сравнения.

3.Разнообразие форм.

Реализация индивидуального подхода к обучаемому, учет его возможностей восприятия предложенного учебного материала по сложности, объему, содержанию.

4.Учет особенности восприятия информации с экрана

Понятия и абстрактные положения до сознания студентов доходят легче, когда они подкрепляются конкретными фактами, примерами и образами; поэтому необходимо использовать различные виды наглядности. Необходимо чередовать статичные изображения, анимацию и видеофрагменты.

5.Занимательность.

Включение (без ущерба научному содержанию) в презентации смешных сюжетов, мультипликационных героев оживляет занятие, создает положительный настрой, что способствует усвоению материала и более прочному запоминанию.

6.Красота и эстетичность.

Немаловажную роль играют цветовые сочетания и выдержанность стиля в оформлении слайдов, музыкальное сопровождение. Наглядное обучение строится не на отвлеченных понятиях и словах, а на конкретных образах, непосредственно воспринимаемых зрителями.

7.Динамичность.

Необходимо подобрать оптимальный для восприятия темп смены слайдов, анимационных эффектов.

Создание презентации состоит из трех этапов:

1. Планирование презентации — это многошаговая процедура, включающая определение целей, изучение аудитории, формирование структуры и логики подачи материала.
2. Разработка презентации — методологические особенности подготовки слайдов презентации, включая вертикальную и горизонтальную логику, содержание и соотношение текстовой и графической информации.
3. Репетиция презентации — это проверка и отладка созданной презентации.

Требования к оформлению презентаций.

1.Оформление слайдов:

- а) соблюдайте единый стиль оформления.
- б) избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.
- в) вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
- г) для фона предпочтительны холодные тона

2.Использование цвета:

- а) на одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста.
- б) Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).

3.Анимационные эффекты:

- а) используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде.
- б) не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

4.Содержание информации:

- а) используйте короткие слова и предложения.
- б) заголовки должны привлекать внимание аудитории.
- в) расположение информации на странице
- г) предпочтительно горизонтальное расположение информации.
- д) наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.
- е) если на слайде имеется картинка, надпись должна располагаться под ней.
- ж) избегайте сплошной текст. Лучше использовать маркированный и нумерованный списки.

5.Шрифты:

- а) для заголовков – не менее 24. Для информации не менее 18.
- б) шрифты без засечек легче читать с большого расстояния.
- в) нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.
- г) для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.

д) нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).

7.Способы выделения информации:

Следует использовать рамки; границы, заливку, штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.

8.Объем информации:

а) не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Не полностью заполненный слайд лучше, чем переполненный.

б) наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

в) делайте слайд проще, у аудитории всего около минуты на его восприятие.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ РАБОТЕ С ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСАМИ.

Среди Интернет-ресурсов, наиболее часто используемых студентами в самостоятельной работе, следует отметить электронные библиотеки, образовательные порталы, тематические сайты, библиографические базы данных, сайты периодических изданий. Для эффективного поиска в WWW студент должен уметь и знать:

- чётко определять свои информационные потребности, необходимую ретроспективу информации, круг поисковых серверов, более качественно индексирующих нужную информацию,
- правильно формулировать критерии поиска;
- определять и разделять размещённую в сети Интернет информацию на три основные группы: справочная (электронные библиотеки и энциклопедии), научная (тексты книг, материалы газет и журналов) и учебная (методические разработки, рефераты);

-давать оценку качества представленной информации, отделить действительно важные сведения от информационного шума;

- давать оценки достоверности информации на основе различных признаков, по внешнему виду сайта, характеру подачи информации, её организации;
- студентам необходимо уметь её анализировать, определять её внутреннюю непротиворечивость.

Запрещена передача другим пользователям информации, представляющей коммерческую или государственную тайну, распространять информацию, порочащую честь и достоинство граждан. Правовые отношения регулируются Законом «Об информации, информатизации и защите информации», Законом «О государственной тайне», Законом «Об авторском праве и смежных правах», статьями Конституции об охране личной тайны, статьями Гражданского кодекса и статьями Уголовного кодекса о преступлениях в сфере компьютерной информации.

При работе с Интернет-ресурсами

обращайте внимание на источник:

оригинальный авторский материал, реферативное сообщение по материалам других публикаций, студенческая учебная работа (реферат, курсовая, дипломная и др.). Оригинальные авторские материалы, как правило, публикуются на специализированных тематических сайтах или в библиотеках, у них указывается автор, его данные. Выполнены такие работы последовательно в научном или научно-популярном стиле. Это могут быть научные статьи, тезисы, учебники, монографии, диссертации, тексты лекций. На основе таких работ на некоторых сайтах размещаются рефераты или обзоры. Обычно они не имеют автора, редко указываются источники реферирования. Сами сайты посвящены 23 разнообразной тематике. К таким работам стоит относиться критически, как и к сайтам, где размещаются учебные студенческие работы. Качество этих работ очень низкое, поэтому сначала подумайте, оцените ресурс, а уже потом им пользуйтесь. В остальном с интернет-источниками можно работать как с обычной печатной литературой. Интернет – это ещё и огромная библиотека, где вы можете найти практически любой художественный текст. В интернете огромное количество словарей и энциклопедий, использование которых приветствуется.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО МДК. 02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК, РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Вопросы для текущего контроля

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталонные ответы

1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

- а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.

2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Организация работы овощного цеха.

4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

3 вариант.

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

4 вариант.

1. Перечислить виды холодильного оборудования.

2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

4. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ
ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК. 02.01.
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК, РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготавливаемых блюд
3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.
4. Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).
5. производить отпуск готовой кулинарной продукции
6. Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86
7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
13. расчет потерь при тепловой обработке овощей
14. расчет потерь при тепловой обработке мяса
15. Заполнение калькуляционных карточек

ТЕСТ - ЭТО ИНСТРУМЕНТ ОЦЕНИВАНИЯ ОБУЧЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, СОСТОЯЩИЙ ИЗ СИСТЕМЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ, СТАНДАРТИЗОВАННОЙ ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И АНАЛИЗА РЕЗУЛЬТАТОВ.

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

Задание №1

1.Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?

- А) повышают калорийность
- Б) придают цвет
- В) придают вкус и аромат

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

- А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

- А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
- В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют

- А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
- Б) сокращения продолжительности варки
- В) изменения консистенции?

5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку

- А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

А) соломка

Б) шашки

В) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов

А) пассерование

Б) варка

В) припускание

Задание № 2

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

А) варка

Б) бланширование

В) припускание

2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

А) составом мясных продуктов

Б) подачей

В) отпуском?

3. При какой температуре подают горячие супы?

А) 40...50⁰С

Б) 70...75⁰С

В) 80.....85⁰С

4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники

А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

Б) хранение концентрированного бульона

В) хранение пассеровок?

6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассеровка

В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни?

7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

- А) томатный
- Б) грибной
- В) паровой?

8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов

- А) бульон, сливки, уксус, растительное масло
- Б) сметана, бульон, растительное масло
- В) сливки, сметана, уксус
- Г) растительное масло, уксус
- Д) растительное и сливочное масло?

9. Какие соусы относятся к холодным

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

10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

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

Задание № 3

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

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

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

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

5. Перечислите гарниры для сладких супов

Задание № 4**1. Заполните таблицу:**

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов?

4. Заполните таблицу:

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

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

Задание № 6**1. Опишите последовательность приготовления:**

- А) Бульона из птицы
- Б) Грибного отвара

2. Что закладывают раньше:

- А) Пассерованные овощи или картофель?
- Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?**4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:**

- А) картофельного с макаронными изделиями?
- Б) картофельного с бобовыми?

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

Предложение	
1. У вареной птицы...	1. Замачивают
2. Бобовые перед варкой....	2. Отделяют мякоть от костей
3. У печени снимают....	3. Просеивают
4. Крупу перед варкой....	4. Промывают

5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре	5. Протирают 6. Пленку 7. Верхний слой 8. Пассеруют 9. Очистить от грязи и песка 10.Перебирают
---	---

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

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

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

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

10. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

Задание № 7

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

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

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ МДК 02.02.«ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Вариант 1

1. Корнеплод -

- а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби – овощ

- а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

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

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

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

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

6. Корнеплод, содержащий каротин –

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

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

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

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

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

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

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

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

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

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

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

12. Очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

13. Для приготовления маринада морковь нарезают

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

14. Разрезав брусочки моркови, получают

- а) кубики; б) дольки; в) соломку.

15. Шапки – форма нарезки

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

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

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

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

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

18. Перезрелые помидоры используют

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

19. Ромбиками нарезают

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

20. В воде хранят

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

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

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

22. Большая продолжительность варки

- а) на пару; б) в воде

23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

24. Для варки в молоке, картофель нарезают

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.
- 25. При температуре 170-180° С овощи жарят**
а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.
- 26. Для жарки из отварного, картофель нарезают**
а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.
- 27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?**
а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.
- 28. Картофельные зразы**
а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.
- 29. Не добавляют манную крупу в котлеты**
а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.
- 30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму**
а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.
- 31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?**
а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.
- 32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся**
а) при припускании; б) при варке.
- 33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?**
а) картофельная масса слишком влажная;
б) картофельная масса плотная;
в) не сделали проколы
- 34. Температура отпуска горячих овощных блюд –** а) не ниже 55°С;
б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С.
- 35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня**
а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

Вариант № 2.

- 1. Корнеплод –**
а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.
- 2. Брокколи – овощ**
а) плодовой; б) капустный; в) десертный.
- 3. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.**
- 4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -**
а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -
а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.
6. Каротин содержится
а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.
7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:
1) Распределение по качеству; а) калибровка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.
8. Не является сложной формой нарезки картофеля
а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.
9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой
а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.
10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают
а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.
11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают
а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.
12. Не очищают от кожицы редис
а) красный; б) белый.
13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают
а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.
14. Ломтики картофеля можно получить
а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.
15. Шашки – форма нарезки
а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.
16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают
а) шашками; б) соломкой; в) дольками.
17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:
1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
3) крошка; в) для соусов, супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.
18. Ромбиками нарезают
а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.
19. Перезрелые помидоры используют
а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.
20. В воде хранят
а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.
21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде
а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.
22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

- а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.
23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.
24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?
а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.
25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный
а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.
26. При температуре 250-280° С овощи
а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.
27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?
а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль;
в) не добавили уксус.
28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы
а) зразы; б) котлеты; в) рулет.
29. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?
а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.
30. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:
сортируют по размеру и степени зрелости → промывают →
вырезают место прикрепления плодоножки.
а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор;
г) огурец.
31. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют
а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.
32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой
а) ОС; б) ОВ; в) ОК.
33. Фаршированные овощи
а) варят; б) запекают; в) жарят.
34. Морковь пассеруют
а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса;
в) для сохранения аромата.
35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче
а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

Вариант № 3.

1. Корнеплод –

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

2. Брокколи – овощ

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

4. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

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

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

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

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

6. Каротин содержится

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

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

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

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

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

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

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

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

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

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

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

12. Не очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

3. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

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

14. Ломтики картофеля можно получить

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

15. Шашки – форма нарезки

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

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

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

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- | | |
|----------------|---|
| 1) кольца; | а) для фаршей, крупяных супов; |
| 2) полукольца; | б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты; |

33. *Фаршированные овощи*
а) варят; б) запекают; в) жарят.
34. *Морковь пассеруют*
а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса;
в) для сохранения аромата.
35. *Горячие овощные блюда хранят на раздаче*
а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ №1

Подготовка круп к варке. Каши

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

4. По густоте каши различают:

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 5 по теме «Приготовление каш»

1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?
а) гречневая б) пшеничная в) манная
2. Какую кашу называют «размазня»
а) вязкая б) жидкая в) рассыпчатая
3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?
а) манную б) рисовую в) гречневую
4. Какие каши называют крутыми?
а) жидкие б) вязкие в) рассыпчатые
5. Из какой крупы готовят плов?
а) пшеничная б) рисовая в) пшенная
6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков?
а) жидкая б) вязкая в) рассыпчатая
7. Для промывания 1 кг крупы берут?
а) 7-8 л воды б) 4-5 л воды в) 2-3 л воды
8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно?
а) промывают б) обжаривают в) отваривают
9. Температура подачи каши?
а) 10-14°C б) 100-110°C в) 65-75°C
10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется?
а) приваром б) упеком в) припеком
- Эталон ответов к тестовому заданию № 5
1-в; 2-а; 3-а; 4-в; 5-б; 6-б; 7-в; 8-б; 9-в; 10-а

Задание №6

1. Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой
А) холодная Б) теплая В) горячая
2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом.
А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли
Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли
В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли
3. Выберите крупы, те, которые моют перед варкой
А) рисовая Б) манная В) перловая Г) пшеничная
4. Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.
А) гречневая крупа Б) сахар В) соль
Г) жир Д) лавровый лист
5. Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.
А) 90°C Б) 100°C В) 150°C
6. Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке
А) рисовая Б) гречневая В) манная
7. Укажите, какой углевод преобладает в составе круп
А) крахмал Б) глюкоза В) клетчатка
8. Укажите причину размягчения крупы при варке
А) высокая температура воды при варке
Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин
В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется
9. Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке
 1. ошпаривают кипятком а)
 2. перебирают б)
 3. моют теплой водой в)
10. Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.
А) для размягчения
Б) для удаления горечи
В) для промывания
11. Укажите правила варки каш:
А) _____
Б) _____
В) _____
Г) _____
Д) _____
Е) _____
12. Установите соответствие между колонками с помощью цифр:
 4. творог
 5. гречневая каша
 6. рисовая каша

а) котлеты, биточки

- | | |
|-----------------|--------------|
| 7. изюм | |
| 8. курага | б) запеканка |
| 9. сметана | |
| 10. сухари | в) крупеник |
| 11. манная каша | |

ЗАДАНИЕ №7

1. Перечислите, что относят к бобовым?

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

5. Объясните: Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15°C во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

6. Заполните таблицу:

Наименование блюда	Время варки	Особенности приготовления	Подача блюда
Бобовые с жиром и луком			
Фасоль в соусе			

6. Заполните таблицу:

Наименование блюда	Время варки	Особенности приготовления	Подача блюда
Бобовые с жиром и луком	Горох, нут -1,5 часа Чечевица – 1 час Фасоль – 1.5 – 2 часа прогревают 5 минут	Можно добавить пассерованный репчатый лук, жаренную свиную корейку, копченую грудинку, чеснок	Используют, как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам
Фасоль в соусе	Фасоль – 1.5 – 2 часа прогревают 5 минут в соусе	Можно добавить репчатый лук пассерованный, рубленый чеснок. Можно готовить молочный, сметанный соусы, тогда перец не добавляют	

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 8

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.

3. Заполните таблицу указав величину показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг		
Объём жидкости, л		
Масса соли, г		
Привар, %		
Использование		

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»
Макароны отваривают -

6. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты:

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают-

7. Заполнить таблицу показателей качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет

Отварные					
Запеченные					

3. Величины показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг	1 кг	1 кг
Объём жидкости, л	5 – 6л	2,2 – 3 л
Масса соли, г	50г	30г
Привар, %	150%	200 – 300%
Использование	Макароны с сыром, с жиром или сметаной, с томатом, отварные с пассерованными овощами	Макаронник Лапшевник

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»

6. Технологическая последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты: лапша, творог, яйца, соль, сахар, сметана, масло.

Б) технологическая последовательность приготовления:

7. Показатели качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Отварные	Легко отделяются друг от друга	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Белый

Запеченные	Макароны могут быть соединены между собой	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Сверху золотистая корочка
------------	---	--------	-------------------------------	----------------------	---------------------------

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:

2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?

3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макароны с жиром или сметаной			
Макароны с сыром, или творогом			
Макароны с томатом			
Макароны отварные с овощами			
Макаронник			
Макароны запечённые с сыром			
Лапшевник с творогом			

5. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко, соль, масло.

6. Укажите: Время варки макаронных изделий.

7. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид _____

Цвет _____

Вкус _____

Консистенция _____

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш _____

Блюда из макаронных изделий _____

Блюда из бобовых _____

Рассыпчатые каши _____

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшениной вязкой.

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каша используют - в рационе здорового питания»

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макароны с жиром или сметаной	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с сыром, или творогом	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с	сливной	На 1 кг макаронных	Используют как

томатом		изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Томатное пюре пассеруют на сливочном масле + соль и молотый перец.	гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны отварные с овощами	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Лук , морковь, петрушку пассеруют + шинкованный лук, в конце пассерования + томатное пюре. Можно добавить прогретый зелёный горошек.	Используют как самостоятельное блюда.
Макаронник	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Макароны варят на молоке с добавлением молока и воды.	Используют как самостоятельное блюда.
Макароны запечённые с сыром	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли, перед запеканием посыпают тертым сыром сбрызгивают сливочным маслом.	Используют как самостоятельное блюда.
Лапшевник с творогом	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Используют протёртый творог, заправленный солью. Сахаром с	Используют как самостоятельное блюда.

		добавлением сырых яиц.	
--	--	------------------------	--

5. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко соль, масло.

6. Укажите: Время варки макаронных изделий.

7. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из макаронных изделий:

Блюда из бобовых:

Рассыпчатые каши:

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

Улучшают процесс пищеварения;

1. Повышают калорийность;

2. Являются источником минеральных веществ (калий, фосфор, железо, магний, марганец);

Витаминов группы В, РР, Е (гречневая, овсяная крупа)

Тест

1. Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

3. Как определяется качество яиц?

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное
--------------	---------------	------------

		использование
Всмятку		
«В мешочек»		
Вкрутую		
«В мешочек» без скорлупы		

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

а) ингредиенты:

б) технологическая последовательность приготовления:

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку	2,5 – 3 минуты	Отпускают яйца в горячем виде по 1- 2 шт. как самостоятельное блюдо на тарелках или вставляя в специальные подставки под яйца, к ним можно подать хлеб и масло.
«В мешочек»	4,5 – 5 минут	Отпускают также как яйца всмятку, или используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом.
Вкрутую	10 – 12 минут	Используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования.

«В мешочек» без скорлупы	3 – 4 минуты	Используют в холодном и горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.
--------------------------	--------------	--

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

Для варки одного яйца берут 250 – 300 г воды.

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

а) ингредиенты: яйца или меланж, молоко, соль, сливочное масло

б) технологическая последовательность приготовления:

Тест №2 Тема: «Жареные и запеченные яичные блюда»

1. Перечислите виды яичниц.

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

разогревают сковороду

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

Дефект

Причины

Белые пятна на

поверхности желтка

Вздутие белка

4. Назовите правила приготовления омлетов.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:

приготавливают омлетную массу -

7. Чем отличается драчена от омлетов?

8. Выполните практические задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: _____

Ответ: _____

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: _____

Ответ: _____

1. Перечислите виды яичниц.
2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:
3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.
4. Назовите правила приготовления омлетов.
5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?
6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:
7. Чем отличается драчена от омлетов?
8. Практическое задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Меланж 1:1

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 1 - яйцо – 10г яичного порошка

Тест №3 тема: «Блюда из творога»

1. Каково значение в питании блюд из творога?

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирачную машину?

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога: *используют жирный и полужирный творог—»*

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых: *приготавливают творожную массу* —

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки? _____

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и? _____

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1

Блюдо 2

Блюдо 3

Творог

Творог

Творог

Мука

Мука

Мука

Сахар

Сахар

Сахар

Яйца

Яйца

Яйца

Сметана

Сметана

Сметана

Масло сливочное

—

Маргарин

Вода

—

Блюдо _____

Блюдо _____

Блюдо _____

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

11. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники с творожным фаршем» _____

12. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники ленивые» _____

13. Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Вареники с творожным фаршем					
Вареники ленивые					
Сырники					
Запеканка из творога					
Пудинг запеченный					

1. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

2. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:
5. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?
6. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?
7. Готовить сырники можно не только с мукой но и с манной крупой.

8. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1

Творог

Мука

Сахар

Яйца

Сметана

Масло сливочное

Маргарин

Вода

Блюдо 2

Творог

Мука

Сахар

Яйца

Сметана

Блюдо 3

Творог

Мука

Сахар

Яйца

Сметана

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

11. Характеристика полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

12. Характеристика полуфабриката «Вареники ленивые»

13. Показатели качества блюд из творога.

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Вареники с творожным фаршем	Форма полукруглых пирожков	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Вареники ленивые	Разнобразная форма, блестящая поверхность	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Сырники	Правильная круглая	Золотистый – желтый	Кисло-сладкий	Творога	Мягкая, масса однородная, без

	форма . Поверхность — ровная без трещин.	ый. Без подгорелых мест.			крупинок внутри
Запеканка из творога	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерно румяной корочкой.	На разрезе — белый или желтый	Кисло-сладкий	Недопустимы: горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция	Мягкая, масса однородная, без крупинок внутри
Пудинг запеченный	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерно румяной корочкой	На разрезе — белый или желтый	Сладкий	Без посторонних привкусов и запахов	Нежная, пышная. однородная, с изюмом и орехами.

Тест по теме: творог

1. В зависимости от содержания жира творог бывает:

1).....

2).....

3).....

18%

9%

0-1%

2. По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:

1)

2).....

3).....

3. Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:

1) приготовление теста

2) приготовление фарша

3) варка

4)

5) формование

6) отпуск

4. Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»

а) мука

д) сахар

б) яйца

е) сливочное масло

в) соль

ж) творог

г) вода

з) сухари

5. Сырники из творога имеют форму:

а) овально - прямоугольную

б) округло - приплюснутую

в) шаровидную

6. Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:

а) 250°C

б) 160°C

в) 120°C

7. Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:

а) творог

д) яйца

б) сахар

е) сметана

в) крупа манная

ж) орехи

г) крупа рисовая

з) взбитые белки

8. Способы записывания вареников с творогом: _____

9. Время варки вареников ленивых:

а) 10-15 /

б) 4-5 /

в) 20-30 /

10. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении блюда: «Блинчики с творогом»

1.

2.

3.

4. Фарширование

5.

6. Отпуск

Для экзамена:

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля. Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 2.

Приготовить картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.

Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.
------------	---

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 4.

Приготовить голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом, гуляш из свинины.

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 5

Приготовить борщ украинский, плов из баранины, рассыпчатую гречневую кашу.

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 6.

Приготовить соус сметанный, котлеты морковные, фасоль отварная с жиром.

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 7.

Приготовить картофель в молоке, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы.

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 8.

Приготовить щи из квашенной капусты, рагу овощное, рыба запеченная по- русски.

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить сырники из творога, оладий, сладкий соус.

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 10

Приготовить дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить макароны отварные не сливным способом, биточки рубленые, соус луковый,

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 12.

Приготовить рыба припущенная с овощами, щи из свежей капусты, лангет.

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 13

Приготовить азу, картофель фри, соус мадера,

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
------------	--

Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 14

Приготовить котлета по киевски, вареники ленивые, суп с крупой.

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1 -2

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3-4

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6,7,8

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 11-12.13-14

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 16-17.18-19

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №20-21

ЛАБОРАТОРНО (ПРАКТИЧЕСКИЕ) РАБОТЫ

Л.Р.№1-2. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента

Цель лабораторной (практической) работы:

1.Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении простых и заправочных супов.

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым и заправочным супам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления супов;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых простых и заправочных супов

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых и заправочных супов;

- правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов;

- температурный режим и правила приготовления простых и заправочных супов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемое оборудование:

1. электрические плиты, весы, производственные столы

Инструктаж по ТБ

- Проверка присутствующих;

- Проверка санитарной одежды;

- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;

- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

План работы:

1. Познакомить обучающихся с технологической последовательностью обработки и нарезки различных овощей грибов.

Содержание работы:

1. первичная обработка и нарезка овощей, грибов.

2. определить количество отходов, полученных при очистке овощей, обработке мяса, рыбы и сравнить с установленными нормами.
3. нарезать овощи, дать оценку качества очищенным овощам, обработанным овощам освоить кулинарное использование.

Методические указания по выполнению лабораторной (практической) работы

1. К выполнению лабораторных работ необходимо подготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе, используйте рекомендованную литературу и конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.
2. При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.
3. Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:
название лабораторной работы и ее цель;
используемое оборудование;
порядок выполнения лабораторной работы;
4. Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.
При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.
5. Если отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу снижается.

Контрольные вопросы

1. Перечислить классификацию и ассортимент, пищевую ценность и значение в питании заправочных супов
2. Укажите требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам
3. Перечислить правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса
4. Укажите правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос?

Л.Р.№3-4. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента

Цель лабораторной (практической) работы:

1.Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении супа-пюре.

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к супам-пюре;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супа-пюре;
- использовать различные технологии приготовления и оформления супа-пюре;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых супов-пюре

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении супа-пюре;

- правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супа-пюре;

- температурный режим и правила приготовления супа-пюре

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемое оборудование:

1. электрические плиты, весы, производственные столы

Инструктаж по ТБ

- Проверка присутствующих;

- Проверка санитарной одежды;

- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;

- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

План работы:

1. Познакомить обучающихся с технологической последовательностью обработки и нарезки различных овощей грибов.

Содержание работы:

1. первичная обработка и нарезка овощей, грибов.
2. определить количество отходов, полученных при очистке овощей, обработке мяса, рыбы и сравнить с установленными нормами.
3. нарезать овощи, дать оценку качества очищенным овощам, обработанным овощам освоить кулинарное использование.

Методические указания по выполнению лабораторной (практической) работы

1. К выполнению лабораторных работ необходимо подготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе, используйте рекомендованную литературу и конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.

2. При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.

3. Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:

название лабораторной работы и ее цель;

используемое оборудование;

порядок выполнения лабораторной работы;

4. Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.

При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.

5. Если отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу.

Контрольные вопросы.

1. Дать определение ассортименту, пищевой ценности, значению в питании супов-пюре. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Указать Молочных и сладких, диетических, вегетарианских супов: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Написать правила оформления и отпуска, технику порционирования, варианты оформления супов?

Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов

Цель лабораторной (практической) работы:

1. Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении холодных супов.

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным супам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных супов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных супов;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых холодных супов.

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных супов

Выполнения технологических операций при приготовлении холодных супов;

- температурный режим и правила приготовления холодных супов
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемое оборудование:

1. электрические плиты, весы, производственные столы

Инструктаж по ТБ

- Проверка присутствующих;
- Проверка санитарной одежды;
- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;
- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

План работы:

1. Познакомить обучающихся с технологической последовательностью обработки и нарезки различных корнеплодов и клубнеплодов, и других компонентов входящих в основу холодных супов, правила подготовки.

Содержание работы:

1. первичная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, подготовка основы для холодного супа.
2. нарезать овощи, корни, и подготовить другие компоненты входящие в состав холодных супов, дать оценку качества, освоить кулинарное использование.

Методические указания по выполнению лабораторной (практической) работы

1. К выполнению лабораторных работ необходимо подготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе, используйте рекомендованную литературу и конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.

2. При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.

3. Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:

название лабораторной работы и ее цель;

используемое оборудование;

порядок выполнения лабораторной работы;

4. Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.

При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.

5. Если отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу снижается.

Контрольные вопросы

1. Перечислить холодных супов: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Назвать супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения

3. Указать правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Практическое занятие №1. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции

Цель лабораторной (практической) работы:

1. Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении соуса на муке.

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к соусам на муке;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соуса на муке;
- использовать различные технологии приготовления и оформления соуса;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых соусов.

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соуса

Выполнения технологических операций при приготовлении соуса;

- температурный режим и правила приготовления соуса
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемое оборудование:

1. электрические плиты, весы, производственные столы

Инструктаж по ТБ

- Проверка присутствующих;
- Проверка санитарной одежды;
- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;
- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

План работы:

1. Познакомить обучающихся с технологической последовательностью обработки и нарезки различных корнеплодов и клубнеплодов, правила подготовки муки.

Содержание работы:

1. первичная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, подготовка муки.

2. определить количество отходов, полученных при очистке овощей, сравнить с установленными нормами.

3. нарезать овощи, корни дать оценку качества очищенным овощам, обработанным овощам, принцип подготовки муки, освоить кулинарное использования.

Методические указания по выполнению лабораторной (практической) работы

1. К выполнению лабораторных работ необходимо подготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе, используйте рекомендованную литературу и конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.

2. При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.

3. Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:

название лабораторной работы и ее цель;

используемое оборудование;

порядок выполнения лабораторной работы;

4. Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.

При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.

5. Если отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу снижается.

Контрольные вопросы

1. Дать характеристику, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам

2. Перечислить методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов

3. Указать кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.

4. Указать кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных

5. Указать кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных

6. Указать кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства

7. Перечислить виды порционирования, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.

Тема 2.9.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Л.Р.№6.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов

Л.Р.№7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов

Л.Р.№8.Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов

Цель лабораторной (практической) работы:

1.Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов .

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам , гарнирам из овощей и грибов ;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд гарниров из овощей и грибов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд гарниров из овощей и грибов
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых гарниров и блюд из овощей и грибов

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов

Выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемое оборудование:

1. электрические плиты, весы, производственные столы

Инструктаж по ТБ

- Проверка присутствующих;

- Проверка санитарной одежды;
- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;
- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

План работы:

1.Познакомить обучающихся с технологической последовательностью обработки и нарезки различных корнеплодов и клубнеплодов, грибов правила использования..

Содержание работы:

- 1.**первичная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, грибов
- 2.** определить количество отходов, полученных при очистке овощей, грибов сравнить с установленными нормами.
- 3.** нарезать овощи, корни, шпик дать оценку качества очищенным овощам, обработанным овощам, принцип подготовки муки ,освоить кулинарное использование.

Методические указания по выполнению лабораторной (практической) работы

1.К выполнению лабораторных работ необходимо подготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе , используйте рекомендованную литературу и конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.

2.При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.

3.Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:

название лабораторной работы и ее цель;

используемое оборудование;

порядок выполнения лабораторной работы;

4.Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.

При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.

5.Если отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу снижается.

Контрольные вопросы

1. Перечислить классификацию, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов

2. Указать правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.

3. Назвать выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов

4. Назвать принцип приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов

5. Указать правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования

Тема 3.0. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Л.Р.№9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Цель лабораторной (практической) работы:

1. Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам, гарнирам из круп и бобовых и макаронных изделий.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых гарниров и блюд из круп и бобовых и макаронных изделий

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий;

- температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемое оборудование:

1. электрические плиты, весы, производственные столы

Инструктаж по ТБ

- Проверка присутствующих;

- Проверка санитарной одежды;

- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;

- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

План работы:

1.Познакомить обучающихся с технологической последовательностью обработки и нарезки различных корнеплодов и клубнеплодов, круп, бобовых и макаронных изделий правила использования..

Содержание работы:

1. первичная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, подготовка круп, бобовых и макаронных изделий

2. нарезать овощи, корни, дать оценку качества очищенным овощам, обработанным овощам, подготовить крупы, бобовые, макаронные изделия освоить кулинарное использование.

Методические указания по выполнению лабораторной (практической) работы

1.К выполнению лабораторных работ необходимо подготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе , используйте рекомендованную литературу и конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.

2.При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.

3.Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:

название лабораторной работы и ее цель;
используемое оборудование;
порядок выполнения лабораторной работы;

4. Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.

При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.

5. Если отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу снижается.

Контрольные вопросы

1. Перечислить ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.
2. Перечислить ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.
3. Указать правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов
4. Указать правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
5. Указать правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов
6. Перечислить правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Практическое занятие №2 .Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов

Цель лабораторной (практической) работы:

1.Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении блюд из яиц, творога и сыра

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из яиц, творога и сыра
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из яиц, творога и сыра.
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из яиц, творога и сыра
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из яиц, творога и сыра

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из яиц, творога и сыра

Выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц, творога и сыра

- температурный режим и правила приготовления блюд из яиц, творога и сыра

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемое оборудование:

1. электрические плиты, весы, производственные столы

Инструктаж по ТБ

- Проверка присутствующих;

- Проверка санитарной одежды;

- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;

- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

План работы:

1. Познакомить обучающихся с технологической последовательностью подготовки к использованию яйца, творог, сыр

Содержание работы:

1. Подготовка яиц, творога, обработка, нарезка и т.д

2. Освоить кулинарное использование для блюд из яиц, творога и сыра,

Методические указания по выполнению лабораторной (практической) работы

1. К выполнению лабораторных работ необходимо подготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе, используйте рекомендованную литературу и конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.

2. При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.

3. Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:

название лабораторной работы и ее цель;

используемое оборудование;

порядок выполнения лабораторной работы;

4. Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.

При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.

5. Если отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу снижается.

Контрольные вопросы

1. Указать ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра

2. Назвать правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.

3. Выбрать метод при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра

4. Указать принцип приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

5. Указать приготовления горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения
6. Указать принцип приготовления горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения
7. Назвать правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Л.Р.№ 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки

Цель лабораторной (практической) работы:

1.Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении блюд из яиц, творога и муки

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из яиц, творога и муки
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из яиц, творога и муки .
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из яиц, творога и муки
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из яиц, творога и муки

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из яиц, творога и муки

Выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц, творога и муки

- температурный режим и правила приготовления блюд из яиц, творога и муки

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемое оборудование:

1. электрические плиты, весы, производственные столы

Инструктаж по ТБ

- Проверка присутствующих;
- Проверка санитарной одежды;
- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;
- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

План работы:

1. Познакомить обучающихся с технологической последовательностью подготовки к использованию яйца, творог, муку

Содержание работы:

1. Подготовка яиц, творога , обработка, нарезка и т.д
2. Освоить кулинарное использование для блюд из яиц, творога и муки,

Методические указания по выполнению лабораторной (практической) работы

1. К выполнению лабораторных работ необходимо подготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе , используйте рекомендованную литературу и конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.

2. При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.

3. Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:

название лабораторной работы и ее цель;

используемое оборудование;

порядок выполнения лабораторной работы;

4. Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.

При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.

5. Если отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу снижается.

Контрольные вопросы

1. Перечислить ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки

2. Назвать правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.
3. Выбрать метод приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста
4. Указать принцип приготовления горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.
5. Назвать правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Тема 3.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Л.Р. №11-12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы

Л.Р. №13-14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы

Л.Р.15. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья

Цель лабораторной (практической) работы:

1.Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из рыбы и нерыбного водного сырья
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы и не рыбного водного сырья.
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из рыбы и не рыбного водного сырья

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из рыбы и не рыбного водного сырья

Выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы и не рыбного водного сырья

- температурный режим и правила приготовления блюд из рыбы и не рыбного водного сырья

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемое оборудование:

1. электрические плиты, весы, производственные столы

Инструктаж по ТБ

- Проверка присутствующих;

- Проверка санитарной одежды;

- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;

- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

План работы:

1. Познакомить обучающихся с технологической последовательностью подготовки к использованию рыбы, и не рыбного водного сырья

Содержание работы:

1. первичная обработка и нарезка рыбы и не рыбного водного сырья

2. обработать, нарезать рыбу и не рыбного водного сырья, дать оценку качества очищенным п/ф, и освоить кулинарное использование.

Методические указания по выполнению лабораторной (практической) работы

1. К выполнению лабораторных работ необходимо подготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе, используйте рекомендованную литературу и конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.

2. При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.

3. Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:

название лабораторной работы и ее цель;

используемое оборудование;

порядок выполнения лабораторной работы;

4. Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые

теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.

При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.

5. Если отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу снижается.

Контрольные вопросы

1. Выбрать метод приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

2. Указать принцип приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.

3. Указать правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4. Указать сроки хранения готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Тема 3.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Л.Р. №16-17. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде

Л.Р. №18-19. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде

Цель лабораторной (практической) работы:

1. Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из мяса и мясным продуктам
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из мяса и мясных продуктов
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов
- Выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов
- температурный режим и правила приготовления блюд из мяса и мясных продуктов
 - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
 - правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемое оборудование:

1. электрические плиты, весы, производственные столы

Инструктаж по ТБ

- Проверка присутствующих;
- Проверка санитарной одежды;
- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;
- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

План работы:

1. Познакомить обучающихся с технологической последовательностью подготовки к использованию мяса и мясных продуктов

Содержание работы:

1. первичная обработка и нарезка мяса и мясных продуктов

2. обработать, нарезать мяса и мясные продукты, дать оценку качества очищенным п/ф, и освоить кулинарное использование.

Методические указания по выполнению лабораторной (практической) работы

1. К выполнению лабораторных работ необходимо подготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе, используйте рекомендованную литературу и

конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.

2. При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.

3. Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:

название лабораторной работы и ее цель;

используемое оборудование;

порядок выполнения лабораторной работы;

4. Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.

При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.

5. Если отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу снижается.

Контрольные вопросы

1. Выбрать метод приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

2. Указать принцип приготовления блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

3. Назвать правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4. Указать сроки хранения готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Тема 3.7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Л.Р. №20-21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Цель лабораторной (практической) работы:

1.Обобщение опыта работы преподавателя профессионального цикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении лабораторно – практического занятия в рамках изучения МДК.

закрепление теоретических знаний студентами по дисциплине и получение навыков при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из домашней птицы, дичи, кролика
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы, дичи, кролика
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи, кролика

- температурный режим и правила приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика
 - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
 - правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемое оборудование:

1. электрические плиты, весы, производственные столы

Инструктаж по ТБ

- Проверка присутствующих;
- Проверка санитарной одежды;
- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;
- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия

План работы:

1. Познакомить обучающихся с технологической последовательностью подготовки к использованию мяса домашней птицы, дичи , кролика

Содержание работы:

1.первичная обработка и нарезка мяса домашней птицы, дичи , кролика

2.обработать, нарезать мяса и мясные продукты, домашняя птица, дичь, кролик, дать оценку качества очищенным п/ф, и освоить кулинарное использование.

Методические указания по выполнению лабораторной (практической) работы

1.К выполнению лабораторных работ необходимо подготовиться до начала занятия в лаборатории. Кроме описания работы в данном учебном методическом комплексе, используйте рекомендованную литературу и конспект лекций. К выполнению работы допускаются только подготовленные студенты.

2.При проведении эксперимента результаты измерений и расчетов записывайте четко и кратко в заранее подготовленные таблицы.

3.Отчеты по лабораторным работам должны включать в себя следующие пункты:

название лабораторной работы и ее цель;

используемое оборудование;

порядок выполнения лабораторной работы;

4.Далее пишется «Ход работы» и выполняются этапы лабораторной работы, согласно выше приведенному порядку записываются требуемые теоретические положения, заполнение требуемых таблиц и графиков, по завершении работы делается вывод.

При подготовке к сдаче лабораторной работы, необходимо ответить на предложенные контрольные вопросы.

5.Если отчет по работе не сдан во время (до выполнения следующей работы) по неуважительной причине, оценка за лабораторную работу снижается.

Контрольные вопросы

1.. Выбрать метод приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

2. Указать принцип приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

3. Перечислить правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска,

способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4. Указать сроки хранения готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Информационное обеспечение:

Основная:

1. Шатун Л. «Повар» учебное пособие «Феникс» 2018(2019)
2. Шумилкина М., Дроздова Н. «Кондитер» учебное пособие «Феникс» 2018(2019)
3. Чуканова Н. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. В четырех частях. Часть 1,2,3,4. учебное пособие «Академия» 2018(2019)
4. Лутошкин Г, Анохина Ж. «Техническое оснащение и организация рабочего места» учебное пособие «Академия» 2018(2019)
5. Лаушкина Т.А. «Основы микробиологии, физиологии и питания, санитарии и гигиены» «Академия» 2018(2019)
6. Епифанова М. «Основы товароведения продовольственных товаров» «Академия» 2018(2019)

Интернет-ресурсы:

1. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
6. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school>

