ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ ХМАО-ЮГРЫ

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ХМАО-ЮГРЫ

НЯГАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление**

**сложной холодной кулинарной продукции**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта 19.02.10 Технология продукции общественного питания по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчики:  Преподаватели БУ «Няганский технологический колледж» | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.М.Уткина  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Н.Мешканцева |

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела** | **Стр.** |
| 1. | Паспорт рабочей программы профессионального модуля | 4 - 5 |
| 2. | Результаты освоения профессионального модуля | 6 |
| 3. | Структура и содержание профессионального модуля | 7 - 23 |
| 4. | Условия реализации профессионального модуля | 24 - 26 |
| 5. | Контроль и оценка результатов профессионального модуля  (вида профессиональной деятельности) | 27 - 2 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

*название программы профессионального модуля*

Рабочая программа профессионального модуля является частью

основной профессиональной образовательной программы в соответствии

с ФГОС по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(*код) (наименование специальности /профессии)*

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;

- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

* 1. **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 483 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 339 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 208 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 113 часов;

курсовой работы – 18 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

# 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля** ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производствен**  **ная (по профилю специальности),**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 2.1-2.3** | **Раздел 1.** Выполнениетовароведной характеристики продуктов для приготовления сложной кулинарной продукции | **28** | **16** | 4 | 18 | **12** |  |  |  |
| **ПК 2.1-2.3** | **Раздел 2.** Приготовление сложных холодных блюд и закусок | **265** | **156** | 64 | **73** | **36** |  |
| **ПК 2.1-2.3** | **Раздел 3.** Оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции | **40** | **20** | 2 | **20** |  |  |
| **ПК 2.1-2.3** | **Раздел 4.** Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции | **78** | **16** | 0 | **8** | **36** |  |
|  | Производственная практика | **72** |  |  |  |  |  |  | **72** |
|  | **Всего:** | **483** | **208** | 70 | 18 | **113** |  | **72** | **72** |

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)**  *(если предусмотрены)* | | | | | | **Объем часов** | **Дата** | **Самостояте**  **льная работа** | **Курсовой проект** | **Уровень освоения** |
| **1** | | **2** | | | | | | **3** |  |  |  | **4** |
| **Раздел 1 ПМ.02** Выполнениетовароведной характеристики продуктов для приготовления сложной кулинарной продукции | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| **МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции** | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| **Тема 1.1.**  **Изучение основных характеристик и пищевой ценности продуктов** | | **Подтема, содержание** | | | | | | **2-2** |  |  |  |
| 1. | | | | | **Основные характеристики и пищевая ценность продуктов, используемых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.**  Товароведная характеристика, ассортимент. |  |  |  | 2 |
| 2. | | | | | **Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов.**  Для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов | **2-4** |  |  |  | 2 |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 1.  Составление схем по классификации основных групп продуктов.  Составление сравнительной таблицы требований к оценке качества продуктов. |  |  | 4 |  | 2 |
| 3. | | | | | *Практическое занятие № 1.*  Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. | **2-6** |  |  |  | 3 |
| 4. | | | | | **Варианты сочетаемости основных и вспомогательных продуктов.**  Хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок. | **2-8** |  |  |  | 2 |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 2.  Составление сравнительной таблицы хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста. |  |  | 4 |  | 3 |
| 5. | | | | | *Практическое занятие № 2.*  Составление сравнительной таблицы сочетаемости пищевых продуктов для приготовления канапе. | **2-10** |  |  |  |
| 6. | | | | | **Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов.**  Для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы. | **2-12** |  |  |  | 2 |
| 7. | | | | | **Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов.**  Для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов. | **2-14** |  |  |  |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 3. Подготовка сообщения по новым пищевым продуктам, используемым для приготовления сложной кулинарной продукции. |  |  | 4 |  |
| Лабораторная работа | | | | | | **-** |  |  |  |  |
| Контрольная работа | | | | | | **2-16** |  |  |  |  |
| **Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд и закусок** | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| **Тема 2.1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок** | | **Подтема, содержание** | | | | | | **2-18** |  |  |  |  |
| 1. | | | | | **Классификация холодных блюд и закусок. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок.**  Технология, температурный и санитарный режим приготовления канапе и закусок на хлебе. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок |  |  |  | 2 |
| 2. | | | | | **Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.**  Особенности, специфика, сочетаемость. | **2-20** |  |  |  | 2 |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 4.  Составление технологических схем по приготовлению канапе.  Составление сравнительной таблицы сочетаемости продуктов. |  |  | 4 |  | 3 |
| 3. | | | | | *Практическое занятие № 3.*  Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сложных холодных закусок. | **2-22** |  |  |  |
| 4. | | | | | **Методы приготовления сложных холодных закусок.**  Нарезка вручную и на слайсере, соление,  консервирование, маринование, заливка  раскаленным маслом и перемешивание, взбивание, смешивание, запекание в формах на водяной бане, охлаждение. | **2-24** |  |  |  | 2 |
| 5. | | | | | **Технология приготовления канапе, легких холодных закусок.**  Канапе с использованием хлеба, канапе с  использованием изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста, горячих закусок с начинками, легких закусок на шпажках, мини-запеканок, закусок из муссов и паштетов. | **2-26** |  |  |  | 2 |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 5.  Составление сравнительной таблицы взаимозаменяемости продуктов.  Составление сравнительной таблицы различных видов канапе. |  |  | 4 |  | 3 |
| 6. | | | | | **Технология приготовления сложных холодных закусок.**  Семги малосоленой, огурцов малосольных, острых солений из различных овощей; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов; маринованной гусиной печени; рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из мяса и рыбы; терина из гусиной печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте; мусса из семги; мусса из крабов. | **2-28** |  |  |  | 2 |
| 7. | | | | | *Практическое занятие № 4.*  Проведение расчетов по формулам определения массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе. | **2-30** |  |  |  |
| 8. | | | | | **Технология приготовления масляных смесей. Технология приготовления начинок для канапе и легких закусок.**  Масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла. | **2-32** |  |  |  | 2 |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 6.  Составление технологических схем различных видов масляных рыбных смесей для канапе. |  |  | 4 |  | 3 |
| 9. | | | | | *Практическое занятие № 5.*  Проведение расчетов по формулам определения массы сырья и полуфабрикатов для приготовления смесей. | **2-34** |  |  |  |
| 10. | | | | | **Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.** | **2-36** |  |  |  | 2 |
| 11. | | | | | **Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок.** | **2-38** |  |  |  |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 7.  Разработка презентаций по технологии приготовления разных типов канапе. |  |  | 4 |  | 3 |
| 12. | | | | | **Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных закусок.**  Разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов | **2-40** |  |  |  | 2 |
| 13. | | | | | **Органолептические способы определения степени готовности и качества канапе, легких и сложных холодных закусок.**  Характеристика способов, особенности проведения. | **2-42** |  |  |  | 2 |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 8.  Составить перечень санитарных правил, необходимых для приготовления холодных блюд и закусок.  Составить сравнительную таблицу органолептических способов оценки качества. |  |  | 4 |  | 3 |
| 14. | | | | | **Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок.**  Характеристика способов, способы устранения недостатков. | **2-44** |  |  |  |
| 15. | | | | | *Практическое занятие № 6.*  Разработка ассортимента канапе для меню. | **2-46** |  |  |  |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 9.  Оформить меню с разработанным ассортиментом канапе. |  |  | 4 |  |
| **16. Лабораторная работа № 1.**  Приготовление, сервировка и оформление канапе с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. | | | | | | **6-52** |  |  |  | 3 |
| **17. Лабораторная работа № 2.**  Приготовление, сервировка и оформление легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. | | | | | | **6-58** |  |  |  |
| Контрольная работа | | | | | | **2-60** |  |  |  |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.** | | **Подтема, содержание** | | | | | | **2-62** |  |  |  |
| 1. | | | | | **Классификация и ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.**  Характеристика, основные особенности приготовления. |  |  |  | 2 |
| 2. | | | | | **Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.**  Особенности, специфика, сочетаемость. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных блюд. | **2-64** |  |  |  | 2 |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 10.  Составление схемы классификации и ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса птицы.  Составление сравнительной таблицы сочетаемости продуктов. |  |  | 4 |  | 3 |
| 3. | | | | | **Методы приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд.**  Нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание в желе, глазирование, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение. | **2-66** |  |  |  | 2 |
| 4. | | | | | **Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд.**  Рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной. | **2-68** |  |  |  |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 11.  Составление сравнительной таблицы взаимозаменяемости продуктов из рыбы, мяса и птицы.  Составление сравнительной таблицы методов приготовления сложных холодных закусок. |  |  | 4 |  | 3 |
| 5. | | | | | **Технология приготовления сложных холодных мясных блюд.**  Поросенка фаршированного заливного; поросенка запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках. | **2-70** |  |  |  | 2 |
| 6. | | | | | **Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.**  Галантина; курицы фаршированной целиком; индейки фаршированной целиком; утки целиком. | **2-72** |  |  |  |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 12.  Составление технологических карт на холодные мясные блюда. |  |  | 4 |  |
| 7. | | | | | *Практическое занятие № 7.*  Проведение расчетов по формулам определения массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. | **2-74** |  |  |  | 3 |
| 8. | | | | | **Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд.** | **2-76** |  |  |  | 2  2 |
| 9. | | | | | **Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.** | **4-80** |  |  |  |
| 10. | | | | | *Практическое занятие № 8.*  Выполнение вариантов эскизов и украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов. | **6- 86** |  |  |  |
| 11. | | | | | **Варианты оформления блюд из рыбы, мяса и птицы.**  Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. | **2-88** |  |  |  |
| 12. | | | | | **Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы.** | **2-90** |  |  |  |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 13.  Составить сравнительную таблицу вариантов комбинирования и оформления сложных холодных блюд. |  |  | 4 |  |
| 13. | | | | | **Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд.**  Характеристика способов, особенности проведения. | **2-92** |  |  |  |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 14.  Составить сравнительную таблицу органолептических способов. |  |  | 4 |  |
| 14. | | | | | *Практическое занятие № 9.*  Составление схем и вариантов декорирования холодных блюд. | **2- 94** |  |  |  |
| 15. | | | | | **Требования к качеству готовых блюд из рыбы, мяса и птицы и заготовок из них.**  Характеристика способов, способы устранения недостатков. | **2- 96** |  |  |  |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 15.  Составить сравнительную таблицу требований к качеству. |  |  | 4 |  | 3 |
| 16. | | | | | *Практическое занятие № 10.*  Разработка ассортимента сложных холодных блюд для меню. | **2- 98** |  |  |  |
| 17. | | | | | **Основные предпочтения и технологии приготовления холодных рыбных и мясных блюд у различных народов мира.** | **4- 102** |  |  |  |
| 18. | | | | | *Практическое занятие № 11.*  Составление сравнительной таблицы холодных рыбных и мясных закусок и блюд различных народов мира. | **6- 108** |  |  |  |
|  | | | | | Самостоятельная работа № 16.  Подготовить сообщение по национальным холодным блюдам народов мира. |  |  | 2 |  |
| 19. | | | | | Контрольная работа | **2- 110** |  |  |  |
| **Тема 2.3.**  **Приготовление сложных холодных соусов**  **Тема 2.3.**  **Приготовление сложных холодных соусов** | | **Подтема, содержание** | | | | | | **2-112** |  |  |  | 2 |
| 1. | | **Классификация соусов. Ассортимент сложных холодных соусов.**  Характеристика, основные особенности. | | | |
| 2. | | **Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.**  Характеристика, назначение, особенности использования. | | | | **4-116** |  |  |  | 2 |
|  | | Самостоятельная работа № 17.  Составление технологической схемы классификации холодных соусов.  Подготовка сообщения по вкусовым добавкам. | | | |  |  | 3 |  | 3 |
| 3. | | *Практическое занятие № 12.*  Составление сравнительной таблицы вкусовых добавок для сложных холодных соусов. | | | | **2-118** |  |  |  |
|  | | Самостоятельная работа № 18. Подготовка презентации по вкусовым добавкам. | | | |  |  | 2 |  |
| 4. | | **Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.** | | | | **2-120** |  |  |  | 2 |
| 5. | | *Практическое занятие № 13.*  Составление сравнительной таблицы алкогольных напитков, используемых при приготовлении сложных холодных соусов. | | | | **2-122** |  |  |  | 3 |
| 6. | | **Методы приготовления сложных холодных соусов.**  Смешивание, медленное добавление с тщательным размешиванием, взбивание, введение добавок, растирание, коррекция, порционирование. | | | | **2-124** |  |  |  | 3 |
| 7. | | **Технология приготовления сложных холодных соусов.**  Соуса майонез и его производных; соусов на основе кисломолочных продуктов; фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули); сложных сливочных соусов; столовой горчицы и соуса из столовой горчицы; соуса-винегрет; соуса тартар, соуса ремуляд. | | | | **4-128** |  |  |  |
|  | | Самостоятельная работа № 19.  Подготовка презентации по холодным соусам. | | | |  |  | 2 |  | 3 |
| 8. | | **Правила соусной композиции сложных холодных соусов.**  Правила сочетания, цветовые решения. | | | | **2-130** |  |  |  | 3 |
| 9. | | *Практическое занятие № 14.*  Составление и выполнение эскизов композиций из сложных холодных соусов при оформлении сложных холодных блюд. | | | | **4-134** |  |  |  |
| 10. | | **Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.** | | | | **2-136** |  |  |  | 2 |
| 11. | | **Контрольная работа** | | | | **2-138** |  |  |  |  |
|  | | **Итого за 1- семестр** | | | | **138** |  | 69 |  |  |
| 12. | | **Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов.**  Характеристика способов, особенности проведения. | | | | **2-140** |  | 2 |  | 2 |
| 13. | | **Методы сервировки, способы и температура подачи блюд холодных соусов.** | | | | **2-142** |  |  |  |
|  | | Самостоятельная работа № 20. Составление различных  схем методов подачи холодных соусов. | | | |  |  | 4 |  |
| 14. | | **Лабораторная работа № 3.**  Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных блюд из рыбы, мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. | | | | **6-148** |  |  |  | 3 |
| 15. | | **Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.** | | | | **2-150** |  |  |  | 2 |
| 16. | | **Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.** | | | | **2-152** |  |  |  |
| Самостоятельная работа № 21. Составить рисунки вариантов оформления тарелок холодными соусами. | | | |  |  | 4 |  |
| 17. | | **Лабораторная работа № 4.**  Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных блюд из домашней птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. | | | | **6-158** |  |  |  |  |
| 18. | | **Требования к качеству готовых сложных холодных соусов.**  Характеристика способов, способы устранения недостатков. | | | | **2-160** |  |  |  | 2 |
| Самостоятельная работа № 22. Составить сравнительную таблицу требований к качеству холодных соусов. | | | |  |  | 4 |  | 3 |
| 19. | | **Требования к безопасности хранения.** Приготовленных заготовок для сложных холодных соусов и готовых сложных холодных соусов, предназначенных для последующего использования. | | | | **2-162** |  |  |  | 2 |
| 20. | | **Лабораторная работа № 5.**  Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. | | | | **6-168** |  |  |  | 3 |
| 21. | | **Основные соусные предпочтения и технологии приготовления холодных соусов у различных народов мира.** | | | | **2-170** |  |  |  | 3 |
| Самостоятельная работа № 23. Подготовить сообщение по основным соусным предпочтениям народов мира. | | | |  |  | 4 |  |
| 22. | | **Контрольная работа** | | | | **2-172** |  |  |  |  |
| **Раздел 3.** Оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| **Тема 3.1. Характеристика основных видов механического оборудования** | | 1. | | **Машины для нарезки гастрономических продуктов типа МРГ, МРГУ, маслоделители.**  Назначение, особенности устройства, основные узлы, принцип действия. | | | | **2-174** |  |  |  | 2 |
| 2. | | **Слайсеры: назначение, устройство, принцип действия, область применения.** | | | | **2-176** |  |  |  | 2 |
| Самостоятельная работа № 24. Составить сравнительную таблицу использования различных видов слайсеров. | | | |  |  | 4 |  |
| 3. | | **Весоизмерительное оборудование.**  Назначение, особенности устройства, основные узлы, принцип действия, правила эксплуатации. | | | | **2-178** |  |  |  | 2 |
| 4. | | *Практическое занятие № 15.*  Правила безопасного пользования основными видами механического оборудования. | | | | **2-180** |  |  |  | 3 |
|  | | Самостоятельная работа № 25. Составить сравнительную таблицу использования различных видов механического оборудования. | | | |  |  | 4 |  |
| **Лабораторная работа** | | | | | | **-** |  |  |  |  |
| **Контрольная работа** | | | | | | **2-182** |  |  |  |
| **Тема 3.2. Характеристика основных видов холодильного оборудования** | | **Подтема, содержание** | | | | | | **2-184** |  |  |  |  |
| 1. | | | **Стационарные холодильные камеры, их назначение и планировка.**  Назначение, устройство, принцип работы. | | |  |  |  | 2 |
| 2. | | | **Сборно-разборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Оборудование для шоковой заморозки.**  Назначение, устройство, принцип работы. | | | **2-186** |  |  |  |
| Самостоятельная работа № 26. Составить сравнительную таблицу видов холодильных шкафов. | | |  |  | 4 |  | 3 |
| 3. | | | **Холодильные прилавки и витрины. Салат-бары: назначение и устройство**  Назначение, устройство, принцип работы. | | | **2-188** |  |  |  | 2 |
| Самостоятельная работа № 27. Составить сравнительную таблицу видов холодильных прилавков и витрин. | | |  |  | 4 |  |
| 4. | | | **Холодильное оборудование для производственных цехов: секция-стол СОЭСМ-2, СОЭСМ-3.**  Назначение, устройство, принцип работы. | | | **2-190** |  |  |  |
|  | | | Самостоятельная работа № 28. Составить сравнительную таблицу использования различных видов холодильного оборудования. | | |  |  | 4 |  |
|  | | | **Лабораторная работа** | | | - |  |  |  |
| 5. | | | **Контрольная работа** | | | **2-192** |  |  |  |  |
| **Раздел 4. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции** | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| Тема 4.1. Осуществление процесса приготовления и подачи сложной холодной кулинарной продукции | |  | | | **Подтема, содержание** | | | **4-196** |  |  |  |  |
| 1. | | | **Организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции.** Организация работы холодного цеха. Организация рабочего места повара холодного цеха. | | |  |  |  | 2 |
| 2. | | | **Виды производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.**  Характеристика, применение. | | | **2-198** |  |  |  | 2 |
|  | | | Самостоятельная работа № 29.  Составить сравнительную таблицу использования производственного инвентаря и приспособлений. | | |  |  | 4 |  | 3 |
| 3. | | | **Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним.**  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. | | | **4-202** |  |  |  | 2 |
| 6. | | | **Характеристика методов контроля безопасности, применяемых на П.О.П.**  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. | | | **2-204** |  |  |  | 2 |
|  | | | Самостоятельная работа № 30.  Подготовить сообщение по методам контроля в общественном питании. | | |  |  | 4 |  |
|  | | | **Лабораторная работа** | | | - |  |  |  |  |
|  | | | **Контрольная работа** | | | **2-206** |  | 44 |  |  |
|  | | | **Дифференцированный зачет** | | | **2-208** |  | 113 |  |  |
| **Курсовой проект**  **по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление**  **сложной холодной кулинарной продукции»** | | **Подтема, содержание** | | | | | | **18** |  |  |  | 3 |
| 1. | | | | Введение. Последовательность подготовки продуктов. | | **2-210** |  |  |  |
| 2. | | | | Технология и организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок. | | **4-214** |  |  |  |
| 3. | | | | Правила подачи сложных холодных блюд и закусок.  Требования к качеству сложных холодных блюд и закусок. | | **2-216** |  |  |  |
| 4. | | | | Выполнение расчетной части по приготовлению сложных холодных блюд и закусок.  Составление технико - технологических карт на приготовление сложных холодных блюд и закусок. | | **2-218** |  |  |  |
| 5. | | | | Защита курсового проекта (теоретическая часть). | | **4-222** |  |  |  |
| 6. | | | | Защита курсового проекта (выполнение практического задания). | | **4-226** |  |  |  |
|  | | **Итого за 2 – семестр** | | | | | | **88** |  |  |  |  |
| **Учебная практика** | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| **Тема 2.1.** Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок | | 1. | | Приготовление канапе и лёгких закусок.  Приготовление «Брускеты»  Приготовление «Тартинок с шампиньонами». | | | | 6-6 |  |  | | 3 |
| 2. | | Приготовление лёгких закусок.  Приготовление «Хрустящие лодки с муссом из тунца».  Приготовление мини-запеканки "Фрезии" | | | | 6-12 |  |  | |
| 3. | | Приготовление лёгких закусок.  Приготовление "Рулет - омлет с печёночным фаршем" | | | | 6-18 |  |  | |
| 4. | | Приготовление салатов в ассортименте.  Приготовление салата "Мясо в заточении" | | | | 6-24 |  |  | |
| **Тема 2.2.**  Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | | 5. | | Приготовление сложных холодных рыбных блюд.  Приготовление мусса из сёмги "Нежность" | | | | 6-30 |  |  | |
| 6. | | Приготовление блюда «Карпаччо из лосося под соусом песто и пармезаном» | | | | 6-36 |  |  | |
| 7. | | Приготовление сложных холодных закусок и холодных рыбных блюд.  Приготовление тар-тара из сёмги | | | | 6-42 |  |  | |
| 8. | | Приготовление рыбного заливного с гарниром. | | | | 6-48 |  |  | |
| 9. | | Приготовление сложных холодных закусок.  Приготовление поросенка молочного запечённого | | | | 6-54 |  |  | |
| 10. | | Приготовление сложных холодных закусок.  Приготовление паштета в тесте. | | | | 6-60 |  |  | |
| 11. | | Приготовление сложных холодных мясных блюд.  Приготовление курицы фаршированной Галантин | | | | 6-66 |  |  | |
| 12. | | Приготовление сложных холодных мясных блюд.  Приготовление «Утка фаршированная под апельсиновым маринадом». | | | | 6-72 |  |  | |
| **Производственная практика** | | | | | | | | **72** |  |  | |  |
| **Тема 2.1.** Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок | **Виды работ** | | | | | | |  |  |  | |  |
| 1. | | Приготовление канапе и лёгких закусок в ассортименте. | | | | | 6-6 |  |  | | 3 |
| 2. | | Приготовление лёгких закусок в ассортименте. | | | | | 6-12 |  |  | |
| 3. | | Приготовление салатов мясных, в ассортименте. | | | | | 6-18 |  |  | |
| 4. | | Приготовление салатов рыбных, в ассортименте. | | | | | 6-24 |  |  | |
| 5. | | Приготовление сложных холодных закусок из мяса и птицы. | | | | | 6-30 |  |  | |
| 6. | | Приготовление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов. | | | | | 6-36 |  |  | |
| **Тема 2.2.**  Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 7. | | Приготовление сложных холодных рыбных блюд. | | | | | 6-42 |  |  | |
| 8. | | Приготовление сложных холодных блюд из морепродуктов. | | | | | 6-48 |  |  | |
| 9. | | Приготовление сложных холодных блюд из мяса свинины, говядины. | | | | | 6-54 |  |  | |
| 10. | | Приготовление сложных холодных блюд из мяса баранины, диких животных. | | | | | 6-60 |  |  | |
| 11. | | Приготовление сложных холодных фаршированных мясных блюд. | | | | | 6-66 |  |  | |
| 12. | | **Дифференцированный зачет** | | | | | **6-72** |  |  | |

**Темы консультаций** МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Дата** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | | 3 |  | 4 |
| МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции  ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | **Тема 1.1. Основные характеристики и пищевая ценность продуктов** | | **2** |  |  |
| 1. | Основные характеристики и пищевая ценность продуктов. Товароведная характеристика, ассортимент. | 2-2 |  | 2 |
| **Тема 2.1. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок** | | **10** |  |  |
| 2. | Технология приготовления канапе в ассортименте. | 2-4 |  | 2 |
| 3. | Технология приготовления легких и сложных холодных закусок в ассортименте. | 2-6 |  | 2 |
| 5. | Технология приготовления масляных смесей в ассортименте. | 2-8 |  | 2 |
| 6. | Технология приготовления сложных холодных закусок в ассортименте. | 2-10 |  | 2 |
|  | **Всего за 1 семестр:** | **10** |  |  |
| **Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.** | |  |  |  |
| 7. | Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в ассортименте. | 2-12 |  | 2 |
| **Тема 2.3. Приготовление сложных холодных соусов** | | **2** |  |  |
| 8. | Технология приготовления сложных холодных соусов в ассортименте. | 2-14 |  | 2 |
| **Тема 3.1. Характеристика основных видов механического оборудования.** | | **2** |  |  |
| 9. | Характеристика основных видов механического оборудования. | 2-16 |  | 2 |
| **Тема 4.1. Осуществление процесса приготовления и подачи сложной холодной кулинарной продукции.** | | **2** |  |  |
| 11. | Характеристика процесса приготовления и подачи сложной холодной кулинарной продукции. | 2-18 |  | 2 |
| **Всего за 2 семестр:** | | **8** |  |  |
| **Итого за год:** | | | **18** |  |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач.

**Темы консультаций по** МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции по курсовому проекту

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Дата** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | | 3 |  | 4 |
| **Курсовой проект**  **по теме: «Организация процесса приготовления и приготовление**  **сложной холодной кулинарной продукции»** |  | | **2** |  |  |
| 1. | Консультирование по разделу: Введение. Последовательность подготовки продуктов. | 4-4 |  | 3 |
| 2. | Консультирование по разделу: Технология и организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок. | 6-10 |  |
| 3. | Консультирование по разделу: Правила подачи сложных холодных блюд и закусок. | 4-14 |  |
| 4. | Консультирование по разделу: Требования к качеству сложных холодных блюд и закусок. | 4-18 |  |
| 5. | Консультирование по разделу: Выполнение расчетной части по приготовлению сложных холодных блюд и закусок. | 6-24 |  |
| 6. | Консультирование по разделу: Составление технико - технологических карт на приготовление сложных холодных блюд и закусок. | 6-30 |  |
| 7. | Подготовка к защите курсового проекта (теоретическая часть). | 6-36 |  |
| 8. | Подготовка к защите курсового проекта (выполнение практического задания). | 6-42 |  |
| 9. | Рецензирование курсовых работ. | 6-48 |  |  |
| **Всего за 2 семестр:** | | **48** |  |  |
| **Итого:** | | | **48** |  |  |

рекомендуемый перечень тем для курсового проекта

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

«Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции»

1. Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных закусочных бутербродов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из яиц и сыра.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных закрытых бутербродов.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из птицы и дичи.

6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных открытых бутербродов.

7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок и птицы и дичи.

8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных салатов – коктейлей.

9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мясных салатов.

10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных салатов из птицы и дичи.

11. Организация процесса приготовления и приготовление салатов из вареных овощей.

12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок из мяса.

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов

14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных мясных закусок.

15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных салатов из рыбы и морепродуктов.

16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы и дичи.

17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных мясных блюд.

18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов.

19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных заливных блюд.

20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов.

21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок японской кухни.

22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок европейской кухни.

23. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и соусов европейской кухни.

24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок и блюд по современным технологиям.

25. Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд по технологии «Фудпейринг».

# 4. условия реализации программы

# ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов - «Кабинета – лаборатории № 8 «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места»; «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Комплект учебно-методической документации.

Натуральные наглядные пособия: изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры); муляжи, средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы).

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор (с соответствующим программным обеспечением).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех: механическое (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции), весоизмерительное, тепловое (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные).

Учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

Натуральные наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации).

Информационные технологии в профессиональной деятельности: компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Рекомендовано (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  (из списка ТОП-50)/ . Андонова, Н.И.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017, 254 с.

2. Бурчакова, И.Ю., [Ермилова, С. В.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46557/) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум. Рекомендовано (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  (из списка ТОП-50)/ . Бурчакова И.Ю., [Ермилова С. В.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46557/) - 1-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018, 384 с.

3. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: Рекомендовано (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  (из списка ТОП-50)/ Габа, Н.Д. - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018, 150 с.

4. [Ермилова, С. В.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46557/) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Рекомендовано (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования / [Ермилова, С. В.](http://www.academia-moscow.ru/authors/detail/46557/) - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018, 216 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие, для студентов среднего профессионального образования, Рекомендовано ФГУ ФИРО: 12-еизд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018, 190 с.

2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования, Рекомендовано ФГУ ФИРО – Москва, «ИД «Форум – Инфра - М», 2017 г., 416 с.

**Нормативные документы**

# 1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

# 2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания

# 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

# 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

5. ГОСТ 319986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

7. ГОСТ  32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

9. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями».

10. СанПиН 2.3.6.1066-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

11. СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Интернет-ресурсы

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с распорядком образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

Для изучения данного профессионального модуля обучающийся должен иметь знания по следующим общепрофессиональным дисциплинам и модулям: ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП. 02. Физиология питания, ОП. 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

# 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 2.1.  Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | Демонстрация навыков приготовления, оформления, хранения и определения качества канапе, легких и сложных холодных закусок; умения производить технологические расчеты.  Использование технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции  Правильность подбора инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок  Грамотная организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок | Текущий контроль в форме:  -защиты лабораторных и практических занятий;  -тестирования;  -устного опроса;  -контрольных работ по темам МДК.  Текущий контроль по учебной практике: наблюдение и оценка достижений обучающихся при выполнении задания;  экспертная оценка по результатам наблюдения за ходом выполнения заданий на производственной практике;  промежуточный контроль по производственной практике: дифференцированный зачет  Квалификационный  экзамен по профессиональному модулю |
| ПК 2. 2.  Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | Демонстрация навыков приготовления, оформления, хранения и определения качества холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; умения производить технологические расчеты.  Использование технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции  Правильность подбора инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).  Грамотная организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок | Текущий контроль в форме:  -защиты лабораторных и практических занятий;  -тестирования;  -устного опроса;  -контрольных работ по темам МДК.  Текущий контроль по учебной практике: наблюдение и оценка достижений обучающихся при выполнении задания;  экспертная оценка по результатам наблюдения за ходом выполнения заданий на производственной практике;  промежуточный контроль по производственной практике: дифференцированный зачет  Квалификационный  экзамен по профессиональному модулю |
| ПК 2.3.  Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | Демонстрация навыков приготовления, оформления, хранения и определения качества и применения холодных соусов; умения производить технологические расчеты.  Использование технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции  Правильность подбора инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов  Грамотная организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов | Текущий контроль в форме:  -защиты лабораторных и практических занятий;  -тестирования;  -устного опроса;  -контрольных работ по темам МДК.  Текущий контроль по учебной практике: наблюдение и оценка достижений обучающихся при выполнении задания;  экспертная оценка по результатам наблюдения за ходом выполнения заданий на производственной практике;  промежуточный контроль по производственной практике: дифференцированный зачет  Квалификационный  экзамен по профессиональному модулю |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин. | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Организация собственной деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества | - обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;  - самооценка эффективности и качества выполнения работ; | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным. | -рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках. |
| Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -эффективный поиск необходимой информации;  -эффективное использование различных источников, включая электронные | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | -рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией;  -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами. | Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии» |
| Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями. | -эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий. | -качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы  - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности; | наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах |
| Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации. | -оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля  - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня | -отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | -качественный анализ инноваций в сфере общественного питания | -отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи |

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление**

**сложной холодной кулинарной продукции**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.М.Уткина

Преподаватель БУ «Няганский

технологический колледж» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.М.Уткина

Годы обучения

2017 - 2021

**Паспорт комплекта оценочных средств**

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукцииявляется готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ВПДОрганизация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Предметы оценивания** | **Объекты оценивания** | **Показатели оценки** |
| **иметь практический опыт:**  - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;  - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  - декорирования блюд сложными холодными соусами;  - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;  ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.  ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов  **умения:**  - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  - проводить расчеты по формулам;  - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;  - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;  **знать:**  - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;  - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;  - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;  - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;  - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;  - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;  - правила соусной композиции сложных холодных соусов;  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;  - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;  - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;  - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;  - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;  - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;  - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Сырье  п/ф мяса, тушек ягнят, молочных поросят,  рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд  процесс расчета;  результат расчета,  Приготовленные  канапе с использованием хлеба, канапе с  использованием изделий из различных видов теста, горячих закусок с начинками, легкие закуски на шпажках, мини-запеканки, закуски из муссов и паштетов, масляные смеси,  карпаччо,террины, паштеты, муссы,  соус майонез и его производные;  соус-винегрет;  соус тартар,  соусремуляд.  Технология приготовления  Канапе с использованием хлеба, канапе с  использованием изделий из различных видов теста, горячих закусок сначинками, легких закусок на шпажках, мини-запеканок, закусок из муссов и паштетов, масляных смесей,  карпаччо,террина, паштета муссы,  соус майонез и его производные;  соус-винегрет;  соус тартар,  соусремуляд.  Объем профессионально значимой информации | Соответствие приготовленных канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложных холодных соусов  технологической, т**е**хнико - технологической карте, нормам и правилам СанПиН, правилам и требованиям охраны труда:  - соответствие алгоритма (чистоты) подготовки рабочего места поваранормам СанПиН;  - соответствие проведения органолептической оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  - определение (расчет) массы сырья, полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;  -правильное выполнение технологического процесса приготовленияканапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  - соответствие сервировки и оформления, декорирования при подаче канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  - правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  - правильное и точное проведение расчетов по формулам, определение массыканапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  - правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  -правильная оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;  - - своевременная коррекция собственной деятельности по приему технологических решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  - аргументированность и логичность ответа учащегося при ответе на вопросы экзаменационной комиссии;  - самооценка выполненной работы.  Выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов. |
|  |

**Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Формы промежуточной аттестации** |
| МДК | Дифференцированный зачет |
| УП |  |
| ПП | Дифференцированный зачет |
| **ПМ** | **Экзамен (квалификационный)** |

# 

# Оценка освоения междисциплинарных курсов

(комплект контрольных вопросов, тестовых заданий разного уровня, курсовой проект, разработанный по соответствующему МДК), предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на определенных этапах обучения)

1. Оценка освоения производственнойпрактики

Промежуточная аттестация по производственной практике осуществляется с использованием следующих измерительных материалов: аттестационный лист по производственной практике (заверенный печатью и подписью наставника от работодателя), дневник и отчет по производственной практике);

1. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного):

- комплект компетентностно – ориентированных, комплексных заданий, максимально приближенных к выполнению профессиональной деятельности для проведения квалификационного экзамена (выполнение практического задания, ориентированного на проверку освоения вида деятельности в целом или проверяющего освоение группы компетенций, соответствующего определенному разделу модуля или проверяющие отдельные компетенции внутри модуля);

- комплект компетентностно – ориентированных, комплексных заданий, дифференцированный по уровню сложности выполняемых работ в соответствии с профессиональными стандартами для проведения квалификационного экзамена по выполнению работ по профессии.

**Состав комплекта для проведения дифференцированного зачета**

I Задание для экзаменующегося «Комплект тестовых заданий разного уровня» в 4-х вариантах по 25 вопросов.

II Пакет экзаменатора «Эталоны ответов» в 4-х вариантах по 25 вопросов.

* Условия

Самостоятельное выполнение комплексного тестового задания вкабинете – лаборатории № 8 «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места».

* Критерии оценки:

Каждый из показателей оценивается: выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов.

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70 % показателей комплексного задания.

|  |  |
| --- | --- |
| Процент результативности  (выполнения правильных операции) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений  балл (отметка) |
| 25 - 23 показателей/ 90 – 100 % | 5 |
| 22 - 20 показателей/ 80 – 90 % | 4 |
| 19 - 18 показателей / 70 – 80 % | 3 |
| менее 17 показателей / менее 70 % | 2 |

БУ «НТК»

Специальность «Технология продукции общественного питания»

Курс - 2

Контрольный тест

по МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

***Выберите один или несколько правильных ответов:***

1.КРОШЕЧНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ [БУТЕРБРОДЫ](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B4)МАССОЙ 60—80 г, ТОЛЩИНОЙ 0,5 — 0,7 см НАЗЫВАЮТСЯ

а) валованы

б) канапе

в) тарталетки

2.НЕБОЛЬШИЕ КОРЗИНОЧКИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА, КОТОРЫЕ ЗАПОЛНЯЮТ ВСЕВОЗМОЖНЫМИ НАЧИНКАМИ – КАК СЛАДКИМИ, ТАК И НЕСЛАДКИМИ, ИХ НАЗЫВАЮТСЯ

а) валованы

б) канапе

в) тарталетки

3.ЗАКУСКА ИЗ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ, ВЫПЕЧЕННАЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА В ФОРМЕ БАШЕНКИ, ВНУТРИ КОТОРОЙ НАХОДИТСЯ ВСЕВОЗМОЖНАЯ НАЧИНКА: ГРИБНАЯ, МЯСНАЯ, ОВОЩНАЯ, СЛАДКАЯ, НАЗЫВАЕТСЯ

а) валованы

б) канапе

в) тарталетки

4.БУТЕРБРОДЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА

а) сложные, открытые, острые

б) острые, закрытые, сладкие

в) открытые, закрытые, закусочные

5.ДРЕССИНГ – ЭТО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

6.НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНАЯ ЗАКУСКА ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ, КОТОРУЮ ПОДАЮТ КАК ЗАКУСКУ И КАК ЛЕГКОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО

а) паштеты

б) муссы

в) рулеты (террины)

7.СОУС «ТАБАСКО» - ЭТО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

8.ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ТОНКО НАРЕЗАТЬ «КАРПАЧЧО» ОСНОВНОЙ ПРОДУКТ СНАЧАЛА БЫСТРО ……….. (вставьте пропущенное слово).

9.ТАР – ТАР – ЭТО …\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

10.ДОСЛОВНЫЙ ПЕРЕВОД С ФРАНЦУЗСКОГО СЛОВА «ФУА – ГРА» - ОЗНАЧАЕТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

11.ЕГО НАЗЫВАЮТ «КАРДИНАЛОМ КУЛИНАРИИ», ПОЛУЧАЮТ ИЗ ВИНА, ФРУКТОВ И ЯГОД. ИСПОЛЬЗУЮТ В РЕСТОРАННОЙ КУХНЕ НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИДАНИЯ ОСТРОТЫ, НО И ДЛЯ РАЗМЯГЧЕНИЯ ТКАНЕЙ МЯСА

а) вино

б) уксус

в) горчица

12.ПО КАКИМ КОМПЛЕКСНЫМ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ ПРОВОДЯТ ОЦЕНКУ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕННЫХ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

а) внешнему виду, цвету, температуре подачи

б) внешнему виду, оформлению блюда, цвету, температуре подачи, консистенции, вкусу

в) внешнему виду, калорийности блюда, цвету, температуре подачи, консистенции, вкусу

13.ОСОБЕННОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ – КОКТЕЙЛЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ…

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14.ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ЦВЕТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В КУЛИНАРИИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОФОРМЛЕНИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД… (не менее 5 показателей)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15. КУРИЦА ИЛИ ПОРОСЕНОК, ФАРШИРОВАННЫЕ, ЗАТЕМ ОТВАРЕННЫЕ ИЛИ ЗАПЕЧЕННЫЕ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНОГО БЛЮДА НАЗЫВАЮТСЯ

а) муаль

б) галантин

в) фромаж

16.ФОРШМАК - ЭТО

а) еврейское национальное блюдо, основным компонентом которого является соленая сельдь

б) корейское национальное блюдо, основным компонентом которого является соленая рыба

в) еврейское национальное блюдо, основным компонентом которого являются яблоки

17.ПЕРЕЧИСЛИТЕ СОВРЕМЕННЫЕ ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы

б) холодные соусы, карвинг из овощей, измельченные пряности, цветы

в) икра, паприка, соусы

18.ПЕРЕЧИСЛИТЕ АССОРТИМЕНТ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

а) мясо заливное, паштеты, бутерброды

б) рыбы заливная, канапе, яйца фаршированные

в) мясо, рыбы заливные, паштеты, рулеты, ассорти, террины

19.ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ «КОКИЛЬ» - ЭТО …\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

20. ОСОБЕННОСТЬЮ ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК ЯВЛЯЕТСЯ ТО, ЧТО ИХ НЕ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, А СРАЗУ ПОДАЮТ В ПОСУДЕ, В КОТОРОЙ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

21. ХОЛОДНЫЙ МУСС ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ПАШТЕТА…\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

22.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТВЛЕНИЯ СЫРА «ФРОМЕЖ» СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

е) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ж) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

з) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

и) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

23. ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ТЕРРИНОВ» СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

24.ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ В ПЕРЕВОДЕ С ГРЕЧЕСКОГО ЯЗЫКА ОБОЗНАЧАЕТ СЛОВО «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_».

25.ВЫПОЛНИТЕ РАСЧЕТ РАСКЛАДКИ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ САЛАТА «ГРЕЧЕСКОГО» НА 50 ПОРЦИЙ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Норма на 1 порцию, г | | Норма на 50 порций, кг | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| 1. | Перец сладкий | 55 | 50 | Х | Х |
| 2. | Огурец свежий | 35 | 30 | Х | Х |
| 3. | Помидоры | 23 | 29 | Х | Х |
| 4. | Маслины | 33 | 28 | Х | Х |
| 5. | Фета | 36 | 29 | Х | Х |
| 6. | Лимонный сок | 3 | 2 | Х | Х |
| 7. | Масло оливковое | 5 | 5 | Х | Х |
|  | Выход | - | 150 | - | Х |

**Эталоны ответов**

1 - вариант

1. б

2.в

3. а

4. в

5. ДРЕССИНГ – ЭТО салатная заправка.

6. в

7. Острый соус из перца чили, соли и уксуса.

8. Подмораживают.

9. Тар – тар – это холодная закуска из сырых мелконарезанных говяжьей вырезки, чистого филе рыбы, морепродуктов, заправленных оливковым маслом.

10. Жирная печень

11. б

12. б

13. послойное выкладывание компонентов в креманку, с учетом их цвета, вкуса и консистенции.

14. настурция, фиалка, бархатцы, ноготки, розы.

15. б

16. а

17. б

18. в

19. измельченные рыба или морепродукты, запеченные в «кокильнице».

20. Не перекладывают, подают в той посуде, в которой запекали.

21.Структурой, компонентами.

22.а) жарки птицы или дичи; б) отделения мякоти от костей; в) измельчение мякоти 2 – 3 раза;

г) соединение с маслом сливочным, сыром, вином, концентрированным бульоном; д) доведение до вкуса, добавление мускатного ореха; е) взбивание массы; ж) раскладывание в формы;

з) заливание желе; и) охлаждение, порционирование.

23.а) обкладывание формы; б) приготовление разнообразных начинок, путем нарезания или измельчения; в) выкладывание слоями в форму; г) охлаждение или запекание; д) порционирование, оформление.

24. «Деревенский»

25.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Норма на 1 порцию, г | | Норма на 50 порций, кг | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| 1. | Перец сладкий | 55 | 50 | 2,75 | 2,5 |
| 2. | Огурец свежий | 35 | 30 | 1,75 | 1,5 |
| 3. | Помидоры | 23 | 20 | 1,15 | 1,0 |
| 4. | Маслины | 33 | 28 | 1,65 | 1,4 |
| 5. | Фета | 36 | 29 | 1,8 | 1,45 |
| 6. | Лимонный сок | 3 | 2 | 0,15 | 0,1 |
| 7. | Масло оливковое | 5 | 5 | 0,25 | 0,25 |
|  | Выход | - | 150 | - | 7,5 |

**Вариант – 2**

1. КАРПАЧЧО – ЭТО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. СОУС «ПЕСТО» - ЭТО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. СОУС «ВОРЧЕСТЕРСКИЙ (ВОРЧЕСТЕРШИРСКИЙ)» - ЭТО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

4. ПРОФИТРОЛИ – ЭТО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

5. ЭТА ХОЛОДНАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ ЗАКУСКА ВСЕГДА ИМЕЕТ ФОРМУ «БАТОНА (БУЛКИ ХЛЕБА). В РАЗРЕЗЕ МОЖЕТ ИМЕТЬ ФОРМУ ТРЕУГОЛЬНУЮ, ПОЛУКРУГЛУЮ, ТРАПЕЦИЕВИДНУЮ ФОРМУ, ЭТО…

а) муссы

б) рулеты (террины)

в) паштеты

6. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ИЗ «ФУА – ГРА»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7. СВЯЗАННЫЕ В ПУЧОК ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ БЛЮД НАЗЫВАЮТСЯ….

а) веник

б) венок

в) букет «Гарни»

8. ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ ПРИДАТЬ СОЧНОСТЬ КУЛИНАРНОМУ ИЗДЕЛИЮ, ПРИДАТЬ НЕОБХОДИМЫЙ ВКУСОВОЙ И АРОМАТИЧЕСКИЙ БУКЕТ

а) маринование

б) запекание

в) обертывание

9. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЖИВЫХ ЦВЕТОВ В КУЛИНАРИИ:

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. СЛОЖНАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ СЛОЖНОГО ХОЛОДНОГО БЛЮДА…

а) температурой подачи

б) ингредиентами

в) выходом порции, оформлением

11. ОСНОВНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУССА ИЗ СЁМГИ ЯВЛЯЮТСЯ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

12. КАКИЕ СЛОЖНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ЗАПРЕЩЕНО ГОТОВИТЬ В ЛЕТНИЙ ЖАРКИЙ ПЕРИОД ГОДА В СООТВЕТСТВИЕ С СанПиН

а) заливные, паштеты

б) паштеты

в) заливные, фаршированные изделия

13. ПОДБЕРИТЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КАНАПЕ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ

а) филе сельди, масляная смесь, лимон, зелень

б) масло, огурец, сыр, помидоры

в) ветчина, помидоры, свежий огурец, лимон

14. ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ МОГУТ БЫТЬ

а) хлеб, багет, лаваш

б) хлеб, багет, гренки, изделия из теста

в) гренки, картофель, мясо

15. ФУА – ГРА – ЭТО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

16. НА ОСНОВЕ СОУСА МАЙОНЕЗА С ДОБАВЛЕНИЕМ МЕЛКОНАРЕЗАННЫХ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ ГОТОВЯТ СОУС

а) татарский

б) польский

в) сухарный

17.ПЕРЕЧИСЛИТЕ АССОРТИМЕНТ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ

а) паштет из курицы, чахохбили

б) паштет из курицы, галантин, рулеты фаршированные

в) паштет из курицы, медальоны из грудки, рагу

18.ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ «КОКОТ» - ЭТО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

19.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРШИРОВАННОЙ КУРИЦЫ ИЛИ ПОРОСЕНКА «ГАЛАНТИН» СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

е) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ж) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

20. ПО ЦВЕТУ ЗАЛИВНЫЕ ДЕЛЯТ НА 2 ВИДА:

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

21.ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ ВИДЫ «ОТТЯЖЕК», ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ БУЛЬОНОВ…

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

22.ТЕРРИН – ЭТО … \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

23.РАЗЛИЧАЮТ 2 СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕРРИНОВ…

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

24. ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ КОМПОНЕНТОМ САЛАТА «ГРЕЧЕСКИЙ» ЯВЛЯЕТСЯ ДОБАВЛЕНИЕ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

25.ВЫПОЛНИТЕ РАСЧЕТ - РАСКЛАДКИ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ САЛАТА – КОКТЕЙЛЯ «МОРСКАЯ ФАНТАЗИЯ» НА 50 ПОРЦИЙ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Норма на 1 порцию, г | | Норма на 50 порций, кг | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| 1. | Креветки королевские | 85 | 62 | х | х |
| 2. | Яйцо куриное | 1 шт. | 40 | х | х |
| 3. | Майонез | 25 | 25 | х | х |
| 4. | Салат Ромэн | 33 | 30 | х | х |
|  | Огурец свежий | 44 | 40 | х | х |
|  | Выход | - | 100 | - | х |

**Эталоны ответов**

2 - вариант

1.Холодная закуска из тонко нарезанных слайсов говяжьей вырезки, чистого филе рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов

2. Итальянский холодный соус с обязательными компонентами из оливкового масла, базилика и сыра.

3. Оригинальный английский кисло – сладкий пикантный соус.

4. Профитроли – это закусочные бутерброды, из заварного теста с разнообразными начинками

5. б

6. Жарка, запекание, шпигование.

7. в

8. а

9. Только съедобные, нельзя использовать из цветочных магазинов, хранят в холодильнике, сочетаемость с основным блюдом.

10. в

11. Мини-тарталетки, сёмга, яйцо, помидоры

12. а

13. а

14. б

15. ФУА – ГРА – ЭТО утиная или гусиная печень специальным образом откормленного гуся или утки.

16. а

17. б

18. измельченные мясо, птица или субпродукты, запеченные в «кокотнице».

19.

20. Темное, светлое.

21. Взбитый белок яйца, белок яйца и мелконатертая морковь, сырой говяжий фарш.

22. Французское традиционное блюдо, вид паштета, который традиционно готовится в глубокой прямоугольной форме.

23.Горячий, холодный.

24.Сыр «Фета».

25.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Норма на 1 порцию, г | | Норма на 50 порций, кг | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| 1. | Креветки королевские | 85 | 62 | 4,25 | 3,1 |
| 2. | Яйцо куриное | 1 шт. | 40 | 2,0 | 2,0 |
| 3. | Майонез | 25 | 25 | 1,25 | 1,25 |
| 4. | Салат Ромэн | 33 | 30 | 1,65 | 1,65 |
|  | Огурец свежий | 44 | 40 | 2,0 | 2,0 |
|  | Выход | - | 100 | - | 5,0 |

**Вариант – 3**

1. ОБЯЗАТЕЛЬНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ САЛАТА «ЦЕЗАРЬ» ЯВЛЯЮТСЯ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. ЛАНСПИК - ЭТО

а) мясной концентрированный бульон

б) рыбный осветленный бульон с желатином

в) мясной осветленный бульон с желатином

3. ЛУК «КЛУТЭ» - ЭТО …\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.К ХОЛОДНЫМ СОУСАМ ОТНОСЯТСЯ

а) заправки, майонезы, маринады

б) маринады, сливки, сметанные

в) сметанные, молочные, заправки

5. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ САЛАТА «ЦЕЗАРЬ»

Внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Т подачи – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Консистенция - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

6. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ РАЗНОВИДНОСТИ САЛАТА «ЦЕЗАРЬ» ПО ИСПОЛЬЗУЕМЫМ ПРОДУКТАМ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7.ХОЛОДНЫЙ СЫР ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ ДИЧИ НАЗЫВАЕТСЯ

а) муаль

б) фромаж (фромеж)

в) галантин

8. ОСНОВНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ САЛАТНОЙ ЗАПРАВКИ ЯВЛЯЮТСЯ

а) растительное масло, уксус

б) сливочное масло, уксус

в) соль, перец

9.ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ СЛОЖНОЕ ХОЛОДНОЕ БЛЮДО ПАШТЕТ «ПАТЭ» ДЕЛАЮТ ОБОЛОЧКУ ИЗ

а) шпика

б) окорока

в) теста

10. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ САЛАТА «ГРЕЧЕСКОГО»

Внешний вид – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Т подачи – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Консистенция - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

11.СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ МЯСА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ХОЛОДНОГО БЛЮДА «РОСТБИФ С ГАРНИРОМ»

а) жарка;

б) припускание;

в) варка.

12. ЯЗЫК ДЛЯ ХОЛОДНОГО БЛЮДА «ЯЗЫК ОТВАРНОЙ» НАРЕЗАЕТСЯ

а) вдоль волокон на длинные тонкие куски;

б) брусочками шириной 1-1,5 см;

в) поперек волокон.

13.ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЗАЛИВНЫХ БЛЮД ЖЕЛЕ ПОКРЫВАЮТ ПРОДУКТЫ СЛОЕМ

а) 10 мм;

б) 1 мм;

в) 5 мм.

14.В СОСТАВ БЛЮДА «АССОРТИ МЯСНОЕ» ВХОДЯТ РАЗЛИЧНЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

а) 4-5

б) 2-3

в) 6-7

15.МЕЛКИХ ЦЫПЛЯТ, РЯБЧИКОВ, КУРОПАТОК НАРЕЗАЮТ

а) отделяют ножки;

б) целиком;

в) нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками

16.ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮДА МЯСО ЖАРЯТ ТАК ЖЕ, КАК ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД, ОХЛАЖДАЮТ НАРЕЗАЮТ ПО 2-3 КУСОЧКА НА ПОРЦИЮ

а) жиго;

б) мясо деликатесное;

в) ростбиф.

17. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮДА ПОРОСЕНОК ЗАЛИВНОЙ ПЕРЕД ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКОЙ ПОРОСЕНКА

а) натирают чесноком;

б)лимоном;

в)пряностями.

18.Норма отпуска салатов:

а) 50 г;

б)100-150 г;

в) 200 г.

19.ПРОДУКТЫ ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ НАРЕЗАЮТ НЕ РАНЕЕ, ЧЕМ ЗА

а)1ч.;

б)30-40мин.;

в)2ч.

20. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЗАЛИВНЫХ БЛЮД ОСВЕТЛЯЮТ БУЛЬОН

а)яичными белками;

б)оттяжкой мясной;

в)оттяжкой морковной.

21. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ГАРНИР К РЫБНЫМ БЛЮДАМ

а)салат из капусты, помидоры;

б)крабы, креветки, раковые шейки;

в)салатный микс.

22. САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ В ЗАПРАВЛЕННОМ ВИДЕ ХРАНЯТ

а)2 часа;

б)30 мин;

в)6 часов.

23. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ «РЫБЫ ЖАРЕНОЙ ПОД МАРИНАДОМ» ОБЖАРЕННЫЕ ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ ЗАЛИВАЮТ

а) холодным маринадом;

б) охлажденным маринадом;

в) горячим маринадом.

24. Заливные блюда готовят из мясных продуктов нарезанных:

а) порционными и мелкими кусками;

б) крупными кусками;

в) мелкими кусками.

25.Произведите необходимый расчет сырья, выхода блюда на расчетное количество порций

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11**

**Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Норма расхода | | Количество порций | |
| Наименование продукта | продуктов на 1 порцию | | на 30 порций, кг |  |
|  | Масса | Масса | Масса | Масса |
|  | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная свежая | 72,5 | 58 | х | х |
| Перец сладкий свежий | 30,6 | 23 | х | х |
| Огурцы свежие | 22,1 | 21 | х | х |
| Масло растительное | 5 | 5 | х | х |
| Соль | 0,25 | 0,25 | х | х |
| **Выход:** | **-** | **100** | - | х |

**Эталоны ответов**

3 - вариант

1. Сыр Пармезан, чесночные гренки.

2. б

3. Лук репчатый с воткнутой гвоздикой

4. а

5.Внешний вид – красиво уложен, оформлен,

Т подачи – +10 + 14

Консистенция – сохранена форма нарезки кубиком, однородная

Вкус – в меру соленый, с ароматом сыра и оливкового масла.

6.Овощной, с курицей, рыбой, морепродуктами.

7. б

8. а

9. в

10. Внешний вид – красиво уложен, оформлен.

Т подачи – +10 + 14

Консистенция – сохранена форма нарезки кубиком, однородная.

Вкус – в меру соленый, с ароматом сыра и оливкового масла.

11. а

12. в

13. в

14. а

15. в

16. в

17. б

18. б

19. б

20. а

21. б

22. б

23. б

24. а

25.Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Норма расхода | | Количество порций | |
| Наименование продукта | продуктов на 1 порцию | | На 30 порций, кг |  |
|  | Масса | Масса | Масса | Масса |
|  | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная свежая | 72,5 | 58 | 3,6 | 2,9 |
| Перец сладкий свежий | 30,6 | 23 | 1,53 | 1,15 |
| Огурцы свежие | 22,1 | 21 | 1,11 | 1,05 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,25 | 0,25 |
| Соль | 0,25 | 0,25 | 0,013 | 0,013 |
| **Выход:** | **-** | **100** | - | 5,0 |

**Вариант – 4**

1.ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ВАЛОВАНОВ С КУРИЦЕЙ, МЯКОТЬ ОТВАРНЫХ КУР НАРЕЗАЮТ ДЛЯ НИХ

а)кубиком;

б)соломкой;

в)ломтиком.

2.СВЕТЛОЕ ЖЕЛЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
а)заливного из поросят;

б)заливного из говядины;

в)заливного из дичи.

3.ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: «ПАШТЕТА В ТЕСТЕ» ИСПОЛЬЗУЮТ ТЕСТО

а)слоеное;

б)дрожжевое;

в)пресное.

4.В СОСТАВ ИТАЛЬЯНСКОГО САЛАТА «КАПРИЗЕ»

а) помидоры, сыр моццарелла;

б)помидоры, сыр пармезан;

в)помидоры, сыр голландский.

5.При приготовлении винегрета свёклу заправляют:

а)уксусом;

б)маслом;

в)горчицей.

6.Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»

а) филе с кожей и костью;

б) чистое филе;

в) филе с кожей.

7.Температура воды при замачивании желатина

а) 10 С;

б)18-20 С;

в)60 С.

8.ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНОГО БЛЮДА «КУРИЦА ЖАРЕНАЯ С ГАРНИРОМ» КУРИЦУ ЖАРЯТ

а)целиком;

б) порционными кусками;

в)мелкими кусками.

9.НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ГОТОВИТЬ БУТЕРБРОДЫ

а) с сельдью;

б)с сыром;

в)с паштетом.

10.СОЧЕТАНИЕ ПРОДУКТОВ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

а)сало солёное, паштет;

б)сыр, икра лососевая;

в)ветчина, жареное мясо.

11.СУЩЕСТВУЮТ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

а)1;

б)2;

в)3.

12.ИНГРЕДИЕНТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ САЛАТА «МЯСНОЙ»

а)говядина, картофель, яйцо, огурцы свежие;

б)рябчик, картофель, яйцо, солёные;

в)курица, картофель, яйцо, майонез.

13.МАСЛЯНАЯ СМЕСЬ- ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ

а)розовое масло;

б)соус песто;

в) соус винегрет.

14.НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИЁМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОКВ РЕСТОРАННОЙ КУХНЕ

а) пластование;

б)отбивание;

в)фарширование.

15.ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ КАРПАЧЧО В КАЧЕСТВЕ СМЕСИ ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ ОБЫЧНО ИСПОЛЬЗУЮТ

а)бальзамический уксус, оливковое масло, соль, перец;

б)сушеные помидоры, сыр Пармезан;

в)каперсы;

16.ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ С СЫРОМ ИСПОЛЬЗУЮТ ХЛЕБ

а)ржаной;

б)пшеничный в/с сорта;

в)пшеничный 2 сорта.

17.КРУПНУЮ ПТИЦУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ЖАРЯТ

а)мелкими кусками;

б)порционными кусками;

в)целиком.

18.ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ПОРОСЁНКА ГАЛАНТИН» ИСПОЛЬЗУЮТ СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

а)жарка;

б)варка;

в) припускание.

19.УКАЗАТЬ НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ ВОДНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСЯЩИЕСЯ К РАКООБРАЗНЫМ

а) кальмары, морской огурец;

б) омары, лангусты, креветки;

в) крабы, морской гребешок, осьминоги.

20.ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПРАВКИ САЛАТНОЙ

а) уксус, сахар, соль, молотый перец, растительное масло;

б) растительное масло, соль, сахар, молотый перец, уксус;

в) сахар, соль, молотый перец, растительное масло, уксус.

21.ЗАПРАВКА –ЭТО

а) суспензия;

б) нестойкая эмульсия;

в) гель.

22.СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАЛИВНОГО ИЗ РЫБЫ

а) пластование рыбы – порционирование – варка – охлаждение -заливание;

б) пластование – варка – охлаждение – порционирование-заливание;

в) кругляши – варка – охлаждение-заливание.

23.ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ СЛОЖНОЕ ХОЛОДНОЕ БЛЮДО ПАШТЕТ (ПАТЭ) ИСПОЛЬЗУЮТ ОБОЛОЧКУ ИЗ

а) шпига

б) капусты

в) теста

г) синтетической пленки

24. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «ЯЗЫК ОТВАРНОЙ» ЯЗЫК СЛЕДУЕТ ПОДГОТОВИТЬ В ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

а) охлаждают, погружаю в холодную воду и очищают;

б) охлаждают, нарезают, очищают;

в) не охлаждая, погружают в холодную воду и очищают от кожи

25.ПРОИЗВЕДИТЕ РАСЧЕТ НЕОБХОДИМОГО КОЛИЧЕСТВА СЫРЬЯ НА РАСЧЕТНОЕ КОЛИЧЕСТВО БЛЮД

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

**Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Норма расхода | | Количество порций | |
| Наименование продукта | продуктов на 1 порцию | |  | на 50 порций, кг |
|  | Масса | Масса | Масса | Масса |
|  | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Помидоры | 52,9 | 45 | х | х |
| Огурцы свежие | 50,2 | 48 | х | х |
| Масло растительное | 7 | 7 | х | х |
| Соль | 0,25 | 0,25 | х | х |
| Петрушка (зелень) | 1,4 | 1 | х | х |
| Выход: | **-** | **100** | **-** | **х** |

**Эталон ответа**

**4- вариант**

1. а

2. а

3. в

4. а

5. б

6. в

7. а

8. б

9. а

10. б

11. б

12. а

13. а

14. в

15. а

16. б

17. в

18. в

19. б

20. а

21. в

22. в

23. в

24. в

25.Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Норма расхода | | Количество порций | |
| Наименование продукта | продуктов на 1 порцию | |  | на 50 порций, кг |
|  | Масса | Масса | Масса | Масса |
|  | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Помидоры | 52,9 | 45 | 2,65 | 2, 25 |
| Огурцы свежие | 50,2 | 48 | 2,51 | 2,4 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,35 | 0,35 |
| Соль | 0,25 | 0,25 | 0,013 | 0,013 |
| Петрушка (зелень) | 1,4 | 1 | 0,07 | 0,05 |
| Выход: | - | 100 | - | 5,0 |

Критерии оценки: Каждый из показателей оценивается: выполнено - 1 балл, не выполнено - 0 баллов.

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70% показателей комплексного задания.

|  |  |
| --- | --- |
| Процент результативности  (выполнения правильных операции) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений  балл (отметка) |
| 25 - 23 показателей/ 90 – 100 % | 5 |
| 22 - 20 показателей/ 80 – 90 % | 4 |
| 19 - 18 показателей / 70 – 80 % | 3 |
| менее 17 показателей / менее 70 % | 2 |

**2.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Оценка освоения производственнойпрактики

Промежуточная аттестация по производственной практике осуществляется с использованием следующих измерительных материалов: аттестационный лист по производственной практике (заверенный печатью и подписью наставника от работодателя), дневник и отчет по производственной практике).

# Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций, освоения умений и усвоения знаний по профессиональному модулю ПМ 02

# 2.1. Практические задания

Практические задания для квалификационного экзамена - выполнение комплексных практических заданий по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ПЗ) №№ 1 - 15**

**Типовое задание**: Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов.

**Условия выполнения задания: проводится одновременно для ½ учебной группы -** самостоятельное приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов в присутствии членов экзаменационной комиссии

**1. Место выполнения задания:** учебная мастерская по профессии «Повар»

**2. Максимальное время выполнения задания:** 2 академических часа (120 мин) без перерыва

**3. Вы можете воспользоваться** раскладкой на приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды и наименования**  **проверяемых компетенций** | **Показатели оценки** | **Критерии оценки** |
| 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.  2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.  З 1. ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  З 2. варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  З 3. правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  З 4. способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  - требования и основные критерии З 5. оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;  З 6. требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;  З 7. органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;  З 8. температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;  З 9. ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;  З 10. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;  З 11. правила соусной композиции сложных холодных соусов;  З 12. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;  З 13. технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  З 14. варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;  З 15. методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  З 16. варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;  З 17. варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  З 18. технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;  З 19. варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  З 20. гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;  З 21. требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;  З 22. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  З 23. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.  У 1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  У 2. использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  У 3. проводить расчеты по формулам;  У 4. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  У 5. выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;  У 6. выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  У 7. оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.  ОК 1. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 2. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.  ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. | Соответствие приготовленных канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложных холодных соусов технологической карте, технико - технологической карте, нормам СанПиН, правилам и требованиям охраны труда:  - соответствие алгоритма (чистоты) подготовки рабочего места поваранормам СанПиН;  -соответствие проведения органолептической оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  - соответствие выбранных способов безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;  - соответствие проведенных расчетов  количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы холодных блюд и закусок;  - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса;  - соблюдение последовательности технологических способов и операций;  соответствии с технологическими картам  - соответствие приготовленного полуфабриката, готовой холодной закуски и блюда по виду и размерам технологической, технико - технологической карте, нормам СанПиН.  - соответствующий выбор методов обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов, холодных блюд и закусок для сложных блюд;  технологической карте, нормам СанПиН;  - соответствие приготовленных начинок для фаршированиямяса, рыбы и домашней птицы;  - соответствие вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении;  - соблюдение способов минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  - применение актуальных направлений в приготовлении сложных холодных блюд и закусок;  - соблюдение и применение правил  охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов для сложных холодных блюд и закусок;  - своевременная коррекция собственной деятельности по приему технологических решений по организации процессов подготовки и приготовления сложных холодных блюд и закусок;  - аргументированность и логичность ответа учащегося при ответе на вопросы экзаменационной комиссии;  - самооценка выполненной работы. | чистота на рабочем месте: произв. стол обработан дезраствором, своевременная уборка  инвентарь, посуда с маркировкой «СМ», «СП», «СР», «ГП», «ХЗ,  первичная обработка,  полуфабрикат:  определенной  формы, массы, размера, толщины  Т хранения  п/ф +4+6  соответствие канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов  технико - технологической карте  Правильность технологии  и результатов работы  самоконтроль  и самокоррекция  соответствие  органолептических показателей п/ф:  внешний вид;  масса;  Т п/ф +4+6;  консистенция  однородная, упругая,  соответствие приготовленных  канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложных холодных соусов:  внешнего вида,  Т подачи +10+14 С,  консистенции,  вкуса,  соответствует  технологической, технико - технологической карте,  правилам оформления и подачи.  Выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов. |

|  |
| --- |
| **Перечень практических заданий №№ 1-15** |
| **Вариант № 1.Приготовление канапе из заварного теста.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 2.Приготовление канапе из лосося сыром.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 3.Приготовление тартинок с шампиньонами.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 4.Приготовление «Хрустящие лодки с муссом из тунца».**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 5.Приготовление мини-запеканки "Фрезии".**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 6.Приготовление "Рулет- омлет с печёночным фаршем".**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 7.Приготовление стерлядки со сливовым соусом.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 8.Приготовление рыбного заливного с гарниром.**  Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 9.Приготовление мусса из сёмги "Нежность".**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 10.Приготовление карпаччо из лосося под соусом песто и пармезаном.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 11.Приготовление паштета в тесте.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 12.Приготовление курицы фаршированной галантин.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 13.Приготовление «Терина из гусиной печени».**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 14.Приготовлениекарпаччо из рыбы с соусом.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 15.Приготовление рыбы отварной целиком с соусом тартар.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии  с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой. |

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

II Условия выполнения заданий:проводится одновременно для ½ учебной группы **-** самостоятельное приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов в присутствии членов экзаменационной комиссии

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменующихся: 1-15

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 - 15– 120 мин./ 2 часа.

Всего на экзамен - 240 мин./ 6 часов.

Требования охраны труда: организация работы учебной мастерской с рабочими местами, проведением инструктажа по технике безопасности, наличием санспецодежды.

Оборудование: рабочее место повара с необходимым технологическим оборудованием и инвентарем, кухонной и столовой посудой.

Литература для экзаменующихся:В.И.Богушева «Технология приготовления пищи»- учебник для среднего профессионального образования, Рекомендовано ФГУ ФИРО – Ростов – на Дону, «Феникс», 2018 г., 366 с., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, СанПиН, технологические карты, технико - технологические карты,

Дополнительная литература для экзаменатора:

учебник Л.Л.Татарская «Кулинария», Сборник рецептур блюд, СанПиН, технологические, технико - технологические карты

Инструкция:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

2. При самостоятельном выполнении практического задания:

- пользуйтесь раскладкой на блюдо;

- соблюдайте требования, нормы и правила охраны труда, СанПиН;

- проведите необходимые расчеты по определению массы сырья, необходимых компонентов,

выхода полуфабриката, готового блюда;

- при выполнении работы осуществляйте правильное выполнение технологического процесса

приготовленияканапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов.

**Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номер и содержание задания | Оцениваемые компетенции | Показатели оценки результата |
| **Вариант № 1.Приготовление канапе из заварного теста.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 2.Приготовление канапе из лосося сыром.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 3.Приготовление тартинок с шампиньонами.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 4.Приготовление «Хрустящие лодки с муссом из тунца».**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 5.Приготовление мини-запеканки "Фрезии".**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 6.Приготовление "Рулет- омлет с печёночным фаршем".**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 7.Приготовление стерлядки со сливовым соусом.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 8.Приготовление рыбного заливного с гарниром.**  Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 9.Приготовление мусса из сёмги "Нежность".**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 10.Приготовление карпаччо из лосося под соусом песто и пармезаном.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 11.Приготовление паштета в тесте.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 12.Приготовление курицы фаршированной галантин.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 13.Приготовление «Терина из гусиной печени».**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 14.Приготовлениекарпаччо из рыбы с соусом.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.  **Вариант № 15.Приготовление рыбы отварной целиком с соусом тартар.**  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой. | ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.  ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов**.**  ОК 1. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 2. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.  ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Ставить цели, мотивировать  деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. | Соответствие приготовленных канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложных холодных соусов  технологической, т**е**хнико - технологической карте, нормам и правилам СанПиН, правилам и требованиям охраны труда:  - соответствие алгоритма (чистоты) подготовки рабочего места повара нормам СанПиН;  - соответствие проведения органолептической оценки качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  - определение (расчет) массы сырья, полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;  -правильное выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  - соответствие сервировки и оформления, декорирования при подаче канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  - правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  - правильное и точное проведение расчетов по формулам, определение массы канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  - правильный выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  -правильная оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;  - - своевременная коррекция собственной деятельности по приему технологических решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  - аргументированность и логичность ответа учащегося при ответе на вопросы экзаменационной комиссии;  - самооценка выполненной работы.  Выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов. |

Пояснительная записка по изучению ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Данные рекомендации по ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» разработаны для обучающихся очной формы обучения по специальности «Технология продукции общественного питания».

**Цели и задачи ПМ 02:**

**-** овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения профессионального модуля;

- обучающиеся должны **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;

- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

- обучающиеся должны **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

- обучающиеся должны **знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Рекомендации по изучению ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» включают в себя:

- содержание разделов и тем по изучению ПМ 02;

- перечень практических работ;

- перечень лабораторных занятий;

- темы курсового проектирования;

- перечень тем для внеаудиторной самостоятельной работы;

- перечень вопросов для аттестации;

- перечень учебной и дополнительной литературы.

*Тематический план изучения ПМ 02*

Всего – 393 часа, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 249 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 151 час

Самостоятельной работы обучающегося – 83 часа;

Курсовой работы – 15 часов;

Учебной и производственной практики – 144 часов.

Содержание разделов и тем по изучению ПМ 02

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

**МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

**Раздел 1.** *Товароведная характеристика продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции*

**Тема 1.1.** *Основные характеристики и пищевая ценность продуктов*

Основные характеристики и пищевая ценность продуктов, используемых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Товароведная характеристика основных групп пищевых товаров, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, ассортимент.

Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.

Варианты сочетаемости основных и вспомогательных продуктов. Хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.

**Раздел 2.** *Приготовление сложных холодных блюд и закусок*

**Тема 2.1.** *Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок*

Классификация холодных блюд и закусок. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок. Технология, температурный и санитарный режим приготовления канапе и закусок на хлебе. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.

Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Особенности, специфика, сочетаемость.

Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Канапе с использованием хлеба, канапе с использованием изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста, горячих закусок с начинками, легких закусок на шпажках, мини-запеканок, закусок из муссов и паштетов.

Технология приготовления масляных смесей. Технология приготовления начинок для канапе и легких закусок. Масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных закусок. Разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.

Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных закусок.

Разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества канапе, легких и сложных холодных закусок. Характеристика способов, особенности проведения.

Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок.

Характеристика способов, способы устранения недостатков.

**Тема 2.2.** *Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.*

Классификация и ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Характеристика, основные особенности.

Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Особенности, специфика, сочетаемость. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству сложных холодных закусок.

Методы приготовления сложных холодных закусок. Нарезка вручную и на слайсере, соление,

консервирование, маринование, заливка раскаленным маслом и перемешивание, взбивание, смешивание, запекание в формах на водяной бане, охлаждение.

Технология приготовления сложных холодных закусок. Семги малосоленой, огурцов малосольных, острых солений из различных овощей; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов; маринованной гусиной печени; рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из мяса и рыбы; террина из гусиной печени; паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте; мусса из семги; мусса из крабов.

Правила составления и оформления технико – технологических карт на сложные холодные блюда. Особенности, необходимость, основные отличия от технологических карт.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд.

Характеристика способов, особенности проведения.

Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

Характеристика способов, способы устранения недостатков.

**Тема 2.3.** *Приготовление сложных холодных соусов*

Классификация соусов. Ассортимент сложных холодных соусов. Характеристика, основные особенности. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Характеристика, назначение, особенности использования.

Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.

Технология приготовления сложных холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Соус майонез и его производные; соусы на основе кисломолочных продуктов; фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули); сложные сливочные соусы; столовая горчица и соусы из столовой горчицы; соус-винегрет; соус тартар, соус ремуляд. Правила сочетания, цветовые решения.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Характеристика способов, особенности проведения.

Требования к качеству готовых сложных холодных соусов. Характеристика способов, способы устранения недостатков.

**Раздел 3.** *Оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции*

**Тема 3.1.** *Характеристика основных видов механического оборудования*

Машины для нарезки гастрономических продуктов типа МРГ, МРГУ, маслоделители. Назначение, особенности устройства, основные узлы, принцип действия.

Слайсеры: назначение, устройство, принцип действия, область применения.

Весоизмерительное оборудование. Назначение, особенности устройства, основные узлы, принцип действия, правила эксплуатации.

**Тема 3.2.** Характеристика основных видов холодильного оборудования

Стационарные холодильные камеры, их назначение и планировка. Назначение, устройство, принцип работы. Сборно-разборные холодильные камеры. Холодильные шкафы типа. Оборудование для шоковой заморозки. Назначение, устройство, принцип работы.

Холодильные прилавки и витрины. Салат - бары: назначение и устройство. Назначение, устройство, принцип работы. Холодильное оборудование для производственных цехов: секция-стол СОЭСМ-2, СОЭСМ-3. Назначение, устройство, принцип работы.

**Раздел 4**. *Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции*

**Тема 4.1.** *Осуществление процесса приготовления и подачи сложной холодной кулинарной продукции*

Организационные решения по процессам приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Организация работы холодного цеха. Организация рабочего места повара холодного цеха. Виды производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов. Характеристика, применение.

Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним.

Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

***Перечень тем для внеаудиторной самостоятельной работы***

*Самостоятельная работа № 1.*

Составление схем по классификации основных групп продуктов.

*Самостоятельная работа № 2.*

Составление сравнительной таблицы требований к оценке качества продуктов.

*Самостоятельная работа № 3.*

Составление сравнительной таблицы требований к оценке качества продуктов.

*Самостоятельная работа № 4.*

Составление сравнительной таблицы хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста.

*Самостоятельная работа № 5.*

Подготовка сообщения по новым пищевым продуктам, используемым для приготовления канапе.

*Самостоятельная работа № 6.*

Составление технологических схем по приготовлению канапе.

*Самостоятельная работа № 7.*

Составление сравнительной таблицы сочетаемости продуктов.

*Самостоятельная работа № 8.*

Составление сравнительной таблицы взаимозаменяемости продуктов.

*Самостоятельная работа № 9.*

Составление сравнительной таблицы различных видов канапе.

*Самостоятельная работа № 10.*

Подготовить презентацию по канапе.

*Самостоятельная работа № 11.*

Составление технологических схем различных видов масляных рыбных смесей для канапе.

*Самостоятельная работа № 12.*

Составление технологических схем различных видов масляных смесей из овощей.

*Самостоятельная работа № 13.*

Составить перечень санитарных правил, необходимых для приготовления холодных блюд и закусок.

*Самостоятельная работа № 14.*

Составить сравнительную таблицу органолептических способов.

*Самостоятельная работа № 15.*

Составить сравнительную таблицу требований к качеству.

*Самостоятельная работа № 16.*

Оформить меню с разработанным ассортиментом канапе.

*Самостоятельная работа № 17.*

Составление схемы классификации и ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса птицы.

*Самостоятельная работа № 18.*

Составление сравнительной таблицы сочетаемости продуктов.

*Самостоятельная работа № 19.*

Составление сравнительной таблицы взаимозаменяемости продуктов из рыбы, мяса и птицы.

*Самостоятельная работа № 20.*

Составление сравнительной таблицы методов приготовления сложных холодных закусок.

*Самостоятельная работа № 21.*

Составление технологических карт на холодные блюда.

*Самостоятельная работа № 22.*

Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных закусок.

*Самостоятельная работа № 23.*

Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд.

*Самостоятельная работа № 24.*

Составить технологическую карту по приготовлению сложных холодных блюд.

*Самостоятельная работа № 25.*

Составить сравнительную таблицу органолептических способов.

*Самостоятельная работа № 26.*

Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы.

*Самостоятельная работа № 27.*

Составить сравнительную таблицу требований к качеству.

*Самостоятельная работа № 28.*

Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из мяса.

*Самостоятельная работа № 29.*

Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из мяса.

*Самостоятельная работа № 30.*

Оформление меню с разработанным ассортиментом сложных холодных блюд.

*Самостоятельная работа № 31.*

Составить технологические карты на блюда.

*Самостоятельная работа № 32.*

Составление технологической схемы классификации холодных соусов.

*Самостоятельная работа № 33.*

Подготовка сообщения по вкусовым добавкам.

*Самостоятельная работа № 34.*

Подготовка презентации по вкусовым добавкам.

*Самостоятельная работа № 35.*

Подготовка сообщения по алкогольным напиткам.

*Самостоятельная работа № 36.*

Подготовка презентации по алкогольным напиткам.

*Самостоятельная работа № 37.*

Подготовка презентации по холодным соусам.

*Самостоятельная работа № 38.*

Составление различных схем соусных композиций.

*Самостоятельная работа № 39.*

Составление различных схем соусных композиций.

*Самостоятельная работа № 40.*

Составить сравнительную таблицу органолептических способов.

*Самостоятельная работа № 41.*

Составление технологических карт на холодные соусы.

*Самостоятельная работа № 42.*

Составить сравнительную таблицу требований к качеству холодных соусов.

*Самостоятельная работа № 43.*

Составление инструкции по безопасности процессов приготовления.

***Перечень тем практических занятий***

*Практическое занятие № 1.*

Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

*Практическое занятие № 2.*

Составление сравнительной таблицы сочетаемости пищевых продуктов для приготовления канапе.

*Практическое занятие № 3.*

Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сложных холодных закусок.

*Практическое занятие № 4.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто по формулам для приготовления канапе.

*Практическое занятие № 5.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто по формулам для приготовления смесей.

*Практическое занятие № 6.*

Разработка ассортимента канапе для меню.

*Практическое занятие № 7.*

Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

*Практическое занятие № 8.*

Проведение расчетов по формулам для определения норм потерь при обработке продуктов.

*Практическое занятие № 9.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто по формулам для сложных холодных закусок из рыбы.

*Практическое занятие № 10.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто, количества порций из заданного количества сырья по формулам для сложных холодных закусок из мяса.

*Практическое занятие № 11.*

Составление и оформление технико – технологических карт на сложные холодные блюда.

*Практическое занятие № 12.*

Составление схем и вариантов декорирования блюд для холодных блюд.

*Практическое занятие № 13.*

Разработка ассортимента сложных холодных блюд для меню.

*Практическое занятие № 14.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто, количества порций из заданного количества сырья по формулам для сложных холодных закусок из домашней птицы.

*Практическое занятие № 15.*

Составление сравнительной таблицы вкусовых добавок для сложных холодных соусов.

*Практическое занятие № 16.*

Составление сравнительной таблицы вина и других алкогольных напитков, используемых для сложных холодных соусов.

*Практическое занятие № 17.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы нетто, количества порций из заданного количества сырья по формулам для сложных холодных соусов.

*Практическое занятие № 18.*

Составление композиций по нанесению рисунков на тарелки холодными соусами.

*Практическое занятие № 19.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто, количества порций из заданного количества сырья по формулам для сложных холодных соусов.

*Практическое занятие № 20.*

Составление сравнительной таблицы рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.

***Перечень тем лабораторных работ***

*Лабораторная работа № 1.*

Приготовление, сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

*Лабораторная работа № 2.*

Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из рыбы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

*Лабораторная работа № 3.*

Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

*Лабораторная работа № 4.*

Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из домашней птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

*Лабораторная работа № 5.*

Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

*Перечень вопросов для аттестации*

1. Технология приготовления канапе: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоеного, заварного и сдобного теста.

2. Технология приготовления легких закусок: горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках; мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов.

3. Технология приготовления масляных смесей: масла зеленого, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, масла грибного; чесночного масла.

4. Технология приготовления начинок для канапе и легких закусок.

5. Технология приготовления сложных холодных закусок: огурцов малосольных; острых солений из различных овощей; побегов бамбука маринованных; консервированных фруктов и ягод; маринованных шампиньонов.

6. Технология приготовления сложных холодных закусок: семги малосоленой; рыбных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из рыбы или гребешков или осминогов.

7. Технология приготовления сложных холодных закусок: маринованной гусиной печени; мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; террина из гусиной печени.

8. Технология приготовления сложных холодных закусок: паштета из говяжьей печени; паштета из кур; паштета из утиной печени; паштета в тесте.

9. Технология приготовления сложных холодных закусок: террина из гусиной печени; мусса из семги; мусса из крабов.

10. Технология приготовления масляных смесей: масла ракового/крабового, масла анчоусного, селедочного масла; масла креветочного.

11. Технология приготовления сложных горячих закусок: фаршированных запеченных мидий; фаршированных запеченных улиток; гребешков и мидий, запеченных в кокильницах.

12. Технология приготовления сложных горячих закусок: запеченных фаршированных шляпок шампиньонов (в панировке и без); фаршированных лодочек картофеля; фаршированных мини-овощей запеченных; сыра, жаренного в панировке.

13. Технология приготовления сложных горячих закусок: мусса из шпината; суфле из кур, суфле из рыбы, суфле из овощей, суфле из гребешков.

14. Технология приготовления сложных горячих закусок: жульена из крабов в кокильнице; морепродуктов, запеченных в тесте; гребешков, жаренных в беконе.

15. Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной.

16. Технология приготовления сложных холодных мясных блюд: поросенка фаршированного заливного; поросенок запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках

17. Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы: галантина; курицы фаршированной целиком; индейки фаршированной целиком; утки целиком.

18. Технология приготовления холодных сложных блюд: пирожки, пироги

19. Технология приготовления простых салатов. Ассортимент простых салатов. Требования к качеству готовых простых салатов. Методы сервировки и способы подачи простых салатов. Варианты оформления простых салатов. Температура подачи простых салатов. Требования к безопасности хранения приготовленных простых салатов

20. Технология приготовления сложных салатов. Ассортимент сложных салатов. Требования к качеству готовых сложных салатов. Методы сервировки и способы подачи сложных салатов. Варианты оформления сложных салатов. Температура подачи сложных салатов. Требования к безопасности хранения приготовленных сложных салатов

21. Технология приготовления теплых салатов. Ассортимент теплых салатов. Требования к качеству готовых теплых салатов. Методы сервировки и способы подачи теплых салатов. Варианты оформления теплых салатов. Температура подачи теплых салатов. Требования к безопасности хранения приготовленных теплых салатов

22. Технология приготовления сложных холодных соусов: столовой горчицы и соуса из столовой горчицы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Блюда, подходящие для подачи с соусами.

23. Технология приготовления сложных холодных соусов: соуса - винегрет; соуса тар - тар, соуса ремуляд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Блюда, подходящие для подачи с соусами.

24. Технология приготовления сложных холодных соусов: соусов на основе йогурта и простокваши. Требования к качеству соусов на основе йогурта и простокваши. Условия и сроки реализации соусов. Блюда, подходящие для подачи с соусами на основе простокваши и йогурта.

25. Технология приготовления сложных холодных соусов на уксусе: маринадов овощных. Требования к качеству маринадов овощных. Условия и сроки реализации маринадов овощных. Блюда, подходящие для подачи с маринадами овощными.

26. Технология приготовления сложных холодных соусов на уксусе: соуса хрен и его производных. Требования к качеству соуса хрен и его производных. Условия и сроки реализации соуса хрен и его производных. Блюда, подходящие для подачи с соусом хрен и его производными.

27. Технология приготовления сложных холодных соусов: национальных соусов на основе кисломолочных соусов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Блюда, подходящие для подачи с соусами.

28. Технология приготовления сложных холодных соусов: соуса майонез и его производных. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Блюда, подходящие для подачи с соусами.

29. Технология приготовления сложных холодных соусов: фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули). Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Блюда, подходящие для подачи с соусами.

30. Технология приготовления сложных холодных соусов: сложных сливочных соусов. Требования к качеству сливочных соусов. Условия и сроки реализации сливочных соусов. Блюда, подходящие для подачи со сливочными соусами.

**Курсовой проект по теме:** *«Организация процесса приготовления и приготовление*

*сложной холодной кулинарной продукции»*

Введение. Последовательность подготовки продуктов.

Технология и организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок.

Правила подачи сложных холодных блюд и закусок.

Требования к качеству сложных холодных блюд и закусок.

Выполнение расчетной части по приготовлению сложных холодных блюд и закусок.

Составление технико - технологических карт на приготовление сложных холодных блюд и закусок.

Защита курсового проекта.

*Перечень выполняемых работ по учебной практике*

**Приготовление канапе и лёгких закусок:**

- приготовление канапе из заварного теста;

- приготовление канапе из лосося с сыром.

**Приготовление лёгких закусок:**

- приготовление тартинок с шампиньонами;

- приготовление «Хрустящие лодки с муссом из тунца»;

- приготовление мини-запеканки "Фрезии";

- приготовление "Рулет - омлета с печёночным фаршем".

**Приготовление масляных смесей:**

- приготовление селёдочного масла;

- приготовление крабового масла;

- приготовление анчоусного масла.

**Приготовление салатов в ассортименте:**

- приготовление салата "Мясо в заточении";

- приготовление салата "Морская фантазия".

**Приготовление сложных холодных рыбных блюд:**

- приготовление стерлядки со сливовым соусом.

**Приготовление сложных холодных закусок и холодных рыбных блюд:**

- приготовление мусса из сёмги "Нежность";

- приготовление рыбного заливного с гарниром.

**Приготовление сложных холодных закусок:**

- приготовление карпаччо из мяса с винным уксусом и каперсами;

- приготовление карпаччо из лосося под соусом песто и пармезаном

**Приготовление сложных холодных закусок:**

- приготовление паштета в тесте.

**Приготовление сложных холодных мясных блюд:**

- приготовление ассорти мясного с зелёным соусом;

- приготовление курицы фаршированной Галантин.

**Приготовление сложных холодных мясных блюд:**

- приготовление «Утка фаршированная под апельсиновым маринадом».

*Перечень выполняемых работ по производственной практике*

**Приготовление канапе и лёгких закусок в ассортименте:**

- приготовление канапе с использованием изделий из песочного, заварного и сдобного теста в ассортименте.

**Приготовление лёгких закусок в ассортименте:**

- приготовление горячих закусок с начинками.

**Приготовление салатов мясных, в ассортименте.**

**Приготовление салатов рыбных, в ассортименте.**

**Приготовление сложных холодных закусок:**

- приготовление маринованной гусиной печени.

- приготовление «Террина из гусиной печени»

**Приготовление сложных холодных закусок:**

- приготовление «Карпаччо из рыбы с соусом»;

- приготовление рыбных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения.

**Приготовление сложных холодных рыбных блюд:**

- приготовление рыбы отварной целиком с соусом тар - тар.

**Приготовление сложных холодных рыбных блюд:**

- приготовление рыбы фаршированной заливной.

**Приготовление сложных холодных мясных блюд:**

- приготовление поросёнка фаршированного заливного;

- приготовление свиной корейки на рёбрышках;

- приготовление индейки фаршированной целиком;

- приготовление утки целиком с ягодным соусом.

Методические указания для выполнения практических занятий являются частью учебно - методического комплекса для освоения профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

Приведены теоретические сведения, методика выполнения практических занятий по проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто по формулам для приготовления сложной холодной кулинарной продукции, варианты производственных задач,

Даны методические рекомендации по составлению и оформлению технологической документации на сложную холодную кулинарную продукцию.

***Перечень тем практических занятий***

*Практическое занятие № 1.*

Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

*Практическое занятие № 2.*

Составление сравнительной таблицы сочетаемости пищевых продуктов для приготовления канапе.

*Практическое занятие № 3.*

Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сложных холодных закусок.

*Практическое занятие № 4.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто по формулам для приготовления канапе.

*Практическое занятие № 5.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто по формулам для приготовления смесей.

*Практическое занятие № 6.*

Разработка ассортимента канапе для меню.

*Практическое занятие № 7.*

Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

*Практическое занятие № 8.*

Проведение расчетов по формулам для определения норм потерь при обработке продуктов.

*Практическое занятие № 9.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто по формулам для сложных холодных закусок из рыбы.

*Практическое занятие № 10.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто, количества порций из заданного количества сырья по формулам для сложных холодных закусок из мяса.

*Практическое занятие № 11.*

Составление и оформление технико – технологических карт на сложные холодные блюда.

*Практическое занятие № 12.*

Составление схем и вариантов декорирования блюд для холодных блюд.

*Практическое занятие № 13.*

Разработка ассортимента сложных холодных блюд для меню.

*Практическое занятие № 14.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто, количества порций из заданного количества сырья по формулам для сложных холодных закусок из домашней птицы.

*Практическое занятие № 15.*

Составление сравнительной таблицы вкусовых добавок для сложных холодных соусов.

*Практическое занятие № 16.*

Составление сравнительной таблицы вина и других алкогольных напитков, используемых для сложных холодных соусов.

*Практическое занятие № 17.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы нетто, количества порций из заданного количества сырья по формулам для сложных холодных соусов.

*Практическое занятие № 18.*

Составление композиций по нанесению рисунков на тарелки холодными соусами.

*Практическое занятие № 19.*

Проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто, количества порций из заданного количества сырья по формулам для сложных холодных соусов.

*Практическое занятие № 20.*

Составление сравнительной таблицы рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.

**Методические указания по решению задач**

**на проведение расчетов по формулам для определения количества массы брутто; нетто, количества порций из заданного количества сырья по формулам для сложной холодной кулинарной продукции**

При проведении практических занятий обучающийся должен овладеть теоретическими знаниями и практическими умениями с использованием нормативной документации производить технологические расчеты для кулинарных изделий и блюд. При решении задач необходимо пользоваться таблицами, приведенными в Приложениях Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Задача:

Поступила на предприятие морковь 3 кг в апреле месяце. Определить сколько порций «Рыбы заливной с гарниром» можно приготовить по 1 колонке и выписать продукты для расчетного количества порций.

Для решения задачи пользуемся рецептурой № 120/I – 2003 г.

1. Определяем количество отходов при обработке 3 кг моркови.

Пользуясь таблицей № 27 – Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

Количество отходов определяется по формуле

М (отходы)= М/брутто \* х

100

где М/брутто/ - масса сырья брутто, кг/г/

х % - отходы сырья (указаны в таблице № 27 Сборника рецептур для моркови они составляют с 1 января 25 %)

М (отходы) = 3 кг \* 25 /100 = 750 г

2. Определяем вес нетто

3 кг – 0,750 г = 2 кг 250 г, или определяем вес нетто, составляем пропорцию:

3 кг – 100 %

х – 75 % (100 % - 25 %

х = 3 \* 75 / 100 = 2,250 г

3. Определяем количество порции, расход моркови на 1 порцию

составляет 5 г (нетто). Рецептура № 120/I – 2003 г.

2250 : 5 = 450 порций

Выписываем продукты весом брутто для 450 порций «Рыбы заливной с гарниром» - 120/I – 2003 г.

Рыба заливная с гарниром 120/I – 2003 г.

Таблица № 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Расход сырья на 1 порцию (брутто), г | Расход сырья на 450 порций (брутто) |
| Осетр | 160 | 72 |
| Лимон | 5,5 | 2475 |
| Петрушка (зелень) | 2 | 0,9 |
| Морковь | 6,6 | 2,970 |
| Желе № 605 | 125 | 56,250 |
| Гарнир № 552 | 50 | 22,500 |
| Соус № 600 | 25 | 11,250 |

Определяем вес брутто моркови, составляю пропорцию:

5 кг – (100 % - 25 %)

х – 100 %

х = 5 \* 100 / 75 = 6,6 г

Выписываем сырье на гарнир (рецептура № 552/I – 2003 г.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Расход сырья на 1 кг (брутто) | Расход сырья на 22500 (брутто) |
| Салат из капусты | 75 | 1687 |
| Огурцы свежие (неочищенные) | 79 | 1777 |

Выписываем сырье на соус – хрен № 600/I – 2003 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Расход сырья на 1 кг (брутто) | Расход сырья на 11250 (брутто) |
| Хрен (корень) | 547 | 6153 |
| Сметана | 650 | 7312 |
| Сахар | 15 | 168 |
| Соль | 15 | 168 |

Выписываем сырье на желе № 605/I – 2003 г.

Таблица № 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Расход сырья на 1 кг (брутто) | Расход сырья на 56,250 (брутто) |
| Пищевые рыбные отходы | 1000 | 56,250 |
| Желатин | 40 | 2,250 |
| Морковь | 26,6 | 1,496 |
| Лук | 24 | 1,350 |
| Петрушка (корень) | 13 | 0,731 |
| Уксус 9 % | 15 | 0,843 |
| Яйца (белки) | 3 ш/72 | 4,050 |

Определяем вес брутто моркови на 1 кг желе, составляем пропорцию:

20 г – (100 % - 25 %)

х – 100 %

х = 20 \* 100 / 75 = 26,6 г

Результат заносим в таблицу № 2

Задача:

Выписать продукты для приготовления 40 порций винегрета овощного, готовят винегрет в апреле месяце. Выход винегрета 150 г.

Для решения задачи пользуемся рецептурой 75 – 2003 г.

Расчет сырья по рецептуре № 75 – дан на 1 кг винегрета.

Определяем сколько кг винегрета следует приготовить для 40 порций, выход 150 г.

40 \* 150 = 6 кг

Выписываем сырье для приготовления 6 кг винегрета овощного

Таблица № 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Расход сырья на 1 кг (брутто) | Расход сырья на 6 кг (брутто) |
| Картофель | 360,8 | 2,164 |
| Свекла | 204 | 1224 |
| Морковь | 134 | 804 |
| Огурцы соленые | 188 | 1128 |
| Капуста квашеная | 214 | 1284 |
| Лук зеленый | 188 | 1128 |
| Масло растительное | 100 | 600 |

Рецептурой расход картофеля, свеклы, моркови предусмотрены в отварном виде.

Следует определять вес брутто с учетом потерь при тепловой обработки и с учетом отходов при холодной обработке (пользуемся таблицей № 27)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Потери | Отходы |
| Картофель | 3 % | 40 % |
| Свекла | 2 % | 25 % |
| Морковь | 0,5 % | 25 % |

Определяем вес нетто картофеля, составляем пропорцию:

210 – 97 % (100 % - 3 %)

х – 100 %, х = 210 \* 100 / 97 = 216,6 г

Определяем вес нетто моркови, составляем пропорцию:

100 – 99,5 % (100 % - 0,5 %)

х – 100 %, х = 100 \* 100 / 99,5 = 100,5 г

Определяем вес нетто свеклы, составляем пропорцию:

150 – 98 % (100 % - 2 %)

х – 100 %, х = 150 \* 100 / 98 = 153 г

Определяем вес брутто картофеля, составляем пропорцию:

2165 – 60 % (100 % - 40 %)

х – 100 %, х = 216,5 \* 100 / 60 = 360,8 г

Определяем вес брутто моркови, составляем пропорцию:

100,5 – 75 % (100 % - 25 %)

х – 100 %, х = 100 \* 100,5 / 75 = 134 г

Определяем вес брутто свеклы, составляем пропорцию:

153 – 75 % (100 % - 25 %)

х – 100 %, х = 153 \* 100 /75 = 204 г

Результаты заносим в таблицу № 1

Задача:

Поступила на предприятие горбуша потрошеная с головой среднего размера, 12 кг. Определить сколько порций «Салата-коктейля рыбного», рецептура 90/I – 2003 г., можно приготовить при разделке горбуши.

Для решения задачи пользуемся таблицей № 25 – Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки – Сборник 2003 г.

Для приготовления салата используют филе без кожи и костей – отходы, у горбуши потрошеной с головой, составляют 33 %.

Определяем выход филе без кожи и костей при разделке 12 кг горбуши потрошеной с головой среднего размера.

Составляем пропорцию:

12 кг – 100 %

х – 67 % (100 % - 33 %), х = 12 \* 67 / 100 = 8,040 г

Определяем сколько порций «Салата-коктейля рыбного» можно приготовить из 8,040 филе без кожи и костей, расход его на одну порцию салата составляет 49 г (вес нетто) (рецептура 90/I – 2003 г.)

8040 : 49 = 164 порции.

Задача:

Определить вес брутто свинины жирной для приготовления 50 порций «Мяса жареного с гарниром», рецептура 126/I – 2003 г.

Для решения задачи используем таблицу № 9 – Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (в % к массе мяса на костях).

При обработке свинины жирной отходы составляют 12,8 %

Рецептурой 126/I – 2003 г., расход свинины мясной на одну порцию составляет 129 г (брутто).

Определяем вес брутто жирной свинины, по расходу веса нетто на одну порцию 110 г, так как вес нетто при поступлении мяса любой кондиции остается постоянным.

Составляем пропорцию:

110 – 87,2 % (100 % - 12,8 %)

х – 100 %, х = 110 \* 100 / 87,2 = 126 г.

Задача:

Определить какое количество кур 1 категории полупотрошеных потребуется для приготовления 35 порций салата столичного по 1 колонке. Рецептура № 74/I – 2003 г.

Для решения задачи следует произвести перерасчет на расход кур, в связи с тем, что Сборником рецептур расход кур предусмотрен 2 категории полупотрошеных.

Для этого пользуемся таблицей № 18 – Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы (в % к птице массой брутто) – Сборника рецептур 2003 г. отходы у кур 1 категории полупотрошеных составляют - 31,4 %.

Определяем вес брутто кур 1 категории полупотрошеных для одной порции салата столичного, расход кур на 1 порцию составляет 105 г – вес нетто.

Составляем пропорцию:

105 – 68,6 % (100 % - 31,4 %)

х – 100 %, х = 105 \* 100 / 68,6 = 153 г

Задача:

На предприятие поступила морковь 3кг в январе. Определить сколько порций «Рыбы под маринадом», рецептура 121/I – 2003 г. можно приготовить при обработке моркови.

Для решения задачи, по рецептуре 121/I – 2003 г., определяем расход маринада на одну порцию, он составляет 75 г.

Определяем вес нетто моркови, пользуемся таблицей № 27 Сборника рецептур 2003 г. Отходы в январе месяце у моркови составляют 25 %.

Составляем пропорцию:

3 кг – 100 % , х – 75 % (100 % - 25 %)

х = 3 кг \* 75 / 100 = 2,250 г

Определяем сколько кг маринада, рецептура 601/I – 2003 г., можно приготовить по 1 колонке из 2250 г.

Расход моркови на 1 кг маринада составляет 350 г (вес нетто), 2250 : 350 = 6428 г

Определяем сколько порции «Рыбы под маринадом» можно приготовить из 6428 г маринада. 6428 : 75 = 85 порций

Задача:

Определить сколько кг «Паштета из печени», рецептура 130/I – 2003 г., можно приготовить при обработке 7 кг печени свиной охлажденной.

Пользуемся таблицей № 16 – Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченостей, выхода полуфабрикатов и готовых изделий Сборника рецептур 2003 г.

Отходы на печень свиную охлажденную составляют 5 %.

Определяем вес брутто свиной охлажденной печени на 1 кг паштета из печени.

Составляем пропорцию: 882 – 95 % (100 % - 5 %)

х – 100 %, х = 882 \* 100 / 95 = 928 г

Определяем сколько кг паштета из печени можно приготовить из 7 кг печени свиной охлажденной: 7000 : 928 = 7543 г

Задача:

Выписать продукты для приготовления 35 порций икры овощной, рецептура 109 – 2003 г. Выход икры одной порции 150 г. При приготовлении икры используют томатную пасту с содержанием сухих веществ 35 %.

Определяем сколько кг икры овощной необходимо приготовить для 35 порций.

35 \* 150 = 5250

Определяем расход томатного пюре для приготовления 5250 г икры овощной.

В соответствии с рецептурой расход томата-пюре на 1 кг икры овощной составляет 100 г

5250 \* 100 = 525 г

Пользуемся таблицей № 29 Сборника рецептур 2003 г. – Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, производим перерасчет томатного пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35 %.

Один кг томатного пюре эквивалентно 300 г томатной пасты с содержанием сухих веществ 35 %. Составляем пропорцию:

1000 – 300

525 – х, х = 525 \* 300 / 1000 = 157 г

Задачи для решения:

1. Определить, сколько потребуется салаки пряного посола для приготовления 5 порций рыбы соленой порциями (учитывая, что выход изделия на одну порцию 0,025 кг), если используется рыба без головы и внутренностей.

2. Определить, сколько потребуется шпика для приготовления 3 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (учитывая, что выход изделия на одну порцию 0,03 кг).

3. Определить, сколько потребуется трески потрошеной обезглавленной горячего копчения, крупной для приготовления 34 порций рыбы горячего копчения (порциями) (учитывая, что выход изделия на одну порцию 0,04 кг), если используется филе (мякоть).

4. Определить, сколько потребуется говядины 2-й категории для приготовления 50 порций мяса заливного в ресторане.

5. Определить, сколько потребуется кур полупотрошеных 2-й категории для приготовления 30 порций курицы фаршированной (галантин) в ресторане.

6. Определить, сколько потребуется печени говяжьей охлажденной для приготовления 25 порций паштета из печени в кафе.

7. Определить, сколько потребуется говядины 2-й категории для приготовления 15 порций салата мясного в столовой.

8. Определить, сколько потребуется кур потрошеных 1-й категории для приготовления 35 порций салата столичного в ресторане.

9. Определить, сколько потребуется трески неразделанной для приготовления 40 порций рыбы под маринадом в столовой.

10. Определить, сколько потребуется окуня морского с головой для приготовления 45 порций салата рыбного в ресторане.

11. Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 10 кг сельди, разделанной на филе (мякоть) в столовой.

12. Определить, сколько порций кильки с яйцом и луком можно приготовить из 8 кг кильки в банках, целиком в закусочной.

13. Определить, сколько порций сельди рубленой с гарниром можно приготовить из 12 кг сельди крупного размера неразделанной в ресторане.

14. Определить, сколько порций бутербродов с сыром можно приготовить из 1,5 кг сыра голландского в кафе.

15. Определить, сколько порций бутербродов с окороком можно приготовить из 2,5 кг окорока копчено-вареного (со шкурой и костями) в кафе.

16. Определить, сколько порций бутербродов с рыбой можно приготовить из 7 кг кеты соленой потрошеной с головой в кафе.

17. Определить, сколько порций рыбы заливной можно приготовить из 12 кг сома неразделанного мелкого в ресторане.

18. Определить, сколько порций винегрета с кальмарами можно приготовить из 3,5 кг кальмаров (тушки) в ресторане.

19. Определить, сколько порций салата из белокочанной капусты можно приготовить из 1,3 кг капусты белокочанной свежей в заводской столовой.

20. Определить, сколько порций икры овощной можно приготовить из 4,9 кг баклажан в общедоступной столовой.

**Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной**

**холодной кулинарной продукции**

Органолептическая оценка продукции (бракераж) - это определение ее качества но внешнему виду, цвету, консистенции, запаху и вкусу при помощи органов чувств.

Органолептическая оценка позволяет быстро и просто оценить качество сырья, кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии производства и оформления блюд, что, в свою очередь, дает возможность принять меры к устранению обнаруженных недостатков.

*Внешний вид* - комплексный показатель, характеризующий общее зрительное впечатление от блюда (изделия), включает в себя ряд так единичных показателей, как форма, состояние поверхности, качество оформления.

*Цвет (окраска)* - показатель внешнего вида, характеризуют впечатление, вызванное отраженным световыми лучами видимого цвета.

В кулинарной практике внешний вид имеет решающее физиологическое и психологическое значение. При выборе того или иного блюда потребитель руководствуется главным образом зрительной оценкой. Нарушенная форма говорит о небрежном оформлении или хранении изделия, появление несвойственного ему цвета может свидетельствовать о порче продукта.

*Консистенция* - показатель качества, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно, осязательно, анализаторами пальцев рук, кожей и чувствительными мускулами рта.

При оценке консистенции определяют агрегатное состояние продукта (жидкое, твердое и т.д.), степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность, эластичность и др.).

Консистенцию определяют:

- прикосновением к блюду, легким прощупыванием его указательным и большим пальцами, а также приложением усилий - нажатием, надавливали прокалыванием, разрезанием (рыба, мясо, желе), размазыванием (паштет, повидло), разжевыванием (капуста, огурцы);

- по осязанию в полости рта, густоте, клейкости и силе нажима на блюдо (изделие) (например, консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная или хрустящая);

- по зрительным отпущениям (например, вязкость жидкости при переливании, густоты сметаны при размешивании ложкой).

Так, кончиками пальцев определяют степень упругости, твердости, пластичности разнообразного сырья.

*Запах* - показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния, Запах является ощущением, возникающим при возбуждении рецепторов обоняния, расположенных в верхней части носовых полостей. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продукта, и их химической природы.

В применении к пищевому сырью и кулинарным изделиям различают такие понятия, объединяемые общим термином «запах», как аромат - естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью (фруктам, молоку, специям) и букет - запах, формирующийся в процессе технологической обработки продукта под влиянием сложных химических превращений.

В*кус*- важнейший показатель, оказывающий решающее влияние оценку качества продукции.

Вкус обуславливается ощущениями, возникающими при возбуждении вкусовых рецепторов, расположенных во вкусовых сосочках слизи оболочки языка.

Оценка вкуса блюла (изделия) должна включать в себя характеристику основных ощущений, их оттенков и степени сопутствующих ощущений. К основным вкусовым ощущениям относятся: горький, сладкий, кислый, соленый; если они сложные, но легко квалифицируемые - кисло-сладкий, горько-соленый, острый, терпкий, вяжущий и т.д. Сочетание различных продуктов при изготовлении блюд позволяет получить очень богатые «букеты» и оттенки вкуса, определяемого качественно и количественно (интенсивность вкуса).

На органы вкуса заметно влияет температура воздуха в помещении: при температуре выше 36°С снижается впечатлительность в отношении кислого и горького вкуса, при температуре ниже 15°С затрудняется выявление соленого. Чувствительность вкусовых рецепторов резко снижается при охлаждении поверхности языка до 0°С или при нагревании до 45°С. Оптимальной для дегустации считают температуру воздуха 20°С, температура блюд должна такой, при которой их отпускают.

Вкусовые ощущения, вызываемые пищевыми продуктами, являются, как пришло, результатом воздействия двух или более основных вкусов на вкусовые рецепторы. Однако, пробуя то или иное блюдо, можно испытывать не только вкусовые ощущения, но и ряд других, дающих в совокупности представление о продукте. Поэтому показатель, определяемый как вкус, является совокупностью собственно вкусовых, осязательных ощущений и запаха, воспринимаемых при дегустации. Вследствие тесной взаимосвязи два самостоятельных показателя - «вкус» и «запах» - иногда могут быть охарактеризованы одновременно.

При органолептическом анализе явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят.

Каждая группа и вид блюд (изделий) имеют специфические свойства и соответствующие им показатели. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления показателей с их описанием в действующей Нормативной и технологической документации (требования к качеству в технологических и технико-технологических картах, стандартах предприятий, а также ГОСТах на аналогичную продукцию).

Очередность анализа оценки отдельных показателей качества блюд (изделий) должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки. Сначала должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет, прозрачность, блеск и т.д.), затем обонянием и осязанием и, наконец, свойства, оцениваемые только посредством дегустации (сочность, крошливость, рассыпчатость, размельчение, вкусность), и такие специфические показатели, как соленость мясных, рыбных, овощных и квашенных продуктов, прогорклость жиров и др. Пробы следует представлять для оценки в соответствии с постепенно возрастающей интенсивностью импульсов.

При органолептической оценке различных групп блюд и кулинарных изделий опробование необходимо производить при той же температуре, при которой их реализуют и употребляют.

Органолептическую оценку блюд на раздаче начинают с оценки прибыльности их порционирования и подачи, тщательности оформления блюд: соответствия посуды, укладки холодного блюда и т.д.

При оценке  холодных блюд и *закусок* применима общая схема проведения органолептического анализа, но с учетом особенностей, отражающих специфику этой продукции. Особое внимание обращают на внешний вид тщательность оформления, правильность нарезки основных продуктов и консистенцию, сочетаемость продуктов, соусов и гарниров, подбор украшений.

Каждый показатель качества блюд и кулинарных изделий (внешний вид, цвет, консистенция, вкус) оценивается по пятибалльной системе: «5» - отличное качество, «4» - хорошее, «3» - удовлетворительное; «2» - неудовлетворительное; «1» - очень плохое.

При органолептической оценке сравнение фактически установленных показателей качества анализируемых блюд и изделий с эталонными проводят по унифицированным характеристикам органолептических показателей качества групп блюд массового спроса по пятибалльной системе.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитываете как среднеарифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Баллом «5» оценивают блюда (изделия), приготовленные строго по рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативной и технологической документации.

Баллом «4» оценивают, блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустранимые отклонения. Например, к таким отклонениям можно отнести характерные, но слабовыраженные запах и вкус, наличие слабоокрашенного жира; неравномерную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форм овощи, слегка недосоленное блюдо (изделие небрежно оформлено и т.д.).

Баллом «3» оценивают блюда (изделия) с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки. К таким недостаткам относят: несоблюдение соотношений отдельных компонентов, подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильную нарезку овощей, слабый или чрезмерный запах специй, неоднородность соусов, жесткую консистенцию мяса и др.

Если вкус и запах блюда (изделия) оценивают 3 баллами каждый, то независимо от величины других показателей блюдо (изделие) оценивается не выше чем 3 балла.

Баллом «2» оценивают продукцию со значительными дефектами: несвойственным вкусом и запахом, изделия пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию.

Неудовлетворительную оценку (1 балл) получают блюда посторонними, несвойственными им привкусом (сырой крупы непассерованной муки, кислой капусты) и запахом (пареных или сильно переваренных овощей и др.), пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи и несвойственной им консистенцией, с явными признаками порчи, а также неполновесные штучные изделия. Такая продукция реализации не подлежит. Ее переводят в брак, оформляя это соответствующим актом.

Бракуются и не допускаются к реализации блюда и в том случае, если при органолептической оценке хотя бы один показатель их качества был оценен на 2 балла. Сумму баллов для таких блюд не подсчитывают.

Оценочная бракеражная таблица

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование холодного блюда | Внешний вид | Т подачи | Консистенция | Вкус | Итого: |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Методические рекомендации по составлению и оформлению

Технологической документации

**Технологическая карта** – это стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий.

1. Образец составления технологических карт:

*ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372/1 -2012*

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*** наименование блюда

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование  продуктов | Норма закладки, г | | Норма закладки, г | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

*Технология приготовления:*

*Правила подачи:*

*Требования к качеству:*

Внешний вид –

Т подачи -

Консистенция –

Вкус –

Технико-технологические карты (ТТК) на блюда и кулинаре изделия составляют на новые виды продукции, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии общественного питания (на продукцию, поставляемую другим предприятиям общественного питания, ТТК не распространяются).

ТТК включают следующую информацию о продукции: наименование изделия и область применения; перечень сырья, необходимого для приготовления блюда (изделия); требования к качеству сырья с указанием о его соответствии нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ), наличие сертификата соответствия и удостоверения качества; нормы закладки сырья массой брутто, нетто, выхода полуфабриката и готовой продукции на 1, 10 и более порций; описание технологического процесса приготовления блюда или кулинарного изделия с указанием параметров и приемов, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных действующими нормативами; требования к оформлению, подаче, реализации, хранению в соответствии с ГОСТ Р 50763—95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», СанПиН 2.3.6.959-00, условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов; критерии качества и безопасности с указанием органолептических, физико-химических и микробиологических показателей в соответствии с действующими нормативами; показатели пищевой ценности с указанием содержания белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и калорийности.

Для каждой ТТК устанавливают срок действия.

ТТК подписывает разработчик и утверждает директор предприятия.

Каждой технико-технологической карте присваивают порядковый номер в картотеке предприятия общественного питания.

Практическая работа

Составление ТТК (технико - технологических карт) на холодные блюда и закуски

Задание: составить и соответствующим образом оформить ТТК (технико- технологических карт) на холодные блюда и закуски из опорных конспектов, в соответствии с представленным образцом.

Образец оформления технико - технологических карт

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Руководитель организации  (Ф.И.О., дата) |

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_\_\_\_\_\_\_\_**

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Сандвич с рыбой, сыром и ананасом, вырабатываемое ООО «РЕНОМЕ» реализуемое в кафе ООО «Реноме» и филиалах …. (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Булка для сандвича | 35 | 35 |
| Муксун вяленый | 140 | 100 |
| Салат Айсберг | 14 | 10 |
| Соус майонез | 10 | 10 |
| Сыр Чеддер | 16 | 15 |
| Ананасы консервированные (кольца) | 30 | 30 |
| ВЫХОД: | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата Айсберг, ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения Сандвича до реализации - не более 20 мин при температуре от +20°С согласно фирменным стандартам компании

Срок годности Сандвича согласно [СанПиН 2.3.2.1324](http://base1.gostedu.ru/46/46201/index.htm) - 24 ч при температуре от +2° до +6°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сандвичей с кунжутом, разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата Айсберг, ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели Сандвича должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Сандвича с рыбой, сыром и ананасом на выход - 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 18,2 | 15,6 | 34,0 | 349 |

Ответственный за оформление ТТК в кафе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав. производством кафе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Методические указания для выполнения лабораторных работ являются частью учебно - методического комплекса для освоения профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

Приведены технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок, последовательность проведения лабораторных работ, даны раскладки на блюда, оценочные и бракеражные таблицы. По окончанию лабораторной работы обучающимся необходимо сделать выводы, проанализировать свою работу, заполнить отчет с результатами работы, ответить на контрольные вопросы.

***Перечень тем лабораторных работ***

*Лабораторная работа № 1.*

Приготовление, сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

*Лабораторная работа № 2.*

Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из рыбы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

*Лабораторная работа № 3.*

Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

*Лабораторная работа № 4.*

Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из домашней птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

*Лабораторная работа № 5.*

Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

**Лабораторная работа №1**

тема:  «Приготовление, сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря».

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления и отпуска канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления, органолептическую оценку качества канапе, легких и сложных холодных закусок. Выбор способов и приемов подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и бутербродов. Обеспечение безопасности при реализации канапе, легких и сложных холодных закусок.

**Инструменты, инвентарь, посуда:**разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи для карвинга, тарелки глубокие, тарелки закусочные, сковороды, кастрюли, соусники, лопатки кулинарные, формочки для канапе, шпажки

**Последовательность операций при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место

2. Получить необходимый инвентарь, посуду

3. Получить продукты

4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)

5.Согласно заданию приготовить основное сырье и дополнительные ингредиенты

6.Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов

7.Завершить технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

8.Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд

9.Оформить и подать блюдо

10.Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных  
блюд

11.Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным

12.Оформить отчет о проделанной работе

13.Результаты бракеража блюд занести в таблицу

**Ход работы:**

1. Произвести перерасчет сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

Составьте производственную программу для приготовления 5 порций.

Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

|  |  |
| --- | --- |
| **Фигурное канапе «Канапульки»** - хлеб пшеничный, сыр твердый, ветчина, огурец, оливки, маслины  перец болгарский |  |
| **Канапе с копченостями -** хлеб пшеничный, колбаса копченая, оливки, маслины, салат |  |
| **Канапе «Розочка» -** рыба (форель, семга), хлеб пшеничный (необходимо поджарить), масло сливочное  салат |  |
| **Канапе «Божьи коровки» -** хлеб пшеничный, помидоры черри, майонез, укроп зелень, маслины,  салат |  |
| **Канапе из сыра и паштета -** сыр твердый, хлеб ржаной, паштет из гусиной печени, корнишоны, сливочное  масло, салат, |  |

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления канапе

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья | *наименование*  *блюда* | *Наименование*  *блюда* | *наименование*  *блюда* | *Наименование*  *блюда* |
|  | Брутто, г, 1 пор. | Нетто, г 1 пор. | Брутто, г, 1 пор. | Нетто, г 1 пор. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

2. Произвести описание технологического процесса приготовления канапе

3. Составить технологические схемы приготовления канапе

4. Произвести технологический процесс приготовления канапе согласно рецептуре

5. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовых канапе

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
|  | Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| Фигурное канапе «Канапульки» |  |  |  |  |  |
| Канапе «Розочка» |  |  |  |  |  |
| Канапе «Божьи коровки» |  |  |  |  |  |
| Канапе из сыра и паштета |  |  |  |  |  |
| Канапе с копченостями |  |  |  |  |  |

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод по организации своей работы и ответить на контрольные вопросы.

Отчёт

1. Составить технологическую схему приготовленного блюда.

2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимое для приготовления 5 порций блюда.

3. Заполнить таблицу 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье, блюдо | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Отходы, потери % | | Продолжительность ТО | Выход блюда, г, на 1 порцию | |
| по СРБ | Фактически | по СРБ | Фактически |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 1- Определение отходов, потерь, выхода блюда

Дать оценку каждому показателю и блюду в целом.

 4. Заполнить таблицу 2.

Таблица 2 Органолептические показатели качества приготовленных блюд

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Показатели качества | | | | | Средний балл |
| Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контрольные вопросы:**

1. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.
3. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.
4. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.

**Лабораторная работа №2**

тема: *Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из рыбы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.*

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления и отпуска сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления, органолептическую оценку сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Выбор способов и приемов подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Обеспечение безопасности при реализации сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.

**Инструменты, инвентарь, посуда:**разделочные доски «ОС», «ОВ», «Г», «РВ», ножи поварской тройки, ножи для карвинга, терка, тарелки глубокие, тарелки закусочные, сковороды, кастрюли, лопатки кулинарные.

**Последовательность операций при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место

2. Получить необходимый инвентарь, посуду

3. Получить продукты

4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)

5.Согласно заданию приготовить основное сырье и дополнительные ингредиенты

6.Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов

7.Завершить технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов

8.Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд и закусок

9.Оформить и подать блюдо

10.Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных  
блюд

11.Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным

12.Оформить отчет о проделанной работе

13.Результаты бракеража блюд занести в таблицу

**Ход работы:**

1. Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Составьте производственную программу для приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.

Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

|  |  |
| --- | --- |
| *Скумбрия, запеченная в духовке "Сливочная лодочка"* свежемороженая скумбрия (непотрошеная), лук репчатый, цветная капуста*,* стручковая и белая фасоль 20% сливки, шампиньоны , сыр твердый, 1-2 ст.л. лимонного сока, , сливочное масло,  зелень, соль, перец  *Приготовление:* 1. Рыбу разморозить, выпотрошить через спину: от головы до хвоста вдоль одной стороны спинного  плавника острым ножом сделайте надрез. 2. С другой стороны спинного плавника сделать еще один надрез параллельно первому. В результате  хребет должен быть отделен от филейной части. Затем ножницами перерезать хребет у головы и хвоста,  удалить его. 3. Удалите внутренности, реберные кости и жабры, удалить черную пленку. 4. Измельченный лук обжарить на растительном масле. 5. Добавьте к луку мелко нарезанные грибы и продолжайте обжаривать до готовности. 6. Отдельно потушить до готовности овощи, посолить, поперчить. 7. Овощи соедините с грибами, добавить рубленую зелень – это будет фаршем. 8. Рыбу уложить брюшком на смазанный маслом противень, возле хвоста сколоть зубочистками, чтобы  рыба приняла форму лодки. Посолить, поперчить, с брызнуть лимонным соком внутри и снаружи. 9. Заполнить скумбрию овощной смесью. 10. Посыпать измельченным сыром, залить сливками и запекать в разогретой до 180°С духовке 25-30 минут.  Пред отпуском охладить до температуры 10-14 0С |  |
| *Шашлычки из форели с овощами*  Рыбное филе (горбуша, форель, семга, треска), лимон, помидоры черри, болгарский перец соус терияки, соль, перец, специи, картофель, бекон, соль, перец, укроп  Нарезать рыбное филе кубиками и замариновать в лимонном соке и соусе терияки, добавить соль,  перец и специи. Время маринования около 2 часов. Нарезать болгарский перец квадратиками, помидорки черри пополам.  Смазать шпажки растительным маслом. Нанизывать подготовленное филе рыбы, помидорки черри,  болгарский перец, чередуя последовательность. Выложить шпажки на смазанный растительным маслом  противень. Запекать в духовке 30-35 минут, температура 200. Перед отпуском охладить до температуры  10-14 0С. |  |
| *Фаршированные кальмары "Поросята"*тушки кальмаров, рис  100 г, грибы  200 г, твердый сыр  100 г, луковица  1 шт., морковь  1 шт., вареные яйца 3 шт., майонез, соль, специи Не размороженных и не разрезанных кальмаров заливают крутым кипятком и выдерживают в нем не  больше 20 секунд. Тонкая розовая, серая или светло-сиреневая пленочка на тушке кальмара  свернется буквально через несколько секунд и сразу их промыть холодной водой.  Удалить из кальмара внутренности и тонкую прозрачную хорду (косточку).  Отрезать у кальмаров  плавники, они используются  на «ушки». Приготовление фарша: Отварить рис. Обжарить шампиньоны грибы, нарезанный полукольцами лук репчатый и нарезанную  соломкой морковь. Все перемешать, добавить мелко нарезанные яйца, тертый сыр и майонез, соль и  перец черный молотый. Подготовленные тушки кальмаров фаршируют. На месте «ушей» и «глазок» сделать надрезы, в них  вставить треугольнички кальмаров (кусочки плавников) и перец горошком. Полностью заполненные тушки кальмаров,  при необходимости скрепить шпажками,  смазать майонезом. Запекать в духовке, 10 – 15 минут.  Перед отпуском охладить до температуры 10-14 0С. |  |

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья | *наименование*  *блюда* | *Наименование*  *блюда* | *наименование*  *блюда* | *Наименование*  *блюда* |
|  | Брутто, г, 1 пор. | Нетто, г 1 пор. | Брутто, г, 1 пор. | Нетто, г 1 пор. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

2. Произвести описание технологического процесса приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов

3. Составить технологические схемы приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов

4. Произвести технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов согласно рецептуре

5. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
|  | Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| Скумбрия, запеченная в духовке  "Сливочная лодочка" |  |  |  |  |  |
| Шашлычки из форели с овощами |  |  |  |  |  |

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Отчёт

1. Составить технологическую схему приготовленного блюда.

2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимое для приготовления 5 порций блюда.

3. Заполнить таблицу 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье, блюдо | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Отходы, потери % | | Продолжительность ТО | Выход блюда, г, на 1 порцию | |
| по СРБ | Фактически | по СРБ | Фактически |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 1- Определение отходов, потерь, выхода блюда

Дать оценку каждому показателю и блюду в целом.

 4. Заполнить таблицу 2.

Таблица 2 Органолептические показатели качества приготовленных блюд

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Показатели качества | | | | | Средний балл |
| Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контрольные вопросы:**

1.Ассортимент блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

3. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

4. Технология приготовления блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

5. Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

6. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

7. Требования к качеству готовых блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

8. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд и соусов и гастрономических продуктов.

9. Варианты оформления блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

10. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов.

11. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы и гастрономических продуктов.

**Лабораторная работа № 3**

тема:  *Приготовление, сервировка и оформление сложных холодных закусок из мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.*

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления и отпуска сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления, органолептическую оценку сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Выбор способов и приемов подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Обеспечение безопасности при реализации сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.

**Инструменты, инвентарь, посуда:**разделочные доски «ОС», «ОВ», «Г», «МВ», ножи поварской тройки, ножи для карвинга, терка, тарелки глубокие, тарелки закусочные, сковороды, кастрюли, лопатки кулинарные.

**Последовательность операций при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место

2. Получить необходимый инвентарь, посуду

3. Получить продукты

4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)

5.Согласно заданию приготовить основное сырье и дополнительные ингредиенты

6.Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов

7.Завершить технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов

8.Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд и закусок

9.Оформить и подать блюдо

10.Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных  
блюд

11.Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным

12.Оформить отчет о проделанной работе

13.Результаты бракеража блюд занести в таблицу

**Ход работы:**

1. Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Составьте производственную программу для приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.

Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

|  |  |
| --- | --- |
| *Заливное «Яйца Фаберже»*  пластиковые формы в виде «Яиц», мясной  бульон, 20 г желатина, 1 болгарский перец консервированная кукуруза, , отварная свинина, язык, зелень петрушки, укропа  Подготовленный желатин соединить с бульоном, довести до кипения, процедить. Залить  подготовленные формы с начинкой и охладить.  Отварное мясо свинины и отварной подготовленный язык нарезать средним кубиком, соединить  с болгарским перцем нарезанным мелким кубиком, консервированной фасолью, зеленью укропа и  петрушки. Подавать при температуре 10-14 0С. |  |
| *Рулет из печени*  печень говяжья 1 кг, масло растительное 3ст. л., яйца отваренные 3 шт., масло сливочное300 г.,  зелень петрушки 100 г, горчица 2ч. л., коньяк 2 ст. л., лавровый лист 2 шт., перец душистый 4 гор.  200 г сливочного масла взбить, добавить горчицу, рубленую зелень и перемешать. Печень нарезать  кусочками, обжарить на растительном масле до образования корочки, добавить соль, перец горошком  и лавровый лист, довести до готовности. Охладить. Печень и яйца пропустить несколько раз через  мясорубку. Затем взбить, постепенно добавляя оставшееся масло и коньяк. Печеночную массу  распределить по пергаменту, сверху равномерно уложить масло с петрушкой, свернуть рулетом и  охладить около часа. При подаче нарезать на порции. Подавать с маринованными грибами и зеленью. |  |
| *Роллада свиная с куриным филе*  Свиная грудинка – 1,5 кг, фарш – 300 г, лук – 1 шт., чеснок – 6 долек, перец черный, приправы  (семена горчицы, тмин, кориандр), яйца вареные – 3 шт., паприка консервированная – 2-3 дольки  огурец маринованный – 3 шт., куриное филе  сыр (по желанию) – 4 брусочка (класть между огурцом или яйцом)  У куска нежирной грудинки отрезать не до конца верхнюю часть. Натереть чесноком и солью. Посыпать  приправами – чесноком рубленым, семенами горчицы и кориандра. Посолить. Покрыть слоем фарша –  с луком, чесноком и тмином. Далее уложить полоску вареных яиц, соленого огурца и полоски куриного  филе с приправами.Свернуть рулетом и завернуть в марлю. Обвязать свиной рулет туго шпагатом и варить  в подсоленной воде с лавровым листом 2-2,5 часа.  Вынуть и остудить под гнетом. Рулет из свинины с куриным филе покрыть бульоном, в который добавлен  желатин. Охладить. |  |

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья | *наименование*  *блюда* | *Наименование*  *блюда* | *наименование*  *блюда* | *Наименование*  *блюда* |
|  | Брутто, г, 1 пор. | Нетто, г 1 пор. | Брутто, г, 1 пор. | Нетто, г 1 пор. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

2. Произвести описание технологического процесса приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов

3. Составить технологические схемы приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов

4. Произвести технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов согласно рецептуре

5. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый сложных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
|  | Внешний  Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| Заливное «Яйца Фаберже» |  |  |  |  |  |
| Рулет из печени |  |  |  |  |  |
| Роллада свиная с куриным филе |  |  |  |  |  |

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Отчёт

1. Составить технологическую схему приготовленного блюда.

2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимое для приготовления 5 порций блюда.

3. Заполнить таблицу 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье, блюдо | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Отходы, потери % | | Продолжительность ТО | Выход блюда, г, на 1 порцию | |
| по СРБ | Фактически | по СРБ | Фактически |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 1- Определение отходов, потерь, выхода блюда

Дать оценку каждому показателю и блюду в целом.

 4. Заполнить таблицу 2.

Таблица 2 Органолептические показатели качества приготовленных блюд

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Показатели качества | | | | | Средний балл |
| Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контрольные вопросы:**

1. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.

2. Требования к качеству готовых блюд из мяса и мясных продуктов.

3. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных  блюд и соусов.

4. Варианты оформления блюд из мяса и мясных продуктов.

5. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов.

6. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.

**Лабораторная работа № 4**

тема: **Технологический процесс приготовления сложных овощных салатов и винегретов**

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления и отпуска сложных овощных салатов и винегретов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления, органолептическую оценку сложных овощных салатов и винегретов. Выбор способов и приемов подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сложных овощных салатов и винегретов. Обеспечение безопасности при реализации сложных овощных салатов и винегретов.

**Инструменты, инвентарь, посуда:**разделочные доски «ОС», «ОВ», «Г», «Сельдь», ножи поварской тройки, ножи для карвинга, терка, тарелки глубокие, тарелки закусочные, сковороды, кастрюли, лопатки кулинарные.

**Последовательность операций при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место

2. Получить необходимый инвентарь, посуду

3. Получить продукты

4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)

5.Согласно заданию приготовить основное сырье и дополнительные ингредиенты

6.Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов

7.Завершить технологический процесс приготовления сложных овощных салатов и винегретов

8.Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд

9.Оформить и подать блюдо

10.Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных  
блюд

11.Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным

12.Оформить отчет о проделанной работе

13.Результаты бракеража блюд занести в таблицу

**Ход работы:**

1. Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных овощных салатов и винегретов. Составьте производственную программу для приготовления салатов и винегретов.

Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

|  |  |
| --- | --- |
| *Салат «Орхидея»* 200 г ветчины, 100 г соленых грибов, 50 г картофельных чипсов, 2 шт. отвареных яйца , 100 г моркови  по-корейски, 150 г твердого тертого сыра, майонез, чипсы и яичный желток для украшения  *Приготовление:* 1. Грибы и ветчину нарежьте тонкой соломкой, яйца натереть на крупной терке, морковь нарезать покороче.  2. Салат выкладывать слоями: сперва морковь, затем грибы, чипсы (раскрошить), следом ветчина, сыр и наконец яйца. Каждый слоя смазывать майонезом, верхний тоже.  3. Из чипсов и натертых на мелкой терке желтков сделать цветки и украсить салат |  |
| *Салат "Рог изобилия"*Слабосоленая форель или семга 250 г, очищенные креветки 250 г, отвареный рис 1 стакан, консер.  кукуруза , отварные яйца 5 шт., свежий огурец , лимон, зеленый лук, петрушка,, красная икра  (для украшения), майонез, соль, черный перец  *Приготовление*: Рыбу, огурец, яичные белки и зеленый лук мелко нарезать. Отжать из лимона сок и сбрызнуть им рыбу и креветки. Перемешать рыбу, рис, кукурузу, креветки, огурец, яичные белки и зеленый лук. Заправить майонезом.  Сделать сеточку из майонеза. Посыпать сверху тертым яичным желтком, украсить кусочками рыбы,  красной икрой, листиками петрушки. |  |
| *Салат "Фунчоза с овощами"*200 г. лапши прозрачной рисовой, 3 шт. болгарского перца разного цвета, 2 моркови, 3-4 зубчика чеснока масло растительное, 1 огурец свежий, 2 ч.л. уксуса, соль, соевый соус *Приготовление:* Лапшу залить холодной водой и оставить постоять 10 мин., слить холодную воду, залить кипятком на  5 мин. и слить кипяток, промыть лапшу под проточной водой. Даем стечь. Морковь и перец нарезать соломкой, пассировать на растительном масле до мягкости, но так, чтобы  перец не потерял цвет. Зубчики чеснока нарезать на мелкие кусочки, и бросить в конце жарки моркови и  перца. Как только пассерованные морковь, перец и чеснок остынут, смешать их с лапшой и огурцом.  Добавить уксус, соль по вкусу и соевый соус. |  |
|  |  |

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления сложных овощных салатов и винегретов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья | *наименование*  *блюда* | *Наименование*  *блюда* | *наименование*  *блюда* | *Наименование*  *блюда* |
|  | Брутто, г, 1 пор. | Нетто, г 1 пор. | Брутто, г, 1 пор. | Нетто, г 1 пор. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

2. Произвести описание технологического процесса приготовления сложных овощных салатов и винегретов

3. Составить технологические схемы приготовления сложных овощных салатов и винегретов

4. Произвести технологический процесс приготовления сложных овощных салатов и винегретов согласно рецептуре

5. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый овощных салатов и винегретов

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
|  | Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| Салат «Орхидея» |  |  |  |  |  |
| Овощной винегрет |  |  |  |  |  |
| Салат "Фунчоза с овощами" |  |  |  |  |  |
| Салат "Рог изобилия" |  |  |  |  |  |

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Отчёт

1. Составить технологическую схему приготовленного блюда.

2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимое для приготовления 5 порций блюда.

3. Заполнить таблицу 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье, блюдо | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Отходы, потери % | | Продолжительность ТО | Выход блюда, г, на 1 порцию | |
| по СРБ | Фактически | по СРБ | Фактически |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 1- Определение отходов, потерь, выхода блюд

4. Заполнить таблицу 2.

Дать оценку каждому показателю и блюду в целом.

Таблица 2. Органолептические показатели качества приготовленных блюд

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Показатели качества | | | | | Средний балл |
| Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контрольные вопросы:**

1. Общие правила приготовления, оформления и отпуска.

2. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных овощных салатов и винегретов.

3. Технология приготовления легких и сложных овощных салатов и винегретов.

4. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении овощных салатов и винегретов.

5. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных овощных салатов и винегретов.

**Лабораторная работа № 5**

тема: Технологический процесс приготовления сложных мясных и рыбных салатов и винегретов

**Цель работы:** освоить технику приготовления, оформления и отпуска сложных мясных и рыбных салатов и винегретов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления, органолептическую оценку сложных мясных и рыбных салатов и винегретов. Выбор способов и приемов подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мясных и рыбных салатов и винегретов. Обеспечение безопасности при реализации сложных мясных и рыбных салатов и винегретов.

**Инструменты, инвентарь, посуда:**разделочные доски «ОС», «ОВ», «Г», «МВ», «РВ», ножи поварской тройки, ножи для карвинга, терка, тарелки глубокие, тарелки закусочные, сковороды, кастрюли, лопатки кулинарные.

**Последовательность операций при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место

2. Получить необходимый инвентарь, посуду

3. Получить продукты

4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)

5.Согласно заданию приготовить основное сырье и дополнительные ингредиенты

6.Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов

7.Завершить технологический процесс приготовления сложных мясных и рыбных салатов и винегретов

8.Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд

9.Оформить и подать блюдо

10.Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных  
блюд

11.Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным

12.Оформить отчет о проделанной работе

13.Результаты бракеража блюд занести в таблицу

**Ход работы:**

1. Произвести перерасчет сырья для приготовления сложных мясных и рыбных салатов и винегретов. Составьте производственную программу для приготовления салатов и винегретов.

Полученные данные оформите в табличной форме (таблица 1)

|  |  |
| --- | --- |
| *Салат «С любовью»*  Салат делать слоями, каждый слой смазать майонезом. 1 - крабовое мясо, нарезать мелко. 2 - петрушка, мелко нарезать. 3 - белок, натереть на терке. 4 - кальмары отварные. 5 - желток, натереть на терке. 6 - икра. Салат украсить креветками. |  |
| *Салат «Арбузная долька»* Куриная грудка- 300-400 г,  шампиньоны – 300 г, лук репчатый- 1-2 шт.,  яйца- 2-3 шт.,  помидоры- 2-3 шт.,  огурцы свежие – 2-3 шт.,  лук зеленый – 1 пучок,  сыр твердый – 100-150 грамм,  маслины.  *Приготовление:* 1. Куриную грудку отварить – мелко порезать.  2. Грибы и лук нарезать кубиками, обжарить на растительном масле, с добавлением сливочного масла.  3. Яйца отварить, порезать кубиками.  4. Выложить слоями: куриная грудка - сметана-грибы, обжаренные с луком – сметана – вареные яйца  - сметана.  5. Украшение сверху: помидоры - мелко порезанные, огурцы – соломкой +укроп, сыр – на терке,  маслины. |  |
| *Салат со свининой и грибами “Морковки”*  300г свинины, 3 средних картофелины, 300г свежих шампиньонов, 1 крупная луковица 4-5 средних моркови, 4 яйца, зелень петрушки, соль, майонез 1. Морковь и картофель отварить до готовности. Яйца сварить вкрутую. Свинину отварить до готовности  в слегка подсоленой воде. Шампиньоны нарезать небольшими пластинками и обжарить с нарезанным  луком. 2. Готовые морковь и картофель натереть на крупной терке. Яйца натереть на мелкой терке.  Свинину нарезать небольшими кубиками или порвать на маленькие кусочки. 3. На плоском блюде выложить салат в форме морковок. Каждый слой смазать майонезом.  Верхний слой салата (тертая морковь) не смазывать майонезом. Из зелени петрушки сделать «хвостики» для моркови. |  |
| *Салат «Морская звезда»*  2 больших клубня картофеля;150 г сыра; 2 огурца; маленькая луковица; 2-3 яйца;  300 г красной рыбы (форель, семга); крабовое мясо;1 лимон; 1 крупный соленый огурец;  зелень укропа; маслины без косточек; соль, перец; майонез, икра красная лососевая  *Подготовительный этап:*  отварите картофель, креветки, сварите вкрутую яйца.  Нарежьте свежие огурцы вдоль (5 полосок) и выложить на блюдо в основу салата.  Оставшиеся огурцы нарезать мелким кубиком.  2. Выложить отварные яйца, нарезанные кубиком, лук репчатый. Заправить майонезом  3. Выложить припущенную красную рыбу, нарезанную кубиком  4.  Мелко нарезать соленый огурец и укроп. Отварной картофель нарезать мелким кубиком.  Все перемешать с майонезом в отдельной емкости и аккуратно выложить следующим слоем.  Распределите полученный слой. Заправить майонезом  5. Полученный салат украсить кольцами крабового мяса, лососевой икрой, маслинами и лимоном |  |

Таблица 1 – Расчет сырья для приготовления мясных и рыбных салатов и винегретов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья | *наименование*  *блюда* | *Наименование*  *блюда* | *наименование*  *блюда* | *Наименование*  *блюда* |
|  | Брутто, г, 1 пор. | Нетто, г 1 пор. | Брутто, г, 1 пор. | Нетто, г 1 пор. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

2. Произвести описание технологического процесса приготовления мясных и рыбных салатов и винегретов

3. Составить технологические схемы приготовления мясных и рыбных салатов и винегретов

4. Произвести технологический процесс приготовления мясных и рыбных салатов и винегретов согласно рецептуре

5. Произвести бракераж готовых блюд и заполнить таблицу 2

Таблица 2 – Бракераж готовый мясных и рыбных салатов и винегретов

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка |
|  | Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| Салат «С любовью» |  |  |  |  |  |
| Салат «Арбузная долька» |  |  |  |  |  |
| Салат «Морская звезда» |  |  |  |  |  |
| Салат со свининой и грибами “Морковки” |  |  |  |  |  |

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Отчёт

1. Составить технологическую схему приготовленного блюда.

2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимое для приготовления 5 порций блюда.

3. Заполнить таблицу 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье, блюдо | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Отходы, потери % | | Продолжительность ТО | Выход блюда, г, на 1 порцию | |
| по СРБ | Фактически | по СРБ | Фактически |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 1- Определение отходов, потерь, выхода блюд

4. Заполнить таблицу 2.

Дать оценку каждому показателю и блюду в целом.

Таблица 2 Органолептические показатели качества приготовленных блюд

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Показатели качества | | | | | Средний балл |
| Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контрольные вопросы:**

1. Общие правила приготовления, оформления и отпуска.

2. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мясных и рыбных салатов и винегретов.

3. Технология приготовления легких и сложных мясных и рыбных салатов и винегретов.

4. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении мясных и рыбных салатов и винегретов.

5. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных мясных и рыбных салатов и винегретов.

Цель внеаудиторной самостоятельной работы – содействие оптимальному усвоению обучающимися учебного материала, развитие их познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

Задачи самостоятельной работы:

- углубление и систематизация знаний;

- постановка и решение познавательных задач;

- развитие аналитико-синтетических способностей умственной деятельности, умений работы с различной по объему и  
виду информацией, учебной и научной литературой;

- практическое применение знаний, умений;

- развитие навыков организации самостоятельного учебного труда и контроля за его эффективностью.

При выполнении заданий самостоятельной работы обучающимся предстоит:

* самостоятельная формулировка темы задания;
* сбор и изучение информации;
* анализ, систематизация и трансформация информации;
* отображение информации в необходимой форме;
* консультация у преподавателя;
* коррекция поиска информации и плана действий (при необходимости);
* оформление работы;
* поиск способа подачи выполненного задания;
* представление работы на оценку преподавателя или  
  группы.

По итогам внеаудиторной самостоятельной работы обучающиеся должны:

* развить такие универсальные умения, как умение  
  учиться самостоятельно, принимать решения, проектировать  
  свою деятельность и осуществлять задуманное, проводить исследование, осуществлять и организовывать коммуникацию;
* научиться проводить рефлексию: формулировать полу  
  чаемые результаты, переопределять цели дальнейшей работы,  
  корректировать свой образовательный маршрут;

• познать радость самостоятельных побед, открытий, творческого поиска.

Рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся:

1. Перед началом самостоятельной работы обучающимся следует рекомендовать изучить содержание основных видов заданий: их краткую характеристику, ориентировочные затраты  
времени на их подготовку, алгоритм действий и объем помощи преподавателя.

Все виды заданий могут быть обязательными или дополнительными.

Обязательные задания предлагаются преподавателем после изучения каждой темы. Они комментируются преподавателем, который сообщает требования по их выполнению, сроки исполнения, критерии оценки и пр.

Дополнительные задания являются заданиями по выбору обучающихся. Им предоставляется возможность в зависимости от своих индивидуальных особенностей, склонностей по каждой теме выбрать из перечня то или иное задание так, чтобы оно не повторялось по другой теме и не дублировало форму обязательного задания.

***Перечень тем для внеаудиторной самостоятельной работы***

*Самостоятельная работа № 1.*

Составление схем по классификации основных групп продуктов.

*Самостоятельная работа № 2.*

Составление сравнительной таблицы требований к оценке качества продуктов.

*Самостоятельная работа № 3.*

Составление сравнительной таблицы требований к оценке качества продуктов.

*Самостоятельная работа № 4.*

Составление сравнительной таблицы хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста.

*Самостоятельная работа № 5.*

Подготовка сообщения по новым пищевым продуктам, используемым для приготовления канапе.

*Самостоятельная работа № 6.*

Составление технологических схем по приготовлению канапе.

*Самостоятельная работа № 7.*

Составление сравнительной таблицы сочетаемости продуктов.

*Самостоятельная работа № 8.*

Составление сравнительной таблицы взаимозаменяемости продуктов.

*Самостоятельная работа № 9.*

Составление сравнительной таблицы различных видов канапе.

*Самостоятельная работа № 10.*

Подготовить презентацию по канапе.

*Самостоятельная работа № 11.*

Составление технологических схем различных видов масляных рыбных смесей для канапе.

*Самостоятельная работа № 12.*

Составление технологических схем различных видов масляных смесей из овощей.

*Самостоятельная работа № 13.*

Составить перечень санитарных правил, необходимых для приготовления холодных блюд и закусок.

*Самостоятельная работа № 14.*

Составить сравнительную таблицу органолептических способов.

*Самостоятельная работа № 15.*

Составить сравнительную таблицу требований к качеству.

*Самостоятельная работа № 16.*

Оформить меню с разработанным ассортиментом канапе.

*Самостоятельная работа № 17.*

Составление схемы классификации и ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса птицы.

*Самостоятельная работа № 18.*

Составление сравнительной таблицы сочетаемости продуктов.

*Самостоятельная работа № 19.*

Составление сравнительной таблицы взаимозаменяемости продуктов из рыбы, мяса и птицы.

*Самостоятельная работа № 20.*

Составление сравнительной таблицы методов приготовления сложных холодных закусок.

*Самостоятельная работа № 21.*

Составление технологических карт на холодные блюда.

*Самостоятельная работа № 22.*

Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных закусок.

*Самостоятельная работа № 23.*

Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд.

*Самостоятельная работа № 24.*

Составить технологическую карту по приготовлению сложных холодных блюд.

*Самостоятельная работа № 25.*

Составить сравнительную таблицу органолептических способов.

*Самостоятельная работа № 26.*

Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы.

*Самостоятельная работа № 27.*

Составить сравнительную таблицу требований к качеству.

*Самостоятельная работа № 28.*

Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из мяса.

*Самостоятельная работа № 29.*

Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из мяса.

*Самостоятельная работа № 30.*

Оформление меню с разработанным ассортиментом сложных холодных блюд.

*Самостоятельная работа № 31.*

Составить технологические карты на блюда.

*Самостоятельная работа № 32.*

Составление технологической схемы классификации холодных соусов.

*Самостоятельная работа № 33.*

Подготовка сообщения по вкусовым добавкам.

*Самостоятельная работа № 34.*

Подготовка презентации по вкусовым добавкам.

*Самостоятельная работа № 35.*

Подготовка сообщения по алкогольным напиткам.

*Самостоятельная работа № 36.*

Подготовка презентации по алкогольным напиткам.

*Самостоятельная работа № 37.*

Подготовка презентации по холодным соусам.

*Самостоятельная работа № 38.*

Составление различных схем соусных композиций.

*Самостоятельная работа № 39.*

Составление различных схем соусных композиций.

*Самостоятельная работа № 40.*

Составить сравнительную таблицу органолептических способов.

*Самостоятельная работа № 41.*

Составление технологических карт на холодные соусы.

*Самостоятельная работа № 42.*

Составить сравнительную таблицу требований к качеству холодных соусов.

*Самостоятельная работа № 43.*

Составление инструкции по безопасности процессов приготовления.

Основными видами самостоятельной внеаудиторной работы по МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» являются:

- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы

- разработка технологических карт;

- подготовка к лабораторным и практическим работам

- оформление рефератов, компьютерных презентаций

- подготовка к их защите;

- решение ситуационных задач; разработка схем, классификаций;

- изучение ассортимента и особенности приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Результаты выполнения самостоятельной внеаудиторной работы по МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» обучающиеся оформляют следующих формах:

1. Разработка технологических схем.
2. Работа со сборником рецептур, нормативно-технической документацией.
3. Составление таблиц.
4. Написание рефератов, сообщений.
5. Работа с дополнительной литературой (профессиональными журналами)
6. Составление технологических и технико-технологических карт
7. Работа в сети интернет. Подбор материала для презентации.
8. Создание компьютерных презентаций.
9. Решение ситуационных задач

Характеристика заданий по типам

- Подготовка сообщения по новым пищевым продуктам, используемым для приготовления канапе.

- Подготовка сообщения по вкусовым добавкам.

- Подготовка сообщения по алкогольным напиткам.

1. *Подготовка информационного сообщения* – это вид внеаудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на семинаре, практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, несет новизну, отражает современный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером – сообщения дополняют изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

Регламент времени на озвучивание сообщения – до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения – 1 ч., максимальное количество баллов – 2.

Характеристика заданий по типам

- Составление сравнительной таблицы требований к оценке качества продуктов.

- Составление сравнительной таблицы хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста.

- Составление сравнительной таблицы сочетаемости продуктов.

- Составление сравнительной таблицы взаимозаменяемости продуктов.

- Составление сравнительной таблицы различных видов канапе.

- Составить сравнительную таблицу органолептических способов.

- Составить сравнительную таблицу требований к качеству.

- Составление сравнительной таблицы методов приготовления сложных холодных закусок.

- Составить сравнительную таблицу требований к качеству холодных соусов.

*2.Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме* – это вид самостоятельной работы обучающихся по систематизации объемной информации, которая сводится (обобщается) в рамки таблицы. Формирование структуры таблицы отражает склонность обучающихся к систематизации материала и развивает его умения по структурированию информации. Краткость изложения информации характеризует способность к ее свертыванию. В рамках таблицы наглядно отображаются как разделы одной темы (одноплановый материал), так и разделы разных тем (многоплановый материал). Такие таблицы создаются как помощь в изучении большого объема информации, желая придать ему оптимальную форму для запоминания. Задание носит обязательный характер, а его качество оценивается по качеству знаний в процессе контроля. Оформляется письменно.

Затраты времени на составление сводной таблицы зависят от объема информации, сложности ее структурирования и определяется преподавателем. Ориентировочное время на подготовку – 1 ч, максимальное количество баллов – 1.

Задания по составлению сводной таблицы планируются чаще в контексте обязательного задания по подготовке к теоретическому занятию.

Характеристика заданий по типам

- Составление схем по классификации основных групп продуктов.

- Составление технологических схем по приготовлению канапе.

- Составление технологических схем различных видов масляных рыбных смесей для канапе.

- Составление схемы классификации и ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса птицы.

- Составление технологической схемы классификации холодных соусов.

- Составление различных схем соусных композиций.

*Составление технологических схем, иллюстраций (рисунков), графиков, диаграмм* – это более простой вид графического способа отображения информации. Целью этой работы является развитие умения выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход раз­вития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин и т. д. Второстепенные детали описательного характера опускаются. Рисунки носят чаще схематичный характер. В них выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение. Рисунком может быть отображение действия, что способствует наглядности и, соответственно, лучшему запоминанию алгоритма. Схемы и рисунки широко используются в заданиях на практических занятиях в разделе самостоятельной работы. Эти задания могут даваться всем обучающимся как обязательные для подготовки к практическим занятиям.

Затраты времени на составление схем зависят от объема информации и ее сложности. Ориентировочное время на выполнение простого рисунка – 0,25 ч., сложного – 1 ч., максимальное количество баллов – 1.

Характеристика заданий по типам

- Подготовить презентацию по канапе.

- Подготовка презентации по холодным соусам.

- Подготовка презентации по алкогольным напиткам.

- Подготовка презентации по вкусовым добавкам.

*Создание материалов - презентаций* – это вид самостоятельной работы по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint. Этот вид работы требует координации навыков студента по сбору, систематизации, переработке информации, оформления ее в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы, в электронном виде. То есть создание материалов-презентаций расширяет методы и средства обработки и представления учебной информации, формирует у студентов навыки работы на компьютере.

Материалы-презентации готовятся обучающимся в виде слайдов с использованием программы Microsoft PowerPoint. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены результаты любого вида внеаудиторной самостоятельной работы, по формату соответствующие режиму презентаций.

Затраты времени на создание презентаций зависят от степени трудности материала по теме, его объема, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей обучающихся и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку – 1,5 ч, максимальное количество баллов – 2. Дополнительное задание по созданию материалов-презентаций вносятся в карту самостоятельной работы в динамике учебного процесса по мере необходимости и представляются на контроль на практических занятиях.

Характеристика заданий по типам

- Составление технологических карт на холодные блюда.

- Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных закусок.

- Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд.

- Составить технологическую карту по приготовлению сложных холодных блюд.

- Составить сравнительную таблицу органолептических способов.

- Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы.

- Составление технологических карт по приготовлению сложных холодных блюд из мяса.

- Составление технологических карт на холодные соусы.

*Разработка технологической документации -* это продуктивный вид самостоятельной работы обучающихся по систематизации информации в рамках логической схемы с наглядным графическим ее изображением. Графологическая структура как способ систематизации информации ярко и наглядно представляет ее содержание. Работа по созданию даже самых простых логических структур способствует развитию у обучающихся приемов системного анализа, выделения общих элементов и фиксирования дополнительных, умения абстрагироваться от них в нужной ситуации. В отличие от других способов графического отображения информации графологическая структура делает упор на логическую связь элементов между собой, графика выступает в роли средства выражения (наглядности).

Работа по созданию такой структуры ступенчата. Структурировать можно как весь объем учебного материала, так и его отдельной части. Такая работа допустима тогда, когда у обучающихся сформирована достаточная предметная база. Обучающемуся под силу создавать самые простые логические схемы, которые могут наглядно отражать строение изучаемого объекта и его функцию. Все зависит от специфики материала и способностей студента к обобщению и абстрагированию. Оформляется графически.

Затраты времени на составление графологической структуры зависят от объема информации, сложности ее структурирования, индивидуальных особенностей студента и определяется преподавателем. Ориентировочное время на подготовку простых структур – 0,5 ч, максимальное количество баллов – 1.