

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(общеразвивающая)

«Основные направления современной кулинарии»

Барнаул 2021

Согласовано

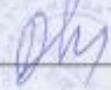
Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

«18» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»

 В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.

Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

 А.А. Дунаева

«18» марта 2021 г.

Руководитель
программы:

Чернова Галина Андреевна, преподаватель

Составители
программы:

Чернова Галина Андреевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	7
3 Оценка результатов освоения программы.....	15
4 Организационно-педагогические условия реализации программы....	22
5 Оценочные материалы	25

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации дополнительной общеобразовательной программы «Основные направления современной кулинарии».

Программа разработана в соответствии с:

-Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства Просвещения РФ № 196 от 9 ноября 2018 года «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный план, календарный учебный график, содержание разделов программ с кратким описанием тематики, оценку результатов освоения программы, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучающихся.

1.2. Цель реализации программы

Формирование знаний и развитие творческих способностей детей и взрослых по современной кулинарии и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном и эстетическом совершенствовании.

1.3 Планируемые результаты обучения

Программа направлена на формирование и развитие следующих компетенций:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,
использовать их в оформлении.

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.4. Категория обучающихся и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются любые лица без предъявления требований к уровню образования.

1.5. Форма обучения

Очная форма обучения.

1.6. Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка – 26 часов;

самостоятельное обучение – 6 часов;
обязательная аудиторная работа – 20 часов.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают сертификат.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоя- тельная ра- бота	Аудитор-	из них			
Лекции	Лабора- торные			Практи- ческие занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Основные направления современной кулинарии	25	6	19	14		5	
Итоговая аттестация	1		1			1	ДЗ¹
Всего:	26	6	20	14		6	

¹ Дифференцированный зачет.

2.2 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятель- ная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лаборатор- ные работы			Практиче- ские заня-			
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Основные направления современной кулинарии	25	6	19	14	-	5	
Тема 1. Введение в специальность Должностная инструкция технолога общественного питания. Общие положения. Должностные обязанности. Специфика профессии	2	-	2	2	-	-	Опрос
Тема 2. Современные тенденции, направления области общественного питания. Научно-технологический прогресс в общественном питании	2	-	2	2	-	-	Тест

Тема 3. Основные понятия современных тенденций: фьюжн, фудпейринг, арт-визаж, карвинг	3	1	2	2	-	-	Опрос
Тема 4. Су-вид, антисковорода. Технология использования. Применение в кулинарной обработке	4	2	2	2	-	-	Тест
Тема 5. Пакоджет, сосуд Дьюар. Технология использования	3	1	2	2	-	-	Опрос
Тема 6. Центрифугирование, сублимационная сушка. Технология использования	3	1	2	2	-	-	Тест
Тема 7. Стефангриль, аромадистиляция	3	1	2	2	-	-	опрос
Практическое занятие № 1 «Айсинг - рисование глазурью»	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²
Практическое занятие № 2 «Рисование шоколадом»	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²
Практическое занятие № 3 «Карамель»	1	-	1	-	-	1	ПЗ ²
Итоговая аттестация	1	-	1	-	-	1	ДЗ¹
Всего	26	6	20	14	-	6	

¹ Дифференцированный зачет.

² Практическое занятие.

2.3 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Период обучения ¹	Наименование раздела, темы
Первый день	Раздел 1 Основные направления современной кулинарии
	Тема 1. Введение в специальность. Должностная инструкция технолога общественного питания. Общие положения. Должностные обязанности. Специфика профессии
Второй день	Тема 2. Современные тенденции, направления области общественного питания. Научно-технологический прогресс в общественном питании
Третий день	Тема 3. Основные понятия современных тенденций: фьюжн, арт-визаж, фудпейринг, карвинг
Четвертый день	Тема 4. Су-вид, антисковорода. Технология использования. Применение в кулинарной обработке
Пятый день	Тема 5. Пакоджет, сосуд Дьюар. Технология использования.
Шестой день	Тема 6. Центрифугирование, сублимационная сушка.

	Технология использования
Седьмой день	Тема 7. Стефангриль, ароматистилиция
Восьмой день	Практическое занятие № 1 «Айсинг - рисование глазу-рю»
Девятый день	Практическое занятие № 2 «Рисование шоколадом»
Десятый день	Практическое занятие № 3 «Карамель» Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

¹⁾Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.4 Рабочая программа «Основные направления современной кулинарии»

Цель: обеспечить получение глубоких знаний обучающихся в области современной кулинарии с учетом действующего Законодательства РФ.

Задачи:

- изучить должностную инструкцию технолога;
- изучить особенности работы с различными видами современного сырья, особенности изготовления из него.
- изучить современное оборудование
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- совершенствовать мастерство приготовления вкусной и полезной пищи;
- обеспечить здоровый образ жизни, соблюдение принципов рационального питания и правильного подбора пищевых продуктов;
- развивать творческие способности и расширять кругозор;
- повышать компетентность и уровень творческой самореализации в процессе осуществления различных видов деятельности и оказания услуг в сфере общественного питания;
- профессиональное самоопределение и формирование мотивации к трудовой деятельности по профессиям, востребованным на рынке труда.

Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы обучающиеся должны:

Знать:

- правила выбора современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях питания;

- определять и выбирать в соответствии с потребностью производства современное технологическое оборудование, использовать современное технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- виды инструментов для современной кулинарии, правила пользования ими, технику безопасности;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- технику и особенности работы с различным сырьем;

- особенности хранения сырья;

- современные тенденции в оформлении повседневных блюд;

уметь:

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства современное технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

- пользоваться инвентарем по назначению;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 26 часов, из них внеаудиторная самостоятельная работа - 6 часов, практические занятия – 6 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	В том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Формы контроля
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Основные направления современной кулинарии	25	6	19	14	-	5	

Тема 1. Введение в специальность Должностная инструкция технолога общественного питания. Общие положения. Должностные обязанности. Специфика профессии	2	-	2	2	-	-	Опрос
Тема 2. Современные тенденции, направления области общественного питания. Научно-технологический прогресс в общественном питании	2	-	2	2	-	-	Тест
Тема 3. Основные понятия современных тенденций: фьюжн, фудпейринг, арт-визаж, карвинг	3	1	2	2	-	-	Опрос
Тема 4. Су-вид, антискоровода. Технология использования. Применение в кулинарной обработке	4	2	2	2	-	-	Тест
Тема 5. Пакоджет, сосуд Дьюар. Технология использования	3	1	2	2	-	-	Опрос
Тема 6. Центрифугирование, сублимационная сушка. Технология использования	3	1	2	2	-	-	Тест
Тема 7. Стефангриль, аромадистилляция	3	1	2	2	-	-	опрос
Практическое занятие № 1 «Айсинг - рисование глазурью»	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²
Практическое занятие № 2 «Рисование шоколадом»	2	-	2	-	-	2	ПЗ ²
Практическое занятие № 3 «Карамель»	1	-	1	-	-	1	ПЗ ²
Итоговая аттестация	1	-	1	-	-	1	ДЗ¹
Всего	26	6	20	14	-	6	

¹ Дифференцированный зачет.

² Практическое занятие.

Тема 1.1 Введение в специальность. Должностная инструкция технолога общественного питания. Общие положения. Должностные обязанности. Специфика профессии

Должностная инструкция технолога общественного питания. Общие положения технолога общественного питания. Определение технолога. Должностные обязанности. Специфика профессии.

Современные тенденции использования обычных видов сырья и пищевых продуктов; возможности кулинарного применения новых и экзотических видов сырья и пищевых продуктов в мировой кулинарии. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка.

Пряности, приправы, специи и ароматизаторы: определения и отличительные особенности, ассортимент и использование в кулинарии.

Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд. Теоретические: кухонная мебель и оборудование. Вентиляция и освещение кухни. Спецодежда для кухни. Кухонная и столовая посуда, и инвентарь. Набор столовой посуды и приборов. Уборка кухни.

Тема 1.2 Современные тенденции, направления области общественного питания. Научно-технологический прогресс в общественном питании

Современные тенденции, направления области общественного питания. Научно-технологический прогресс в общественном питании.

Бульоны. Супы. Соусы. Гарниры из овощей и круп. Современные тенденции при приготовлении классических и новых супов, соусов, гарниров в мировой кулинарии. Ассортимент, технологическая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Вторые блюда из мяса, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов. Современные тенденции при приготовлении классических и новых видов вторых горячих блюд из мяса, птицы и дичи, рыбы и морепродуктов, входящих в реестр блюд мировой кулинарии. Ассортимент, технологическая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Закуски. Десерты. Современные тенденции при приготовлении классических и новых закусок и десертов в мировой кулинарии. Ассортимент, технологическая характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 1.3 Основные понятия современных тенденций: фьюжн, арт-визаж, фудпейринг, карвинг.

Основные понятия современных тенденций: фьюжн, арт-визаж, фудпейринг, карвинг.

Основные приемы молекулярной кухни (эспумизация, сферификация, желефикация, эмульсификация, вакуумная технология, низкотемпературный метод, трансглутаминаза). Ингредиенты для техник молекулярной кухни.

Инновационные технологии в индустрии питания.

Современные инновационные технологии в производстве.

Современные способы обработки продуктов в кулинарной практике предприятий общественного питания.

Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии.

Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования.

Сравнительный анализ материально-технического обеспечения традиционных и инновационных способов кулинарной обработки.

Основные понятия современных тенденций: фьюжн, арт-визаж, фудпейринг, карвинг.

Основные приемы молекулярной кухни (эспумизация, сферификация, желефикация, эмульсификация, вакуумная технология, низкотемпературный метод, трансглутаминаза). Ингредиенты для техник молекулярной кухни.

Самостоятельная работа обучающихся

Подготовка конспекта по вопросу: «Специфика профессии повар. Знания и умения»

Тема 1.4 Су-вид, анти-сковорода. Технология использования. Применение в кулинарной обработке

Су-вид, антисковорода. Технология использования. Применение в кулинарной обработке. Тепловая обработка: приемы и особенности их применения (варка, поширование, брезирование, поэлирование, глубокое жарение; приготовление в фольге, пещевой пленке, пергаменте, в рукаве).

Технология приготовления блюд в вакуумной упаковке су-вид (SousVide). Технология РассоJet для приготовления блюд. Приготовление на сковороде вок. Прием деглясирования. Фламбирование. Использование сифонов и кремеров для производства блюд и напитков. Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: -

фудпейринг, ферментация, криоконцентрация, экстрагирование, текстуризация, выдержка, жарка в азоте, центрифугирование.

Самостоятельная работа обучающихся

Подготовка презентации на тему «Молекулярная кухня, рецепты блюд и их приготовление»

Тема 1.5 Пакоджет, сосуд Дьюар. Технология использования

Пакоджет, сосуд Дьюар. Технология использования. Пакоджет, сосуд Дьюар. Технология использования.

Технология РассоJet для приготовления блюд. Приготовление на сковороде вок. Прием деглясирования. Фламбирование. Использование сифонов и кремеров для производства блюд и напитков. Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: - фудпейринг, ферментация, криоконцентрация, экстрагирование, текстуризация, выдержка, жарка в азоте, центрифугирование.

Самостоятельная работа обучающихся

Поиск информации в Интернете и составление списка по вопросу «Современные технологии в приготовлении блюд»

Тема 1.6 Центрифугирование, сублимационная сушка. Технология использования

Центрифугирование, сублимационная сушка. Технология использования.

Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии: фудпейринг, ферментация, криоконцентрация, экстрагирование, текстуризация, выдержка, жарка в азоте, центрифугирование.

Самостоятельная работа обучающихся

Поиск информации в Интернете и составление списка по вопросу «Современные технологии в приготовлении блюд»

Тема 1.7 Стефангриль, ароматистилляция.

Стефангриль, ароматистилляция. Технология Стефангриль, ароматистилляция для приготовления блюд. Приготовление при помощи стефангриль.

Различные приемы использования стефангриль и ароматистилляции деглясирования. Фламбирование. Характеристика современных принципов, методов и техник в кулинарии.

Самостоятельная работа обучающихся

Поиск информации в Интернете и составление списка по вопросу «Современные технологии в приготовлении блюд»

Практическое занятие

Айсинг - рисование глазурью»

«Рисование шоколадом»

«Карамель».

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1 Формы аттестации

Текущий контроль знаний, обучающихся ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за правильностью выполнения изделий в ходе практической работы, соблюдения технологии изготовления изделия; успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ.

Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме дифференцированного зачета.

Для проведения итоговой аттестации программы разработаны оценочные материалы.

Оценочные материалы для дифференцированного зачета соответствуют целям и задачам программы подготовки специалиста, учебному плану и обеспечивают оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимся.

3.2. Оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Предмет оценивания (компетенции)	Объект оценивания (навыки)	Показатель оценки (знания, умения)	Методы оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. Организовывать	Знать: - - правила выбора современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания; - определять и	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся

<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием</p>	<p>и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и</p>	<p>выбирать в соответствии с потребностью производства современное технологическое оборудование, использовать современное технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- виды инструментов для современной кулинарии, правила пользования ими, технику безопасности;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- технику и</p>	<p>И других видов текущего контроля.</p>
--	---	---	--

<p>ем, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>праздничного хлеба.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,</p> <p>использовать их в оформлении.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>особенности работы с различным сырьем;</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности хранения сырья; -современные тенденции в оформлении повседневных блюд; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства современное технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. -пользоваться инвентарем по назначению; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 	
---	--	---	--

		<p>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>	
--	--	---	--

3.3. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется преподавателем в процессе оценки тестов, практических занятий, лабораторных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Критерии оценки устного ответа:

«Отлично» заслужил ответ, в котором отмечается знание фактического материала, и обучающийся может им оперировать.

«Хорошо» - есть небольшие недочеты по содержанию ответа.

«Удовлетворительно» - есть неточности по сути раскрываемых вопросов.

«Неудовлетворительно» - есть серьезные ошибки по содержанию или полное отсутствие знаний и умений.

Критерии оценки для теста:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85 – 100 % правильных ответов
«Хорошо»	70 – 84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55 – 69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

Критерии оценки качества выполнения практического задания:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с практическими задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, допущены ошибки, которые оказали существенное влияние на итоговые показатели.

Критерии оценки качества выполнения дифференцированного зачета.

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, который демонстрирует высокий уровень усвоения материала, предусмотренного программой; демонстрирует уровень знаний и умений, позволяющих решать типовые ситуационные задачи; владеет научной терминологией согласно темам; обоснованно, четко, полно излагает ответ; отвечает на дополнительные вопросы; обладает достаточно высоким уровнем информационно - коммуникативной культуры; при ответе на вопросы по зачетной теме не допускают ошибок и неточностей в изложении материала.

Оценка «хорошо» ставится обучающему, который показывает прочные знания материала, предусмотренного программой; допускает неточности в обоснованности ответа при решении типовых ситуационных задач; владеет научной терминологией согласно темам; отвечает на дополнительные вопросы; при ответе на вопросы по зачетной теме допускает неточности в изложении материала.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, который показывает знания только основного программного материала; в научной терминологии согласно темам допускает ошибки; допускает ошибки в обоснованности ответа при решении ситуационных задач; при ответе на дополнительные вопросы допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который: показывает фрагментарные знания основного программного материала; не владеет всей научной терминологией; демонстрирует обрывочные знания теории и практики по материалу; не могут решить знакомую проблемную ситуацию даже при помощи преподавателя.

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ;
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа;
- умение аргументировать ответ;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
	Практические занятия	Оборудование: столы и стулья, соответствующие возрастным особенностям детей шкафы для инвентаря и используемых материалов; шкафы для наглядного материала. Материалы и инструменты: инвентарь и оборудование для практических работ
	Промежуточная и итоговая аттестация	Оборудование: столы и стулья, соответствующие возрастным особенностям детей шкафы для инвентаря и ис-

		<p>пользуемых материалов; шкафы для наглядного материала.</p> <p>Материалы и инструменты: инвентарь и оборудование для практических работ</p>
--	--	---

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 13.Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции - 242с.
- 14.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
- 15.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Дополнительные источники:

17. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320с.: ил.

3.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Задания для текущей аттестации

Задания для теста

Что означает «Паста Аль денте»?

- Паста с соусом Al dente
- Слегка недоваренная паста
- Паста с грибами в сливочном соусе

Как называется говядина, приготовленная в слоеном тесте?

- Бефстроганов
- Карне асада
- Говядина Веллингто

Какие плоды созревают только после того, как их собирают?

- Черешни
- Кивано
- Авокадо

Какой из следующих сыров не относится к свежим?

- Фета
- Рикотта
- Пармезан
- Моцарелла

Что такое «конфи»?

- Джем
- Сорт яблок
- Мясо, протомленное в собственном жире

Что такое «умами»?

- Вид вкуса
- Японское блюдо из рыбы
- Кисло-сладкий соус

Из чего делают тахини?

- Из майонеза
- Из бараньего жира
- Из семян кунжута

Какой ингредиент вы добавите в томатный соус, если он слишком кислый?

- Оливковое масло
- Сахар
- Соль
- Уксус

Торт-безе «Павлова» назван в честь ...

- Академика Павлова
- Шеф-повара Павлова
- Балерины Павловой

В какой стране был изобретён торт «Захер» ?

- В Австрии
- В России
- В США

Что такое скороварка?

- Начинаящая кухонная работница
- Кастрюля с герметично закрывающейся крышкой

- Гороховая каша

Как спасти переслащенное блюдо?

- Поперчить
- Посолить
- Добавить лимонный сок
- Такое блюдо нельзя спасти

Соус песто состоит из базилика, пармезана, оливкового масла, соли и...

- Кедровых орехов
- Красного перца
- Репчатого лука

Шиитаке – это...

- Японский лесной гриб
- Чайный гриб
- Филейный нож для разделки рыбы

Какое название слоеного торта в этом списке лишнее?

- Наполеон
- Капрезе
- Ванильный ломтик
- Мильфей

Какой рецепт яблочного пирога стал знаменитым из-за ошибки сестер-кулинаров?

- Шарлотка
- Тарт Татен
- Клафути

На производство какого рассольного сыра в 2011 году Грузия оформила патент?

- Чечил
- Осетинский
- Сулугуни
- Адыгейский

Вариант № 1

1. Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов это?

- А) полуфабрикат
- Б) кулинарная продукция
- В) рецептура
- Г) кондитерское изделие

2. Какое вещество не влияет на химическую безопасность кулинарной продукции?

- А) соли тяжелых металлов
- Б) антибиотики
- В) пестициды
- Г) углеводы

3. При каком способе кулинарной обработки у изделий уменьшается вытекание сока и испарение воды при жарке

- А) панирование
- Б) перемешивание

В) фарширование

Г) шпигование

4. Смесь двух или более веществ, из которых одно (твердое) распределено в другом (жидком) в виде частиц различной дисперсности, находящихся во взвешенном состоянии?

А) эмульсия

Б) суспензия

В) дисперсия

Г) пена

5. Стабилизаторы - это?

А) порошкообразные эмульгаторы

Б) молекулярные эмульгаторы

В) пастообразные эмульгаторы

Г) пенообразные эмульгаторы

6. Химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения?

А) спиртовое брожение

Б) маринование

В) сульфитация

Г) ферментирование

7. При каком виде нагрева не возникает перепад температуры внутри продукта (корочка на поверхности продукта не образуется)?

- А) контактный нагрев
- Б) СВЧ-нагрев
- В) радиационный нагрев
- Г) электроконтактный нагрев

8. При каком способе тепловой кулинарной обработки продукты нагреваются инфракрасным излучением (ИРЛ), нагретыми газами и воздухом?

- А) жарка в жарочных шкафах
- Б) жарка на открытом огне
- В) жарка в жире
- Г) варка в СВЧ-аппаратах

9. Какому закону подчиняется процесс диффузии?

- А) скорость диффузии зависит от состава продукта
- Б) скорость диффузии не зависит от площади поверхности продукта
- В) скорость диффузии зависит от площади поверхности продукта
- Г) скорость диффузии независимая величина

10. Процесс увеличения объема твердого тела, вследствие поглощения им из окружающей среды влаги или пара?

- А) набухание
- Б) растворение
- В) когезия
- Г) ретроградация

11. Какая группа белков растворима в воде?

- А) проламины
- Б) глобулины
- В) глютелины
- Г) альбумины

12. Гидротация – это?

- А) изменение вторичной, третичной и четвертичной структуры белка
- Б) способность белков прочно связывать значительное количество влаги
- В) разрушение первичной структуры белка
- Г) потеря белками связанной воды при тепловой обработке продуктов

13. Денатурация – это?

- А) изменение вторичной, третичной и четвертичной структуры белка
- Б) способность белков прочно связывать значительное количество влаги
- В) разрушение первичной структуры белка
- Г) потеря белками связанной воды при тепловой обработке продуктов

14. Агрегирование – это?

- А) сокращение фибриллярной нити
- Б) взаимодействие денатурированных молекул белка
- В) взаимодействие аминокислот
- Г) развертывание глобул

15. От какого фактора не зависит температура дымообразования?

- А) скорость нагревания жира
- Б) величина греющей поверхности
- В) температура в цехе
- Г) вид жира

16. Какой процесс не происходит с крахмалом при кулинарной обработке продуктов?

- А) гидролиз
- Б) денатурация
- В) декстринизация
- Г) клейстеризация

17. Под действием каких веществ происходит гидролиз крахмала? (два варианта ответа)

- А) ферменты
- Б) белки
- В) щелочи
- Г) кислоты

Вариант № 2

1. Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции?

- А) отходы
- Б) потери

В) брак

Г) выход

2. Какой технологический принцип производства кулинарной продукции требует соблюдения режимов тепловой обработки?

А) принцип сокращения времени кулинарной обработки

Б) принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции

В) принцип сбалансированности

Г) принцип безопасности

3. Какой механический способ кулинарной обработки используется для разделения продуктов на две фракции: жидкую (соки) и плотную (жом, мезга)?

А) фильтрация

Б) прессование

В) осаждение

Г) просеивание

4. Для чего применяют флотацию?

А) для разделения смесей, состоящих из частиц различной удельной массы

Б) для разделения смесей, состоящих из частиц одинаковой удельной массы

В) для создания смесей, состоящих из частиц различной удельной массы

Г) для создания смесей, состоящих из частиц одинаковой удельной массы

5. Какими показателями характеризуется пена? (два варианта ответа)

А) кратность

Б) прочность

В) объем

Г) стойкость

6. При каком способе тепловой обработки продукт нагревается только с одной стороны?

А) контактный нагрев

Б) СВЧ-нагрев

В) радиационный нагрев

Г) электроконтактный нагрев

7. При каком способе варки нагрев продукта осуществляется за счет контакта с нагретой жидкостью?

А) припускание

Б) варка паром

В) варка основным способом

Г) варка в СВЧ-аппаратах

8. С какой целью проводят опаливание?

А) размягчение жестких продуктов

Б) экстрагирование красящих и вкусовых веществ

В) облегчение механической обработки продуктов

Г) сжигание шерсти, волосков

9. Какой процесс снижает переход питательных веществ в варочную среду?

- А) термическая диффузия
- Б) концентрационная диффузия
- В) влагоемкая диффузия
- Г) обратная диффузия

10. Адгезия – это?

- А) процесс образования теста
- Б) слипание поверхности двух разнородных тел
- В) переход вещества в раствор
- Г) процесс образования структуры изделия

11. Какие свойства проявляют белки в кислой среде?

- А) кислотные
- Б) кислотно-щелочные
- В) щелочные
- Г) щелочно-кислотные

12. Какая группа белков растворима в спирте?

- А) проламины
- Б) глобулины
- В) глютелины
- Г) альбумины

13. Какой из перечисленных процессов не относится к технологическим свойствам белков?

- А) денатурация
- Б) деструкция
- В) ретроградация
- Г) дегидротация

14. Какие компоненты способствуют гидролизу жира при варке? (два варианта ответа)

- А) сахар-песок
- Б) поваренная соль
- В) органические кислоты
- Г) растительное масло

15. Какое должно быть соотношение жира и продукта при периодическом способе жарки во фритюре?

- А) 4:1
- Б) 1:4
- В) 20:1
- Г) 1:20

16. Как называется процесс старения крахмальных студней при хранении?

- А) плазмолиз
- Б) синерезис
- В) осмос
- Г) диффузия

17. Набухание крахмальных зерен с последующим разрушением их структуры это?

- А) гидролиз
- Б) денатурация
- В) декстринизация
- Г) клейстеризация

Вариант № 3

1. Чем определяется биологическая ценность?

- А) вкусовыми качествами
- Б) содержанием витаминов
- В) выделением энергии
- Г) степень сбалансированности аминокислотного состава

2. При каком способе кулинарной обработки необходимо соединять различные продукты с целью получения однородной массы?

- А) флотация
- Б) перемешивание
- В) измельчение
- Г) шпигование

3. Что позволяет ускорить процесс доведения продуктов до готовности

- А) формование
- Б) шпигование

В) промывание

Г) замачивание

4. Какие эмульгаторы используют для получения малостойких эмульсий?

А) порошкообразные

Б) молекулярные

В) пастообразные

Г) пенообразные

5. Процесс разделения суспензий путем пропускания их через пористую перегородку

А) эмульгирование

Б) прессование

В) фильтрация

Г) пенообразование

6. Какой термический способ кулинарной обработки используется для создания режимов студнеобразования?

А) охлаждение

Б) нагрев

В) уваривание

Г) тушение

7. Какой способ тепловой кулинарной обработки позволяет в продуктах полнее сохранять питательные вещества, исключает пригорание изделий, улучшает вкусовые свойства пищи и санитарно-гигиенические условия труда обслуживающего персонала?

А) запекание

- Б) варка паром
- В) жарка в жире
- Г) варка в СВЧ-аппаратах

8. Выберите правильную последовательность выполнения брезирования?

- А) тушение-варка
- Б) припускание-обжаривание
- В) обжаривание-варка
- Г) варка-измельчение

9. Процесс обезвоживания клеток овощей и фруктов?

- А) термическая диффузия
- Б) плазмолиз
- В) осмос
- Г) концентрационная диффузия

10. На какие группы подразделяются белки по форме молекулы?

- А) глобулярные и фибриллярные
- Б) глобулярные и фиброобразные
- В) глобообразные и фибриллярные
- Г) глобообразные и фиброобразные

11. Процесс разрушения первичной структуры белка?

- А) денатурация

- Б) деструкция
- В) ретроградация
- Г) дегидротация

12. Из чего состоят протеиды?

- А) простые белки
- Б) аминокислоты
- В) пептиды
- Г) белковая и небелковая часть

13. На какие группы по степени сложности делят белки?

- А) проламины и протеины
- Б) альбумины и проламины
- В) альбумины и протеиды
- Г) протеины и протеиды

14. Как называются потери жира при жарке продуктов основным способом?

- А) гидролиз
- Б) фритюр
- В) угар
- Г) навар

15. Какие вещества образуются в процессе гидролиза жира? (два варианта ответа)

- А) эмульгаторы

Б) жирорастворимые витамины

В) жирные кислоты

Г) глицерин

16. Продолжите предложение. Декстринизация крахмала происходит при...

А) нагревании

Б) охлаждении

В) набухании

Г) растворении

17. Нагревание сахаров при температурах, превышающих 100 °С, в слабощелочной и нейтральной средах это?

А) брожение

Б) карамелизация

В) меланоидинообразование

Г) гидролиз.

Задания для итоговой аттестации

Теоретические задания для итоговой аттестации

ВАРИАНТ I

1. Время тепловой обработки овощей зависит от:

1. наличия витаминов
2. стойкости протопектина
3. количества крахмала

2. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в ... - представляющем собой ...

3. Припускание – это ...

4. Определите соус по данному набору продуктов: масло растительное, уксус 3 %, сахар, перец черный молотый, соль.
4. заправка для салатов
5. горчичная заправка
6. белый маринад
5. Составить технологическую схему приготовления салата мясного

ВАРИАНТ II

1. Для приготовления блинчиков, для теста используют большое количество жидкости, на 1 кг муки берут:
 1. 4 – 4,5 л
 2. 2 – 2,5 л
 3. 1 – 1,5 л
2. Поставьте % отходов картофеля в зависимости от времени года

с 1.09 – 31.10 ...

с 1.11 – 31.12 ...

с 1.01 – 28, 29.02 ...

с 1.03 ...
3. Процесс замачивания бобовых ... время варки и ...
4. Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: говядина (боковой или наружный кусок), жир животный топленый, томатное пюре, лук репчатый, мука пшеничная, помидоры свежие, огурцы соленые, картофель, чеснок.
 4. Азу
 5. Рагу
 6. Плов
5. Составить технологическую схему приготовления салата рыбного.

ВАРИАНТ III

1. Рыбу панируют для того, чтобы при жарке:
 1. лучше прожарилась
 2. не теряла пищевых веществ
 3. образовалась поджаристая корочка
2. Определить массу нетто очищенного картофеля, если масса брутто 234 кг, количество отходов при механической кулинарной обработке 35 %:
4. 152 кг

5. 176 кг
6. 178 кг

3. На 1 кг рубленой натуральной массы берут (масса нетто в г) ...

4. Определить название блюда по данному набору продуктов: творог, мука пшеничная, яйца, сахар, сметана.

7. вареники ленивые
8. сырники
9. вареники

5. Составить технологическую схему приготовления паштета из печени.

ВАРИАНТ IV

1. К классификации каких бутербродов относятся многослойные бутерброды?
 1. открытые
 2. закрытые
 3. закусочные

2. В летний период при первичной обработке капусты ее кладут в соленую воду для того, чтобы:
 4. не потемнела
 5. была хрупкой
 6. удалить гусеницы

3. Определить и поставить цифрами последовательность закладывания продуктов в суп картофельный с крупой.

4. При варке мяса для вторых блюд его заливают ... водой, для варки мяса при приготовлении бульонов - ... водой.

5. Составить технологическую схему приготовления блюда «Омлет с луком».

ВАРИАНТ V

1. Для приготовления соусов используют следующие пассировки муки:
 1. красная
 2. оранжевая
 3. белая

2. Определить массу брутто картофеля, если масса нетто 152 кг, известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 35 %
 4. 252 кг
 5. 234 кг
 6. 261 кг

3. По густоте каши делят на ...
4. Определить вид супа по данному набору продуктов: картофель, лук репчатый, огурцы соленые, маргарин столовый, бульон, лавровый лист, соль, зелень, сметана.
7. рассольник
8. борщ
9. щи
5. Составить технологическую схему приготовления салата из белокочанной капусты (холодным способом).

ВАРИАНТ VI

1. Переднюю четвертину говядины делят на следующие отрубы:
 1. лопаточная часть
 2. пашина
 3. шейная часть
 4. поясничная часть
 5. грудинка
 6. спиногрудная часть
2. Для приготовления блюд из яиц используют следующие продукты:
 7. яйца
 8. льезон
 9. меланж
 10. яичный порошок
3. Опара – это ... тесто. Для ее приготовления используют:
 11. дрожжи ... %
 12. жидкость ... %
 13. мука ... %
 14. сахар ... %
4. По данному набору продуктов определить название блюда: треска, мука пшеничная, масло растительное, соль, картофель, сливочное масло, лимон, зелень.
5. Составить технологическую схему приготовления винегрета овощного.

Практические задания для итоговой аттестации

Вариант 1.

1. б
2. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в льезоне – представляющем собой смесь сырых яиц с молоком или водой с добавлением соли.
3. Припускание – это вид варки с небольшим количеством жидкости

(300 мл на 1000 г продукта) или собственном соке в закрытой посуде.

4. а

Зелень	Мясо (гов.св.)	Картофель	Огурцы соленые	Майонез	Специи соль	Яйца	Салат
	Первичная обработка						
		Первичная обработка				Первичная обработка	
	Варка						
		Варка					
	Охлаждение					Варка 10 мин	
		Охлаждение					
		Очистка					
	Нарезка тонкими ломтиками				Охлаждение, очистка, нарезка		
	Перемешивание						
	Оформление						
	Отпуск: $t_0 = 10-120^{\circ}\text{C}$ $V = 150 \text{ г}$						

Вариант 2.

1. б
2. 25 %, 30 %, 35 %, 40 %
3. Процесс замачивания бобовых сокращает время варки и сохраняет их форму
4. а

Рыба	Картофель	Огурцы соленые	Горошек зеленый	Специи соль	Майонез
Первичная обработка	Первичная обработка	Первичная обработка			
Разделка на чистое филе	Варка в кожуре				
Припуск	Охлаждение				
Охлаждение	Очистка				
Нарезка тонкими ломтиками					
Перемешивание					
Отпуск: $t_0 = 10-120^{\circ}\text{C}$ $V = 150 \text{ г}$	Зелень				

Вариант 3.

1. б
2. а
3. На 1 кг рубленой натуральной массы берут (масса нетто в г): мяса – 800, шпика – 120, воды или молока – 70, перца черного молотого – 1 г.
4. а

Печень говяжья	Шпик	Лук	Морковь	Соль, перец	Масло сливочное	Молоко	Яйца
Первичная обработка		Первичная обработка			Процедить	Первичная обработка	
Нарезка на кусочки		Нарезка соломкой			Кипятить	Варка	
	Обжаривание						
						Остудить	Охлаждение, очистка
	Охлаждение						
	Пропустить через мясорубку						Нарезка мелко
	Перемешать						
	Формовка						
	Оформление						
	Отпуск: $t_0 = 10-120^{\circ}\text{C}$ $V = 100 \text{ г}$						

Вариант 4.

1. а
2. с

Продукт	Последовательность закладки
Морковь	4
Картофель	3
Крупа рисовая	2
Лук репчатый	4
Кулинарный жир	4
Бульон	1
Лавровый лист	5
Соль	6

4. При варке мяса для вторых блюд его заливают горячей водой, для варки мяса при приготовлении бульонов – холодной водой.

Яйца	Молоко	Соль	Маргарин	Лук репчатый	Сливочное масло	Зелень
Первичная обработка				Первичная обработка		
	Перемешивание					
				Нарезка (мелко)		
	Пассирование					
	Жарка					
	Отпуск: $t_0 = 650$ С $V = 175$ г					

Вариант 5.

1. а, с
2. б
3. По густоте каши делят на рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы).
4. а

5.

Соль	Капуста белокочанная	Морковь	Сахар	Масло растительное	Уксус 3%
	Первичная обработка				
	Шинковка				
Растирание с солью	Перемешивание с сахаром				
	Соединение				
	Перемешивание				
	Отпуск: $t_0 = 10-120$ С				
	$V = 100$ г				

Вариант 6.

1. а, с, е, f

2.

3. Опара – это жидкое тесто. Для ее приготовления используют:

100 %, 60 – 70 %, 40 – 60 %, 4 %

4. Треска жареная с отварным картофелем.

Картофель	Мор- ковь	Свекла	Заправка салат- ная	Огурцы соленые	Лук реп- чатый	Зелень
Первичная обра- ботка		Первичная обра- ботка				
Варка, охлажде- ние		Нарезка ломти- ками	Нарезка полу- кольцами			
Очистка						
Нарезка тонкими ломтиками						
		Заправка свеклы				
		Перемешивание				
		Оформление				
		Отпуск: $t_0 = 10-120^{\circ}\text{C}$ $V = 100 \text{ г}$				