Департамент образования и науки Курганской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

естественно-научный профиль

Шумиха, 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

_____ (Т.А. Букреева)

Приказ № _____ от _____2020 года

ОДОБРЕНА
предметно – цикловой комиссией
__преподавателей профессионального цикла

Протокол №_____от _____2020 года

Председатель предметно - цикловой комиссии
_____/_____

СОСТАВИТЕЛЬ (АВТОР):

Барыкина Екатерина Анатольевна/преподаватель спец. дисциплин/мастер п.о.

СОДЕРЖАНИЕ

	СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», студент должен освоить вид профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действие	*Действие*	*Действие*
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПК 3.1-3.6	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
	Подбор, подготовка к работе, проверка	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Правила Утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, Подготавливать материалы, посуду,оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования),оформления отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, Кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ОК.01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов

	поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. **Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**			
ПК 3.1, 3.2	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество И безопасность основных продуктов и Дополнительных ингредиентов. Организовывать их Д хранение о момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.	Правила выбора основных продуктов и Дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закуок. Ассортимент, характеристика региональных

		Выбирать, Подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закуок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, Особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закуок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для Приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
ПК 3.1, 3.6	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной Эксплуатации Технологического оборудования, Производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы Взаимозаменяемости

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом	сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

		приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
ПК 3.1, 3.2	Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованны х пищевых продуктов	Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство. Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.
ПК 3.1, 3.2	Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).	Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд,

		Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования	кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток
ПК 3.1, 3.2	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на Потребителя
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения Задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.		
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (объём образовательной нагрузки)	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)							Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия					Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего занятий	Теоретическое обучение, часов	Лабораторно-практические занятия по МДК и дисциплинам, часов	в т.ч консультации	в т.ч. промежуточная аттестация	Всего часов	В т.ч. курсовой проек (работа)*, часов		
ПК 2.1-2.4	**МДК 03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40	36	18	18	2	2	-	-	-	-
ПКК 2.1-2.8	**МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	150	128	60	68	6	6	10	-	-	-
ПК 2.1 – 2.4	**УП 03** Учебная практика	108	-							108 (36/72)	-
ПК 2.1 – 2.4	**ПП 03** Производственная практика	144	-							-	144
ПК 2.1 – 2.4	**Демонстрационный экзамен**	12	-							-	-
	Всего:	**454**	**164**	**78**	**86**	**8**	**8**	**10**	-	**108**	**144**

**Только для программы подготовки специалистов среднего звена*

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*		*Объем часов*
1	*2*		*3*
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. *Раздел модуля 1.* **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**			*36*
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			*36*
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	***Содержание***	***Уровень освоения***	*8*
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	*2*	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	*2*	
	3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook & Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	*2*	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	***Содержание***	***Уровень освоения***	*10*
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	*2,3*	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном	*2,3*	

	питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, осуда, инвентарь для реализации	***2,3***	
	готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***18***
	Лабораторная работа №1. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.		6
	Лабораторная работа №2. 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.		6
	Лабораторная работа №3 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения		6
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента**			**128**
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			**128**
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	***Содержание***	***Уровень освоения***	12
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	***2,3***	
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и	***2,3***	

	соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)		
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислух продуктов и т.д.	***2,3***	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	***2,3***	
<u>Тема 2.2.</u> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	***2***	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	***2***	12
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	***2***	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**24**
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		18
	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		6
<u>Тема 2.3.</u> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. 2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	***2,3***	
	3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных	***2,3***	

	ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		
	4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**	**2,3**	24
	5. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2.3**	
	6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	***2,3***	
	7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	***2,3***	
	8. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	**2,3**	
	9. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	**2.3**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**24**
	Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		12
	Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		12
<u>Тема 2.4.</u> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	***2.3***	12
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	***2.3***	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	***2.3***	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	***2.3***	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов,	***2.3***	

	гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд		
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	***2.3***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		**20**
	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		6
	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		6
	Лабораторная работа №10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		4
	Практическое занятие №11. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.		2
	Практическое занятие №12. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд		2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела модуля 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			***10***
Учебная практика по ПМ.03 ***Виды работ:*** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на			***108***

слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение	

до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 ***Виды работ:*** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фаршированиe, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 1. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	***144***

Всего:	**454**
В том числе:	
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
Итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена	12

3..УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха .

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением

Оборудование:

Плиты электрические

- Плита электрическая
- Мясорубка электрическая
- Холодильник
- Комплект ученической мебели
- Стол производственный
- Морозильная камера на 100 литров
- Универсальный блендер
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
- Кухонная посуда и инвентарь

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники для обучающихся:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 160 с.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 128 с.

3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 400 с.

4.. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

Академия, 2019. – 208 с.

6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 112 с.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего образовательного образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер утвержденным приказом министерством образования и науки РФ от 9 декабря 2016г

2.Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013 г. № 798,

4. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,

5. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

6 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 328 с.

7. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2019. – 464 с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.

8.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018 г. – 160 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места,

профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар».

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессио-нальные и	***Оцениваемые знания и умения, действия***	***Методы оценки***	***Критерии оценки компетенци***
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПК 3.1.-3.6.	**Знания:** Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования),	***Текущий контроль при проведении:*** *устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного Зачета в виде:* *-письменных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, Адекватность Результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, Адекватность Применения Профессиональной Терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных*

	упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		*Ответов*
	Умения: Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на Зачете по МДК;* *- экспертная оценка*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, Соответствие Требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, Последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие Требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,*

	Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего местадля порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	*отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на* *экзамене квалификационном*	*Последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие Требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*
Раздел модуля 2.			
ПК 2.1, 2.2,2.3	**Знания**: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закуок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование	***Текущий контроль при провдении:*** */устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, Адекватность Результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, Адекватность Применения Профессиональной Терминологии*

	пряностей, приправ, специй.	*Зачета по МДК*	*Полнота ответов,*
	Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций,	*в виде:* *- устных ответов,* *-тестирования.*	*точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Умения: **Действия:**	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:* *демонстрируемых умений, выполняемых действий в*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора*

		процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на Зачете по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на* *экзамене квалификационном*	*способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии
43.01.09. «Повар, кондитер»

естественно-научный профиль

г. Шумиха, 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

_____ (Т.А. Букреева)

Приказ № _____ от _____2020 года

СОГЛАСОВАНО
Работодатель _____(_____)

_____2020 года

ОДОБРЕНО
предметно – цикловой комиссией
преподавателей общепрофессиональных дисциплин

Протокол №_____от _____2020 года

Председатель предметно - цикловой комиссии

_____/_____/

СОСТАВИТЕЛИ (АВТОР):

Барыкина Екатерина Анатольевна/преподаватель спец. дисциплин/мастер п.о.

Паспорт контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программупрофессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основе:

- ФГОС СПО основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер"
- программы профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Контролируемые компетенции:

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Контролируемые знания и умения:

знать:

– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места;
- выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями

Перечень оценочных средств по разделам программы профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации

Разделы (темы) дисциплины	Код	Оценочное средство		
	контролируемой компетенции (или ее части)	Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1-3.6 ОК1-7, 9,10	Задания для самостоятельной работы Контрольная работа Тест Реферат Доклад	вопросы для экзамена Экзамен	

Кодификатор оценочных средств (примерный перечень и краткая характеристика оценочных средств)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
1	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
4	Сообщение /Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
5	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам УД, ПМ
6	Типовое задание	Стандартные задания, позволяющие проверить умение решать как учебные, так и профессиональные задачи. Содержание заданий должно максимально соответствовать видам профессиональной деятельности	Комплект типовых заданий
7	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01 и МДК 03.02.

Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:
а) валованы;
б) канапе;
в) тарталетки;
г) все ответы верны.
Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
а) валованы;
б) канапе;
в) тарталетки;
г) все ответы верны.
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;
г) все ответы верны.
Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
а) холодные закуски;
б) горячие закуски;
в) бутерброды;
г) салаты.
Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
а) температурой подачи;
б) оформлением;
в) ингредиентами;
г) весом?
Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
а) канапе;
б) пита;
в) бутерброд;
г) гренка.
Горячие бутерброды носят название:
а) гренки;
б) пита;
в) хот-дог;
г) крутон.
Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
а) гренки;
б) пита;
в) хот-дог;
г) крутон.
Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
а) гренки;
б) пита;
в) хот-дог;
г) крутон.
Снэки в переводе с английского обозначают:
а) холодная закуска;
б) горячая закуска;
в) лёгкая закуска;
г) салат.
Масса валована после выпекания должна составлять:
а) 5 гр.;
б) 10 гр.;

в) 15 гр.;
г) 20 гр.
Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
а) ромба;
б) квадрата;
в) круга;
г) треугольника.
Какое название носит филе из кур фаршированное:
а) муаль;
б) галантин;
в) фромаж;
г) шофруа.
Сыр из дичи носит название:
а) муаль;
б) галантин;
в) фромаж;
г) шофруа.
Как называется курица фаршированная
а) муаль;
б) галантин;
в) фромаж;
г) шофруа?
Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»
1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
а) паштет;
б) террин;
в) бетерброд;
г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
а) паштет;
б) террин;
в) бетерброд;
г) галантин.
3. Ланспик - это:
а) мясной концентрированный бульон;
б) рыбный концентрированный бульон;
в) рыбный бульон с желатином;
г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
а) бланкет;
б) демигляс;
в) корнет;
г) масседуан.
5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
а) брез;
б) фритюр;
в) фюме;
г) масляная смесь.
6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
а) годиво;
б) гратен;
в) галантин;
г) крутон?
7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
а) веник;
б) венок;
в) стог;
г) букет?
8.Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
а) желатин;

б) крахмал;
в) пектин;
г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
а) 8 часов;
б) 10 часов;
в) 12 часов;
г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:
а) 20 часов;
б) 24 часа;
в) 26 часов;
г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
а) 20 минут;
б) 30 минут;
в) 40 минут;
г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
а) 12 часов;
б) 24 часов;
в) 36 часов;
г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
а) 8-10°С;
б) 10-12°С;
в) 12-14°С ;
г) 14-16°С.
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
а) сезона;
б) типа предприятия;
в) наличия сырья на складе;
г) все ответы верны.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в глютин;
г) все ответы верны.
Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»
1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
б) сметана, бульон и растительное масло;
в) сливки, сметана и уксус;
г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
а) заправки, маринады и сливки;
б) майонез, маринады и заправки;
в) красный, майонез и молочный;
г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
а) до 2 часов;
б) 4 часа;
в) 1 час;
г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
а) вкусовые добавки;
б) эмульгаторы – молочные продукты;
в) содержание жира;
г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;
в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
а) растительное масло;
б) уксус столовый;
в) сливочное масло;
г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
в) смесь растительного масла с уксусом;
г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:
а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
а) 20-35%;
б) 45-65%;
в) 25-67%;
г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
а) 80°С;
б) 85°С;
в) 90°С;
г) 95°С?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:
а) к закускам из овощей;
б) к закускам из сельди;
в) к закускам из языка;
г) к рыбным закускам?
13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
а) соус «Голландский» с горчицей;
б) соус «Голландский» с уксусом;
в) соус «Голландский» с каперсами;
г) соус «Голландский» со сливками.
14.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:
а) соус «Сладкий»;
б) соус «Сливочный»;
в) соус «Ариадна»;
г) соус «Аврора».
15. Соус луковый с горчицей носит название:
а) «Пикантный»;
б) «Миронтон»;
в) «Робер»;
г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

Письменная контрольная работа

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражения накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:
1. К какой группе сыров относят брынзу:
а) кисломолочные;
б) рассольные;
в) мягкие;
г) твёрдые?
2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
а) молочный;
б) сладковато-пряный;
в) кисломолочный;
г) солёный?
3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
а) вкусовые добавки;
б) эмульгаторы – молочные продукты;
в) содержание жира;
г) содержание яиц?
4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;
в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?
5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
а) из сельдевых и камбаловых;
б) осетровых и лососевых;
в) окунёвых и тресковых;
г) тресковых и скумбриевых?
6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
а) при 10ºС;
б) - 18ºС;
в) 2ºС;
г) -10ºС?
7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

а) кальмары, морской огурец;
б) омары, лангусты, креветки;
в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
г) морская капуста?
8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
а) филе с кожей;
б) филе с кожей и костями;
в) порционный кусок (кругляш);
г) рыбу в целом виде (мелкую)?
9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
а) частота вращения ножа;
б) расстояние между опорным столиком и ножом;
в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
г) все ответы верны?
10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
а) для торможения движения ножа в процессе работы;
б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
в) отключения машины после нарезания хлеба;
г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1
Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.
Задача №2
Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).
Задача №3
Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.
Задача №4
Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

3. Ответьте на вопросы:

Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:
1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
а) разрезают на крупные куски;
б) вымачивают в холодной воде;
в) удаляют шпагат и концы оболочек;
г) погружают в горячую воду?
2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
а) 2 – 3 мм;
б) 3 – 4 мм;
в) 4 – 5 мм;
г) 5 – 6 мм?
3. Сыр из дичи имеет название:
а) фюме;
б) террин;
в) фромаж;
г) муаль?
4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
а) мелкой нарезкой ингредиентов;
б) наличием соуса или заправки;
в) меньшим выходом;
г) сроком хранения?
5. Основное значение холодных закусок:
а) придание столу праздничного вида;

б) возбуждение аппетита;
в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
г) все ответы верны.
6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
а) не выше 2ºС;
б) не выше 4ºС;
в) не выше 6ºС;
г) не выше 8ºС?
7. Какое название носят закусочные бутерброды:
а) муаль;
б) канапе;
в) волован;
г) крутон?
8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:
а) фюме;
б) террин;
в) фромаж;
г) муаль?
9. Как называются закрытые бутерброды:
а) гамбургер;
б) сэндвич;
в) пита;
г) чизбургер?
10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
а) сезона;
б) типа предприятия;
в) наличия сырья на складе;
г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1
Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.
Задача №2
Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.
Задача №3
Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.
Задача №4
Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

3. Ответьте на вопросы:

Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Вариант №3

1. Выберите правильный вариант ответа:
1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
а) сыр твёрдый;
б) сыр плавленый;
в) сырок глазированный;
г) брынза?
2. Что является частью типичного английского завтрака:
а) гренки;
б) сэндвичи;
в) тосты;
г) канапе?
3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
а) мясной хлеб;
б) террин;
в) паштет;
г) муаль?

4. Форма для приготовления террина должна быть:
а) квадратной;
б) круглой;
в) прямоугольной;
г) четырёхугольной.
5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
а) растительное масло;
б) уксус столовый;
в) сливочное масло;
г) уксус бальзамический.
6. К какой группе сыров относят брынзу:
а) кисломолочные;
б) рассольные;
в) мягкие;
г) твёрдые?
7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
а) молочный;
б) сладковато-пряный;
в) кисломолочный;
г) солёный?
8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
а) вкусовые добавки;
б) эмульгаторы – молочные продукты;
в) содержание жира;
г) содержание яиц?
9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;
в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?
10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
а) из сельдевых и камбаловых;
б) осетровых и лососевых;
в) окунёвых и тресковых;
г) тресковых и скумбриевых?

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1
Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.
Задача №2
Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.
Задача №3
Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?
Задача №4
Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

3. Ответьте на вопросы:

Каковы особенности приготовления сэндвичей?
В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

Вариант №4

1. Выберите правильный вариант ответа:
1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
а) при 10ºС;
б) - 18ºС;
в) 2ºС;
г) - 10ºС?
2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
а) кальмары, морской огурец;
б) омары, лангусты, креветки;

в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
г) морская капуста?
3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
а) филе с кожей;
б) филе с кожей и костями;
в) порционный кусок (кругляш);
г) рыбу в целом виде (мелкую)?
4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
а) частота вращения ножа;
б) расстояние между опорным столиком и ножом;
в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
г) все ответы верны?
5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
а) для торможения движения ножа в процессе работы;
б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
в) отключения машины после нарезания хлеба;
г) все ответы верны.
6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
а) разрезают на крупные куски;
б) вымачивают в холодной воде;
в) удаляют шпагат и концы оболочек;
г) погружают в горячую воду?
7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
а) 2 – 3 мм;
б) 3 – 4 мм;
в) 4 – 5 мм;
г) 5 – 6 мм?
8. Сыр из дичи имеет название:
а) фюме;
б) террин;
в) фромаж;
г) муаль?
9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
а) мелкой нарезкой ингредиентов;
б) наличием соуса или заправки;
в) меньшим выходом;
г) сроком хранения?
10. Основное значение холодных закусок:
а) придание столу праздничного вида;
б) возбуждение аппетита;
в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1
Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.
Задача №2
Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?
Задача №3
Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?
Задача №4
Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

3. Ответьте на вопросы:

Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.

В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

Вариант №5

1. Выберите правильный вариант ответа:
1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
а) не выше 2ºС;
б) не выше 4ºС;
в) не выше 6ºС;
г) не выше 8ºС?
2. Какое название носят закусочные бутерброды:
а) муаль;
б) канапе;
в) волован;
г) крутон?
3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:
а) фюме;
б) террин;
в) фромаж;
г) муаль?
4. Как называются закрытые бутерброды:
а) гамбургер;
б) сэндвич;
в) пита;
г) чизбургер?
5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
а) сезона;
б) типа предприятия;
в) наличия сырья на складе;
г) все ответы верны.
6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
а) сыр твёрдый;
б) сыр плавленый;
в) сырок глазированный;
г) брынза?
7. Что является частью типичного английского завтрака:
а) гренки;
б) сэндвичи;
в) тосты;
г) канапе?
8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
а) мясной хлеб;
б) террин;
в) паштет;
г) муаль?
9. Форма для приготовления террина должна быть:
а) квадратной;
б) круглой;
в) прямоугольной;
г) четырёхугольной.
10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
а) растительное масло;
б) уксус столовый;
в) сливочное масло;
г) уксус бальзамический.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1
Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.
Задача №2
Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).
Задача №3

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.
Задача №4
Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

3. Ответьте на вопросы:

Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

Критерии оценки контрольной работы:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Задания для промежуточной аттестации в форме экзамена

Билет № 1
Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
Технология приготовления бутербродов открытых
Технология приготовления салата из свежей капусты
Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
Правила проведения бракеража блюд
Билет № 2
Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
Технология приготовления бутербродов закрытых
Технология приготовления салата «Весна»
Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
Способы заправки салатов
Билет № 3
Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
Технология приготовления бутербродов закусочных
Технология приготовления винегрета овощного
Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей
Билет № 4
Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
Технология приготовления салата витаминного
Технология приготовления яиц фаршированных
Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
Правила хранения холодных блюд
Билет №5
Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
Технология приготовления помидор фаршированных
Технология приготовления салата «Летнего»
Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
Требования к качеству бутербродов
Билет № 6
Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
Технология приготовления салата рыбного
Технология приготовления салата из редиса
Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного

Температурный режим и сроки хранения холодных блюд
Билет № 7
Значение холодных блюд в питании человека
Технология приготовления салата «Весна»
тчины с гарниром и салата из свежих огурцов
Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей
Билет № 13
Характеристика салатов- коктейлей
Технология приготовления салата из квашеной капусты
Технология приготовления студня гоТехнология приготовления сельди с гарниром
Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром
Правила проведения бракеража блюд
Билет № 8
Классификация холодных блюд
Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
Технология приготовления икры баклажанной
Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
Общая характеристика холодных блюд и закусок
Билет № 9
Классификация бутербродов
Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
Технология приготовления паштета из печени
Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
Требования к качеству мясных холодных блюд
Билет №10
Классификация салатов из сырых овощей
Технология приготовления салата мясного
Технология приготовления салата из свежих помидор
Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе
Билет № 11
Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
Технология приготовления салата из зеленого лука
Технология приготовления сельди рубленой
Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
Требования к качеству рыбных холодных закусок
Билет № 12
Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
Технология приготовления ветчины с гарниром
Технология приготовления салата из свежих огурцов
Перечислите оборудование для приготовления вевяжьего
Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей
Билет № 14
Требования к качеству винегретов
Технология приготовления языка отварного с гарниром
Технология приготовления салата картофельного
Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
Правила проведения бракеража
Билет № 15
Требования к качеству паштетов
Технология приготовления ростбифа с гарниром
Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе
Билет № 16
Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
Технология приготовления птицы отварной с гарниром
Технология приготовления салата картофельного с кальмарами

Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
Правила проведения бракеража блюд
Билет № 17
Правила оформления салатов
Технология приготовления салата столичного
Технология приготовления грибов соленых с луком
Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленых с луком
Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят
Билет №18
Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
Технология приготовления кильки с луком и маслом
Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
Требования к качеству студня
Билет №19
Значение холодных закусок в питании человека
Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
Правила проведения бракеража блюд
Билет № 20
Правила подачи холодных блюд и закусок
Технология приготовления салата зеленого
Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
Правила хранения холодных блюд

Типовые задания для выполнения квалификационной работы (демонстрационный экзамен

Задание 1
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 –ПК3.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного

Задание 2
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.4 –ПК 3.5
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром
Задание 3
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.4 –ПК 3.5
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом
Задание 4
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты
Задание 5
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК 3.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов
Задание 6
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени
Задание 7
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами
Задание 8
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой
Задание 9
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком
Задание 10
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины
Задание 11
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами
Задание 12
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе
Задание 13
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.2 – ПК 3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью
Задание 14
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 т-ПК 3.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом
Задание 15
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного
Задание 16
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК .3.2-ПК3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром

Приложение

Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

по компетенции «Поварское дело»

КОД 1.3

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания и необходимое время
3. Критерии оценки
4. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: **6 ч.**

ВВЕДЕНИЕ

При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 22» апреля 2014 г. № 384

2. ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1569

3.ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1565

4. Техническое описание компетенции «Поварское дело»
Минимальное количество рабочих мест -5.
Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.
Максимальное количество участников – 10 человек.
Необходимое количество экспертов – 9 человек.

1. *ФОРМА УЧАСТИЯ*

Индивидуальная

2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Модули и время сведены в таблице 1
Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, Е, В)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячее блюдо - рыба	3,99	
4	Десерт	3,97	

Модули с описанием работ

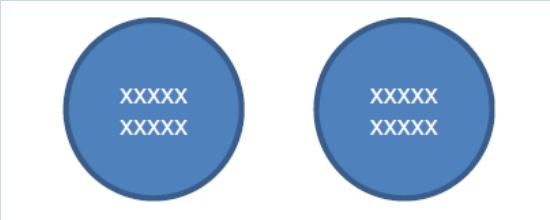
Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьёвки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники конкурса за один день выполняют 3 модуля А Е В. На выполнение модулей А Е В даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 7 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 35 %

Модули А Е В = **(35%)**

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа		
Часть А	**Finger food**	**34**
Описание	**Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида** **Размер «на два укуса»** • **1ый вид (ово-лакто):** - **используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты);** *(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)* • **2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого:** - **обязательный компонент печень говяжья.**	
Подача	• **Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:**  **Подаются два идентичных блюда** **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**	
Основные ингредиенты	• **используйте ингредиенты с общего стола** • **используйте ингредиенты из списка продуктов**	

	• используйте продукты из «Чёрного ящика»	
Обязательные ингредиенты	• **печень говяжья** • **ингредиент из чёрного ящика**	
Специальное оборудование	**Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке**	
Часть Е	**Горячее блюдо Рыба**	**34**
Описание	**Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)** • **1 соус на выбор участника** • **минимум 2 гарнира:** - **один гарнир – пюре;** - **второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен;** **Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника**	
Подача	• **Масса горячего блюда - минимум 220 г** • **3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см** • **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации** • **Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки)** **Подаются три идентичных блюда.** **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**	
Основные ингредиенты	• **используйте ингредиенты с общего стола** • **используйте ингредиенты из списка продуктов**	
Специальное оборудование	**Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке**	
Часть В	**Десерт**	**34**

Описание	**Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных** • **Минимум 1 соус на выбор участника**
Подача	• **Масса десерта - минимум 110г** • **3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см** • **Оформление десерта на выбор участника** • **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации** **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
Основные ингредиенты	• **Используйте ингредиенты с общего стола** • **Используйте ингредиенты из списка продуктов** • **Используйте для начинки яблоки**
Специальное оборудование	**Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке**

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов
Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. *Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!*

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская оценка	Измеримая	Общая
A1	**Работа модуля 1**	12.60	10.90	23.50
A2	**Часть A** Finger food	2.75	1.22	3.97
E	**Часть E** Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
G1	**Часть B** Десерт	2.75	1.22	3.97
Итого =				35,4

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов (брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;
- ✓ Дозаказ сырья отсутствует в день С-1;
- ✓ Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;

- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практические работы выполняются в рабочей тетради, в которую записывается название работы, задание. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов практической работы. Преподаватель подводит итог практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

Критерии оценки практической работы

Практические занятия оцениваются преподавателем по следующим критериям:

- соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствующей форме;
- логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
- объем, характер и качество использованных источников;
- теоретическая и методическая полнота.

Оценивая задание, преподаватель ставит

отметку.

«5» -работа соответствует всем критериям

«4»- работа не в полной мере соответствует всем критериям, либо не соответствует одному из критериев

«3» -работа не соответствует двум критериям

«2» - работа не соответствует ни одному из критериев

Техника безопасности при выполнении практических занятий

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите все посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического задания обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны,не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это не предусмотрено по заданию.

По окончании работы:

1. Приведите в порядок свое рабочее место
2. Сдайте учебную литературу и рабочую тетрадь преподавателю.

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету
2. Покидать помещение кабинета во время практического занятия без разрешения преподавателя.

Органолептическая оценка качества блюд

Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок осуществляется по пятибалльной системе.

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества каждому из показателей — внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция — дают оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «плохо».

На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах как среднее арифметическое. Результат вычисляется с точностью до десятых.

Бракераж бутербродов:

Внешний вид – продукты д.б. уложены ровным слоем по куску хлеба, красиво оформлены.

Цвет - свойственные

Вкус - используемым

Запах - продуктам

Консистенция

Бракераж салатов:

Внешний вид – овощи должны сохранить форму нарезки, укладывают салаты горкой, оформляют зеленью свежей, невялой, не пожелтевшей.

Цвет – соответствующие

Вкус – используемым

Запах – продуктам

Консистенция – овощей мягкая, но не переварена.

Бракераж винегретов:

Внешний вид – овощи должны соответствовать форме нарезки, красиво оформлено;

Цвет – светло-красный;

Вкус – острый в меру солёный;

Запах – входящих продуктов;

Консистенция – огурцов и квашеной капусты хрустящая, картофель, морковь, свекла д.б. хорошо проварены.

Бракераж холодных блюд и закусок из рыбы:

Внешний вид – блюдо красиво оформлено, рыба должна быть зачищена от костей и кожи.

Цвет – соответствующий виду рыбы; у заливной рыбы желе светлое жёлтое, прозрачное.

Вкус – в меру солёный.

Запах – пряностей.

Консистенция – рыбы плотная, мягкая.

Бракераж холодных блюд и закусок из мяса:

Внешний вид – мясопродукта нарезаны поперёк волокон наискось широкими лентами, красиво оформлены.

Цвет – соответствующий

Вкус – виду

Запах – продукта

Консистенция – плотная, эластичная.

Бракераж паштетов:

Внешний вид -формы разные.

Цвет от светло– до темно-коричневого.

Вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй.

Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.

5 (отлично) Блюдо (изделие), приготовлено в соответствии с рецептурой и технологией приготовления и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества

4 (хорошо) - допускаются незначительные отклонения от установленных требований. Например: для салатов допустимы незначительные отклонения от цвета, запаха, вкуса, менее упругая консистенция;

3 (удовлетворительно) - указывает на значительные нарушения технологии приготовления, но допускающие реализацию блюда (изделия) без переработки. Например:

для салатов — наличие слабого или чрезмерного запаха специй, привкус сметаны с повышенной кислотностью, крупная или неравномерная нарезка, водянистая консистенция овощей, наличие помятых овощей, жидкости, несоблюдение соотношения компонентов, подсыхание поверхности.

2 (неудовлетворительно) - обнаружены дефекты, не допускающие реализации блюда (изделия). Например: для салатов отмечается сильное изменение цвета, непривлекательный внешний вид, мягкие увядшие овощи, кислый вкус от уксуса или сметаны с повышенной кислотностью, привкус горечи в сметане, отсутствие аромата заправки;

<u>Критерии оценки теоретических знаний:</u>

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме лабораторной работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал лабораторной работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала лабораторной работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Общая оценка за лабораторную работу

Общая оценка за лабораторную работу выставляется как среднее арифметическое за органолептическую оценку качества блюд и теоретические знания.

5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

ИНСТРУКЦИЯ

по безопасной работе обучающихся при обучении

в кухне-лаборатории повар-кондитер

ИОТ В – 1.10.3 – 2015

1. Общие требования безопасности

1.1. Данная инструкция разработана на основании ТИР М-036-2002 и ТИР М-039-2002 по охране труда для обучающихся с учетом условий обучения в техникуме.

1.2. Опасные факторы:

- острые кромки, заусеницы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря (ножи поварской тройки, ножницы)
- электрический ток
- повышенная температура посуды, пара, жидкости, масла
- подвижные части электромеханического оборудования
- влажный пол и пролитая жидкость или жир на пол

1.3. Вредные факторы:

- неудовлетворительный микроклимат (понижение температуры ниже 16 градусов, повышенная температура, повышенная влажность).

1.3. Содержи рабочее место в чистоте и порядке, не загромождай его порожней тарой и другими предметами.

1.4. Не приступай к работе без проведения текущего инструктажа на рабочем месте и указаний мастера, преподавателя.

1.5. Не выполняй работу, которая тебе не поручена.

1.6. Не работай на оборудовании без проведенного инструктажа.

1.7. Работай на своем рабочем месте.

1.8. Без разрешения мастера п/о или преподавателя не выходи из кухни- лаборатории.

1.9. При обнаружении каких- либо неполадок или неисправностей в оборудовании сообщи немедленно мастеру п/о или преподавателю.

1.10.Сообщай своему непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.11.Повару следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Правильно одень полагающуюся сан.одежду: волосы убери под колпак, рукава одежды подверни до локтя или застегни у кисти рук. Не держи в карманах булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов.

2.2. Сними ювелирные украшения, часы.

2.3. Получи инвентарь и инструмент, убедись в его исправности.

2.4. Вымой руки с мылом. Рабочий стол, посуду, инвентарь, инструмент вымой горячей водой и удобно расположи инвентарь, посуду на столе.

2.5. Осмотри оборудование, убедись в его исправности, наличии заземления, резинового коврика.

2.6. Подготовь рабочее место для безопасной работы:

проверь устойчивость производственного стола; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов в соответствии с частотой использования и расходования;

2.7. Проверить внешним осмотром:

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов.

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2 . Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные или разлитые продукты, жиры.

3.3. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к рубильникам, пути эвакуации.

3.4. Работай на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.

3.5. Для проталкивания мяса на шнек машины пользуйся специальным толкателем. Не проталкивай мясо руками.

3.6. Не допускается переносить, передвигать включенное в электрическую сеть оборудование; оставлять его без присмотра.

3.7. При работе на шинковальных машинах не проталкивай овощи руками на ходу.

3.8. Разделку замороженного мяса производи после его оттаивания.

3.9. При работе с ножом будь осторожен. Правильно держи руку и нож при обработке продуктов. Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр.

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

3.10. Передвигай посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.

3.11. Следи за тем, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не вспыхнули от высокой температуры.

3.12. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды:

- заливать жир в жарочную ванну фритюрницы, сковороды до включения нагрева;

- не допускать попадания влаги в горячий жир;

- добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей;

- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке, соблюдая осторожность во избежание разбрызгивания жира;

- своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность;

- немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира;

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:

- включать нагрев при отсутствии жира в жарочной ванне фритюрницы, чаше сковороды, при неисправном датчике реле температуры;

- опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

- оставлять включенными сковороды, фритюрницы после окончания процесса жарения;

- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

- охлаждать водой жарочную поверхность используемого аппарата.

3.13. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.14. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.15. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.16. При поджарке котлет, пирожков и других полуфабрикатов кладки их с наклоном от себя.

3.17. Клади в кипящий жир картофель и другие овощи, не допуская попадания воды.

3.18. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы.

3.19. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой наплитной посуды с горячей пищей открывай осторожно на себя.

3.20. Перед тем, как переставлять нагретую посуду или посуду с горячей пищей с одного рабочего места на другое, предупреди об этом рядом стоящих работников. При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.

3.21. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставь на устойчивые подставки.

Требуй, чтобы поверхность подставок была больше поверхности дна устанавливаемой посуды.

3.22. Не берись голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце.

3.23. Принимай меры к уборке пролитой жидкости, жира, уроненных на пол продуктов.

3.24. Открывай банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели.

Запрещается вскрывать банки ножами.

3.25. Не использовать для сидения случайные предметы, оборудование.

3.26. Не поднимай груз весом выше 15 кг (для женщин), для мужчин - свыше 50 кг.

3.27. Не выходи потным на улицу или в холодное помещение.

3.28. Для работы на высоте используй исправную стремянку или приставную лестницу, имеющую приспособления от скольжения (шипы, резиновая прокладка). Не пользуйся для работы на высоте бочками, ящиками и другими случайными подставками.

3.29. Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе:

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта;

- отключить оборудование; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть и вытереть насухо.

4.4. В случае возгорания жира не заливать его водой Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.5. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

4.6. При коротком замыкании и загорании электрооборудования немедленно его отключить и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.7. При поражении электрическим током немедленно отключить электрооборудование от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника.

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.5. По окончании работы электросковороды:

- выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;
- после остывания сковороды слить жир;
- пригоревшие к поду частички продуктов соскоблить деревянным скребком;
- вымыть чашу горячей (не выше 50°С) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;
- стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

5.6. Провести санитарную уборку рабочего места.

5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки.

5.8. Сдать рабочее место мастеру.

Раздел № 1

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Лабораторная работа №1.

Тема: *Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.*

Цель: Закрепить знания по организации рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции**.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.

Задание № 1:Определить основные рабочие места холодного цеха, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски:

- ассорти рыбное;
- салат «Оригинальный»;
- салат «Аргентинское танго»;
- ассорти мясное;
- заливное из дичи.

Задание № 2.Дать характеристику рабочих мест согласно заданию № 1.

Задание № 3. Подберите инвентарь в соответствии с вопросом.

Вопросы:

1. Набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд.
2. Набор инвентаря для приготовления бутербродов
3. Набор инвентаря для приготовления овощных салатов

№ п/п	Наименование инвентаря, инструмента
1.	Карбовочный нож
2.	Хлебный нож
3.	Сырный нож
4.	Гастрономический нож
5.	Ручной маслоделитель
6.	Приспособление для украшений из овощей
7.	Яйцерезка
8.	Портативная взбивалка
9.	Формочки для желе, муссов
10.	Яблокорезка
11.	Ножи поварской тройки
12.	Скребок для масла
13.	Форма для заливных блюд

Задание № 4. Подбор оборудования для холодного цеха

Задание № 5.Подобрать посуду для подачи холодных блюд и закусок.

Фарфоровые и металлические блюда предназначены для подачи_____ икорницы для подачи_____салатники для_____ розетки для _____

Сделать вывод о проделанной работе.

Эталон ответа:

Задание № 1.

Основные рабочие места:

1) Место для приготовления закусок из гастрономических блюд;
2) Место для приготовления салатов и винегретов;
3) Место для приготовления заливных блюд.

Задание № 2.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов устанавливают: - столы производственные; - весы настольные циферблатные; - машину для нарезки гастрономических продуктов; - доски разделочные; - ножи гастрономические. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливают: - ванны или стол со встроенной моечной ванной; - доски разделочные; - привод универсальный для холодного цеха; 12 - ножи поварской тройки; - весы настольные циферблатные; - столы с охлаждаемым шкафом и горкой; - инвентарь для порционирования; - инструменты для фигурной нарезки продуктов. На рабочем месте для приготовления заливных блюд устанавливают: - столы производственные; - весы настольные циферблатные; - доски разделочные; - ножи поварской тройки; - лотки для заливного; - ножи для фигурной нарезки; - стол с охлаждаемым шкафом или холодильный шкаф.

Задание № 4.

Низкотемпературный
прилавок Льдогенератор
Машина кухонная универсальная
Весы настольные электронные

Задание №5.

Ассорти
Сельди и рыбной гастрономии
Сырых овощей
Икры зернистой
Салатов и венигретов
Лимона и зелени

Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценки

Правильные ответы составляют 90%-5 Правильные ответы составляют 80%-4 Правильные ответы составляют 50% -3
Правильные ответы составляют менее 50 %-2

Лабораторная работа №2.

Тема: *Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.*

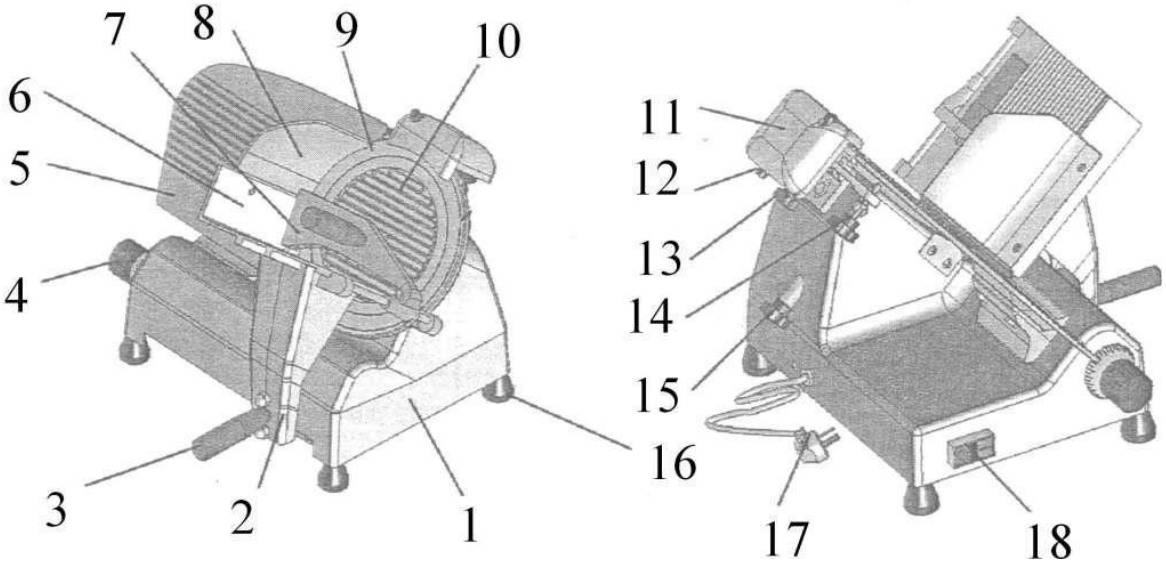
Цель: Изучить организацию рабочего места по приготовлению салатов**,** бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

Задание № 1.Составить технологическую карту на салат-коктейль с ветчиной и сыром.
Задание № 2. Составить технологическую карту на винегрет овощной.

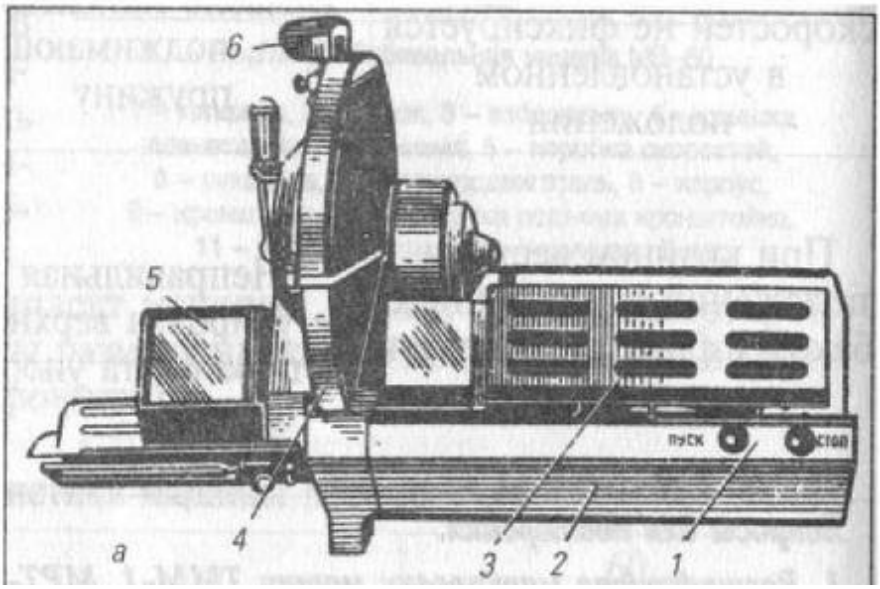
Задание № 3. Решить задачу

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций «Салат- коктейль с курицей и фруктами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций «Салата мясного», с выходом 1 порции 100 гр.

Задание №4. Составить технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:
Задание № 5. Зарисовать таблицу, описать процесс подготовки хлеба.
Задание № 6. Изучить конструкцию слайсера, заполнить таблицу правила техники безопасности при работе на слайсере.



Задание № 7..Изучить правила эксплуатации и правила техники безопасности при работе на электрохлеборезке. Данные занести в таблицу.



Задание № 8.Изучить причины неполадок возникшие в процессе работы на МРХ-200.

Неисправность	Причина неисправности
1. Не качественная нарезка хлеба	1. Плохо закреплен хлеб вилкой в каретке
2. Заклинило дисковый нож	2. Долгая работа
3. Кусочки хлеба кривые	3. Не верно установлена регулировочная гайка
4. Масса кусочка не соответствует норме	4. Затупился дисковый нож
5. Перегрев двигателя	5.Попал посторонний предмет

Каким образом можно устранить неполадки?

Сделать вывод о проделанной работе

Эталон ответов:

Задание № 8.

1-4, 2-5, 3-1, 4-3, 5-2.

1.Отключить, очистить дисковый нож от крошек, заточить

Критерии оценки

Правильные ответы составляют 90%-5

Правильные ответы составляют 80%-4

Правильные ответы составляют 60% -3

Правильные ответы составляют менее 50 %

- 2

Лабораторная работа №3.

Тема: *Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.*

Цель: Закрепление знаний по подготовке продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок к хранению, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

Задание № 1. Зарисовать таблицу в тетрадь, определить назначение холодильного оборудования.

Задание № 2.Зарисовать таблицу в тетрадь**.** Пользуясь раздаточным материалом изучить правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

Задание №3. Пользуясь правилами эксплуатации холодильного шкафа ШХ-0.7, составьте план подготовки к работе,

Задание № 4. Пользуясь раздаточным материалом, составьте план подготовки к работе аппарата для ваккумирования, перечислите действия выполняемые по окончанию работы

Задание № 5. Ответить на вопрос.

В каких режимах может работать шкаф интенсивного охлаждения. Опишите процесс.

Сделать вывод о проделанной работе**.**

Эталон ответов

Задание № 5.

Мягкий(soft)- для нежных продуктов (зелени, легкой выпечки). Во время щадящего цикла охлаждения температура падает ниже 0, что исключает поверхностную заморозку. При мягкой заморозке микрокристаллы льда образуются внутри продукта.
Интенсивный (hard)- для продуктов больших по размеру. Пригоден для продуктов боящихся поверхностной заморозки. Этот режим подходит для консервации больших партий продукции на длительное время.

Критерии оценки

Правильные ответы составляют 90%-5
Правильные ответы составляют 80%-4
Правильные ответы составляют 60% -3
Правильные ответы составляют менее 50 %
-2

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4.

***Тема*:** приготовление, оформление и отпуска салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салат «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

***Цель работы*:** закрепление теоретических знаний при изучении темы, приобретение практических навыков приготовления, оформления и отпуска салатов из сырых овощей и фруктов.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий, салат «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат
2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет.

Материальное оснащение: производственный стол, холодильный шкаф. поварские ножи, разделочные доски, гастроемкости, весы, закусочные тарелки, салатники, вазы, креманки.

Время выполнения: 4 часа.

***Форма отчета*:**

1. Тема, цель лабораторной работы.
2. Таблица расчета сырья по каждому виду салата.
3.Технология приготовления каждого вида салата.
4. Указать необходимое оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для каждого вида салата.
5. Указать посуду для подачи, температуру отпуска, срок и условия реализации и хранения каждого вида салата.
6. Таблица органолептических показателей с возможными дефектами каждого вида салата.

7. Вывод о проделанной работе.

Ход работы.

1. Салат «Греческий».

1.1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 5, 7, 10 порций салата.

1.2. Составить последовательность технологических операций по приготовлению салата (технология приготовления).

1.3. Организовать рабочее место: подобрать оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления салата.

1.4. Оформить и подготовить к реализации салат: варианты оформления, посуда, правила отпуска, хранения и подачи.

1.5. Описать органолептические показатели качества салата «Греческий» (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 1:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Салат «Греческий»

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)		Кол-во порций		
	брутто	нетто	5	7	10
			Норма продуктов, брутто (кг)		
Помидоры свежие	53	50			
Огурцы свежие	53	50			
Перец сладкий	67	50			
Сыр Фета	41	40			
Салат Латук	32	25			
Салат "Лолло Россо"	32	25			
Базилик	4	2			
Лук красный	12	10			
Оливки без косточек	10	10			
Маслины б/к	10	10			
Масло оливковое	30	30			
Перец черный	0,2	0,2			
Соль поваренная	2	2			
Выход:	X	300	X	X	X

2. Салат «Цезарь».

2.1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3, 6, 15 порций салата.

2.2. Составить последовательность технологических операций по приготовлению салата (технология приготовления).

2.3. Организовать рабочее место: подобрать оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления салата.

2.4. Оформить и подготовить к реализации салат: варианты оформления, посуда, правила отпуска, хранения и подачи.

2.5. Описать органолептические показатели качества салата «Цезарь» (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 2:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Салат «Цезарь»

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)		Кол-во порций		
	брутто	нетто	3	6	15
			Норма продуктов, брутто (кг)		
Филе куриное для Цезаря	100	60			
Салат Романо	17	16			
Соус Цезарь п/ф	25	25			
Сыр Пармезан п/ф	50	48			
Гренки (сухарики)	20	20			
Помидоры Черри свежие	20	18			
Выход:	X	180	X	X	X

3. Салат из сыра с яблоком

3.1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 2, 8, 12 порций салата.

3.2. Составить последовательность технологических операций по приготовлению салата (технология приготовления).

3.3. Организовать рабочее место: подобрать оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления салата.

3.4. Оформить и подготовить к реализации салат: варианты оформления, посуда, правила отпуска, хранения и подачи.

3.5. Описать органолептические показатели качества салата из сыра с яблоком (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 3:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Салат из сыра с яблоком

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)		Кол-во порций		
	брутто	нетто	2	8	12
			Норма продуктов, брутто (кг)		
Сыр Голандский	52	50			
Яблоки свежие	52	30			
Помидоры свежие	32	30			
Укроп зелень	7	5			
Лимонный сок	5	5			
Сахар-песок	2	2			
Йогурт натуральный	30	30			
Выход:	X	150	X	X	X

4. Салат из морской капусты

4.1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 5, 9, 13 порций салата.

4.2. Составить последовательность технологических операций по приготовлению салата (технология приготовления).

4.3. Организовать рабочее место: подобрать оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления салата.

4.4. Оформить и подготовить к реализации салат: варианты оформления, посуда, правила отпуска, хранения и подачи.

4.5. Описать органолептические показатели качества салата из морской капусты (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 4:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Салат из морской капусты

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)		Кол-во порций		
	брутто	нетто	5	9	13
			Норма продуктов, брутто (кг)		
Морская капуста (консервированная)	46	46			
Лук репчатый	12	10			

Масло растительное	5	5			
Выход:	X	60	X	X	X

5. Салат-коктейль с ветчиной и сыром

5.1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 4, 8, 11 порций салата.

5.2. Составить последовательность технологических операций по приготовлению салата (технология приготовления).

5.3. Организовать рабочее место: подобрать оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления салата.

5.4. Оформить и подготовить к реализации салат: варианты оформления, посуда, правила отпуска, хранения и подачи.

5.5. Описать органолептические показатели качества салата – коктейля с ветчиной и сыром (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 5:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Салат – коктейль с ветчиной и сыром

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)		Кол-во порций		
	брутто	нетто	4	8	11
			Норма продуктов, брутто (кг)		
Сыр	22	20			
Ветчина	20.5	20			
Огурцы свежие	25	20			
Яйца	¼ шт	10			
Майонез	15	15			
Сметана	10	10			
Перец болгарский	10	5			
Зелень петрушки	3	2			
Соль	1	1			
Выход:	X	100	X	X	X

6. Салат из яблок с сельдереем

6.1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 2, 12, 20 порций салата.

6.2. Составить последовательность технологических операций по приготовлению салата (технология приготовления).

6.3. Организовать рабочее место: подобрать оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления салата.

6.4. Оформить и подготовить к реализации салат: варианты оформления, посуда, правила отпуска, хранения и подачи.

6.5. Описать органолептические показатели качества салата из яблок с сельдереем (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 6:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Салат из яблок с сельдереем

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)		Кол-во порций		
	брутто	нетто	2	12	20
			Норма продуктов, брутто (кг)		
Сельдерей стебли	63,4	53,3			
Огурцы свежие	21,1	20			
Яблоки свежие	22,7	20			
Масло соевое	7	7			
Соль поваренная пищевая	0,25	0,25			
Лимон	4,7	2			
Выход:	X	100	X	X	X

7. Фруктовый салат

7.1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 2, 12, 20 порций салата.

7.2. Составить последовательность технологических операций по приготовлению салата (технология приготовления).

7.3. Организовать рабочее место: подобрать оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления салата.

7.4. Оформить и подготовить к реализации салат: варианты оформления, посуда, правила отпуска, хранения и подачи.

7.5. Описать органолептические показатели качества фруктового салата (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 7:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Фруктовый салат

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)		Кол-во порций		
	брутто	нетто	2	12	20
			Норма продуктов, брутто (кг)		
Апельсины	28,56	20			
Груши	22,22	20			
Яблоки свежие	22,72	20			
Киви	28,56	20			
Биойогурт	20	20			
Выход:	X	100	X	X	X

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5.

***Тема*:** приготовление, оформление и отпуска салатов из вареных овощей: винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

***Цель работы*:** закрепление теоретических знаний при изучении темы, приобретение практических навыков приготовления, оформления и отпуска салатов из вареных овощей и винегретов.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом
2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет.

Материальное оснащение: производственный стол, холодильный шкаф. поварские ножи, разделочные доски, гастроемкости, весы, закусочные тарелки, салатники, вазы, креманки.

Время выполнения: 4 часа.

***Форма отчета*:**

1. Тема, цель лабораторной работы.
2. Таблица расчета сырья по каждому виду салата.
3. Технология приготовления каждого вида салата.
4. Указать необходимое оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для каждого вида салата.
5. Указать посуду для подачи, температуру отпуска, срок и условия реализации и хранения каждого вида салата.
6. Таблица органолептических показателей с возможными дефектами каждого вида салата.
7. Вывод о проделанной работе.

Ход работы.

1. Винегрет с сельдью.

1.1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 5, 7, 10 порций винегрета с сельдью.

1.2. Составить последовательность технологических операций по приготовлению винегрета с сельдью (технология приготовления).

1.3. Организовать рабочее место: подобрать оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления винегрета с сельдью.

1.4. Оформить и подготовить к реализации винегрет с сельдью: варианты оформления, посуда, правила отпуска, хранения и подачи.

1.5. Описать органолептические показатели качества винегрета с сельдью (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 1:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Винегрет с сельдью

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)		Кол-во порций		
	брутто	нетто	5	7	10
			Норма продуктов, брутто (кг)		
Картофель	29	21			
Свекла	19	15			
Морковь	13	10			
Огурцы соленые	19	15			
Капуста квашеная	21	15			
Лук репчатый	18	15			
Масло растительное	10	10			
Сельдь соленая	52	25			
Выход:	X	100	X	X	X

2. Салат мясной.

2.1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3, 6, 15 порций салата.

2.2. Составить последовательность технологических операций по приготовлению салата (технология приготовления).

2.3. Организовать рабочее место: подобрать оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления салата.

2.4. Оформить и подготовить к реализации салат: варианты оформления, посуда, правила отпуска, хранения и подачи.

2.5. Описать органолептические показатели качества салата «Мясной» (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 2:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Салат «Мясной»

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)		Кол-во порций		
	брутто	нетто	3	6	15
			Норма продуктов, брутто (кг)		
Свинина	59	50			
Масса отварных мясных продуктов	-	30			
Картофель	55	40			
Огурцы свежие или соленые	38	30			
Яйца	3/8 шт	15			
Салат свежий	8	6			
Майонез	30	30			
Соль	2	2			
Выход:	X	150	X	X	X

3. Салат картофельный с сельдью

3.1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 2, 8, 12 порций салата.

3.2. Составить последовательность технологических операций по приготовлению салата (технология приготовления).

3.3. Организовать рабочее место: подобрать оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления салата.

3.4. Оформить и подготовить к реализации салат: варианты оформления, посуда, правила отпуска, хранения и подачи.

3.5. Описать органолептические показатели качества салата картофельного с сельдью (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 3:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Салат картофельный с сельдью

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)		Кол-во порций		
			2	8	12
	брутто	нетто	Норма продуктов, брутто (кг)		
Картофель	115,5	84			
Лук зеленый	21,3	17			
или лук репчатый	20,2	17			
Масса овощного набора	-	100			
Сельдь соленая	42	20			
Сметана или майонез	15	15			
Выход:	X	135	X	X	X

4. Салат из вареных овощей с йогуртом

4.1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 5, 9, 13 порций салата.

4.2. Составить последовательность технологических операций по приготовлению салата (технология приготовления).

4.3. Организовать рабочее место: подобрать оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления салата.

4.4. Оформить и подготовить к реализации салат: варианты оформления, посуда, правила отпуска, хранения и подачи.

4.5. Описать органолептические показатели качества салата из вареных овощей с йогуртом (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 4:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Салат из вареных овощей с йогуртом

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)		Кол-во порций		
			5	9	13
	брутто	нетто	Норма продуктов, брутто (кг)		
Картофель	115,5	84			
Морковь	50	35			
Замороженный зеленый горошек	35	20			

Соль	1	1			
Черный молотый перец	1	1			
Чеснок	3	2			
Натуральный йогурт	40	40			
Выход:	X	150	X	X	X

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6.

***Тема*:** Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

***Цель работы*:** закрепление теоретических знаний при изучении темы, приобретение практических навыков приготовления, оформления и отпуска открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов.

Задания:

1. Повторить теоретический курс программы.

2. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: сэндвичи, бургеры, чизбургеры, тосты, бутерброды открытые, брускетты.

3. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

4. Оформить отчет.

Материальное оснащение: электроплита, конвекционный шкаф, производственный стол, холодильный шкаф, противни, сковороды, сотейники, кастрюли, поварские ножи, разделочные доски, гастроемкости, лотки, весы, кондитерский мешок с насадками, закусочные тарелки, блюда круглые.

***Форма отчета*:**

1. Тема, цель лабораторной работы.

2. Задание 1, 2, 3

3. Инструкционные карты для каждого бутерброда

4. Таблица органолептических показателей с возможными дефектами каждого вида бутерброда.

5. Ответы на контрольные вопросы.

6. Вывод о проделанной работе.

Теоретическая часть.

Приготовляют бутерброды открытые, закрытые (сандвичи), комбинированные, закусочные (канапе), горячие. Отпускают их на тарелке, блюде или в вазе с бумажной салфеткой.

Открытые бутерброды. Пшеничный хлеб нарезают на ломтики длиной 10—12 см, толщиной 1—1,5 см, массой 40—50 г. Нарезанные тонкими ломтиками мясные или рыбные продукты укладывают так, чтобы хлеб был целиком покрыт.

Приготовляют открытые бутерброды с ветчиной, колбасой вареной (1—2 куска), копченой и полукопченой (2—3 тонких куска), жареной говядиной, телятиной жареной или отварной, свининой, бужениной, вареным языком, копченой грудинкой, корейкой, шпиком, твердым или плавлеными сырами, вареной осетриной, севрюгой, белугой, семгой, лососиной, балыком, кетой и т. п.

Для открытых бутербродов с продуктами очень жирными (шпик, корейка, грудинка, плавленый сыр) или острого вкуса (сельдь, килька) чаще всего берут черный ржаной хлеб.

Для бутербродов из нежирных продуктов желательно хлеб предварительно смазать сливочным маслом или сделать из масла лепесток (розочку) и положить его сверху.

При нарезке ветчины, копченой грудинки, осетровой рыбы и других жирных продуктов жировой слой между отдельными кусками необходимо распределить равномерно.

Икру паюсную нарезают ломтиками, если она твердая; мягкую икру разминают на деревянной или мраморной доске, кладут на нее кусочки хлеба, обрезают их по краям и снимают с доски икру с хлебом, перевертывая бутерброд с помощью ножа. Сверху можно положить розочки из масла и шинкованный зеленый лук.

Икру зернистую и кетовую кладут аккуратно ложкой, а в углублении, которое делают в икре, или по краям ее раскладывают зеленый лук и розочки из масла.

Сельдь нарезают по 2—3 кусочка на бутерброд, вокруг кладут зеленый лук.

Кильки (без головы, хвоста и внутренностей), сардины и шпроты укладывают на хлеб по диагонали, а по бокам располагают дольки отварного яйца.

Закрытые бутерброды (сандвичи). *С* пшеничного хлеба (батона) срезают корки и нарезают его в длину узкими тонкими полосками (2—2,5 мм). Хлеб смазывают размягченным сливочным маслом (для мяса и сыра — с горчицей и солью); сверху кладут тонко нарезанные мясо или рыбу, икру, сыр и т. п., накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом, слегка прижимают полоски хлеба и разрезают на кусочки длиной 7— 8 см. Эти бутерброды можно приготовить двух- и трехслойными. Они очень удобны в дороге.

Комбинированные бутерброды. На кусок батона укладывают несколько видов продуктов и соответствующим образом их оформляют. Очень часто эти бутерброды готовят с салатами, зеленью, овощами. Так, для бутерброда с ветчиной, яйцом и огурцом на кусок хлеба (40 г) кладут 2—3 кусочка ветчины, свернутой трубочкой, и оформляют кусочками яйца, огурца, масла и зеленью. Салат кладут посередине куска хлеба, а по бокам размещают фигурно свернутые кусочки

мяса; оформляют бутерброд сливочным маслом с горчицей и овощами, входящими в состав салата.

Закусочные бутерброды (канапе). Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные: их длина или диаметр 3,5—4,5 см. Используют их чаще всего для украшения стола на торжественных вечерах. Приготовляют закусочные бутерброды на маленьких гренках из пшеничного хлеба, с несколькими

Продукты подбирают так, чтобы они наиболее удачно сочетались по вкусу и цвету.

Пшеничный хлеб нарезают на полоски шириной 3—4 см, длиной 12—15 см и толщиной 6—8 мм. Хлеб обжаривают на масле, охлаждают, смазывают сливочным маслом или майонезом и красиво укладывают на него продукты, например сыр, ветчину, рубленое яйцо с маслом или паюсную икру, семгу и осетрину или кетовую икру, лук зеленый и севрюгу копченую и т. п. Красиво оформленные крутоны можно залить желе, после чего охладить и нарезать мелкими кусочками в виде прямоугольников, квадратов, ромбиков, треугольников или кружков.

Горячие бутерброды (тартинки). Для приготовления горячих бутербродов используют белый или черный хлеб (вчерашний или позавчерашний), желательно небольшие буханки.

Готовят бутерброды двумя способами:

П е р в ы й с п о с о б. С хлеба срезают корку, нарезают ломтиками толщиной 0,5—1 см, смазывают маслом, укладывают основные продукты (овощи, колбасу, ветчину, консервы, рыбу и т. д.), сверху аккуратно посыпают тертым сыром (или кладут кусочек сыра) и ставят на 5 мин в горячий жарочный шкаф (при 275—300°С) до образования золотистой корочки и сразу же подают.

В т о р о й с п о с о б. Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон до светло-коричневого цвета, укладывают на пирожковую или десертную тарелку, затем покрывают отдельно подогретыми продуктами; подают в горячем виде.

Если горячие бутерброды используют как самостоятельное блюдо, то к ним сервируют свежие или соленые огурцы, помидоры, салаты из фруктов, свеклы, грибов (в холодном виде). Салаты можно подавать на одном блюде с бутербродами.

Разновидностью горячих бутербродов являются гамбургеры, их готовят с различными продуктами.

Крутоны. Подготавливают крутоны из ржаного хлеба в виде ромбиков размером 3х4 см, толщиной 1 см, удаляют середину так, чтобы получилось углубление. В это углубление кладут разные продукты, часто заливают их соусом, посыпают тертым сыром и запекают.

Крутоны-муаль. Из ржаного хлеба вырезают ломтик в виде ромбика, по краям делают надрезы, обжаривают с маслом, удаляют середину так, чтобы получилась лодочка. В углубление кладут

кусочек отварного костного мозга (муаль), заливают соусом мадера, посыпают тертым сыром и запекают.

Требования к качеству. Хлеб нечерствый, толщина куска в открытых бутербродах — 1—1,5 см, в закрытых — 0,5 см; продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхания и изменения цвета, уложены ровным слоем на ломтик хлеба, полностью закрывая его.

Сроки хранения: хранят бутерброды в течении 3 часов при температуре 4-8 градусов.

Ход работы.

Задание 1. Назначение, принцип действия и правила эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200.

Задание 2. Организация рабочего места для приготовления бутербродов.

Задание 3. Организация рабочего места для приготовления бутербродов горячих бутербродов.

Задание № 4. Приготовить и подать следующие бутерброды:

Сэндвич с грибами и салатом из яиц

У хлеба для тостов отрезаем корочку со всех сторон. Каждый из кусочков прокатываем скалкой, чтобы он стал более плоский. Мелко нарезаем вареные яйца. К столовой ложке майонеза добавляем сок лимона, чайную ложку горчицы, соль, перец по вкусу. Соус хорошо размешиваем и добавляем к яйцам. Аккуратно всё перемешиваем и ставим в холодильник. Мелко режем лук, чеснок и некрупно грибы. На сковороде разогреваем сливочное и оливковое масло, кладём лук, чеснок, а когда они чуть поменяют цвет - грибы. Сбрызгиваем лимонным соком и перемешиваем. Добавляем специи и лук. Жарить на маленьком огне, помешивая, минут 10. Дать остыть. Затем добавить ложку майонеза (можно чайную), перемешать. На середину каждого квадрата выкладываем столовую ложку начинки. Прикрываем вторым квадратиком хлеба и с каждой из 4-х сторон плотно прижимаем рукояткой ножа. Аккуратно, острым ножом разрезаем каждый квадрат по диагонали.

Сырьё	Масса, нетто г	Масса, брутто г
Мята	3	4
Петрушка	3	4
Базилик	3	4
Каперсы	3	4
Горчица	3	4
Чеснок	3	4
Оливковое масло	12	12
Лимонный сок	10	10
Говядина филе	150	160
Помидоры	10	12
Хлеб	20	20
Выход	220	

Сэндвич со стейком и зеленым соусом

Приготовьте соус: взбейте в блендере петрушку, мяту, базилик, каперсы, горчицу, чеснок, оливковое масло и лимонный сок. На сковороде с толстым дном нагрейте 1 ст. ложку растительного масла и обжаривайте стейки по 5 минут с каждой стороны. Выложите на блюдо и накройте.

На чистую сковороду вылейте оставшееся растительное масло и обжарьте ломтики помидоров, переверните, посолите их и поперчите. Подавайте стейк на тостах, выложив сверху помидоры и зеленый соус.

Сырьё	Масса, нетто г	Масса, брутто г
Булочка с отрубями	1 шт	-
Фарш из баранины	120	120
Лук репчатый	15	17
Панировочные сухари	10	20
Сметана	12	12
Зелень петрушки	3	3
Цедра лимона	3	3
Паприка молотая	3	3
Яйцо	1 шт	-
Соус Ткемали	10	25
Брынза	4	4
Помидор	4	4
Кинза	4	4
Соль	2	2
выход	195	

Бургер с бараниной и соусом «Ткемали»

Сухари смешайте со сметаной. Лук мелко нарежьте, смешайте с фаршем, яйцом, сухарями, зеленью петрушки, лимонной цедрой, паприкой и солью. Сформуйте из полученной массы бургер, уложите его на противень, смазанный маслом, и запекайте до готовности. Помидор нарежьте ломтиками. Булочки разрежьте по горизонтали пополам, нижние половинки смажьте соусом ткемали, уложите на них приготовленный бургер, смажьте оставшимся соусом, сверху положите по ломтику помидора и брынзы, затем листики кинзы.

Сырьё	Масса, нетто г	Масса, брутто г
Хлеб пшеничный	15	15
Мякоть баранины	130	130
Помидор	7	7
Огурец	7	7
Грецкие орехи	5	5
Оливки	15	15
Майонез	10	10
Чеснок	3	5
Баклажан	12	18
Сыр	4	4
Оливковое масло	2	2
Слив масло	2	2
Перец чёрный молотый	2	2
Соль	2	2

Выход	220

Бургер по-гречески с сыром и баклажанами

Мякоть говядины измельчите блендером или 2–3 раза пропустите через мясорубку, посолите, поперчите, перемешайте.

Из фарша сформуйте бургер, обжарьте до золотистого цвета на оливковом масле, затем поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 10–15 минут. Орехи, оливки и чеснок измельчите блендером, заправьте майонезом и перемешайте.

Баклажан нарежьте ломтиками, посолите, дайте постоять 15 минут, затем обсушите салфеткой, чтобы удалить выделившийся сок. Обжарьте ломтики на части сливочного масла до золотистого цвета.

Помидоры и огурец нарежьте ломтиками. до золотистого цвета, затем смажьте их приготовленной ореховой пастой.

Сверху выложите ломтики огурцов и помидора, затем бургер, после чего — ломтики баклажанов и нарезанный сыр.

Оформите зеленью петрушки.

Сырьё	Масса, нетто г	Масса, брутто г
Булочка пшеничная	1 шт	-
Фарш говяжий	90	190
Томатная паста	20	20
Помидоры консервированые	40	40
Лук репчатый	10	12
Чеснок	6	7
Сыр моцарелла	20	20
Сливочное масло	12	12
Оливковое масло	20	20
Растительное масло	30	30
Соль	2	2
Перец чёрный молотый	3	3
Выход	190	

Чизбургер по-итальянски

Лук и чеснок мелко нарежьте. На сковороде нагрейте оливковое масло, положите лук, чеснок, нарезанные помидоры, томатное пюре, посыпьте сушеным базиликом. Смесь, помешивая, обжарьте, затем уменьшите нагрев и тушите 10 минут. Булочки разрежьте вдоль пополам. Аккуратно выньте мякиш, добавьте его в фарш, посолите, поперчите и перемешайте. Из полученной массы сформуйте плоский бургер. На сковороде нагрейте растительное масло, обжарьте на нем бургер до образования золотистой корочки. Сыр нарежьте ломтиками. Половинку булочки изнутри смажьте сливочным маслом (2/3 от общего количества), затем выложите

половину приготовленного томатного соуса, бургер, полейте оставшимся соусом, а сверху уложите часть ломтиков сыра. Соедините половинки булочки, слегка прижмите их друг к другу. Снаружи смажьте булочку оставшимся сливочным маслом. Заверните гамбургеры в пергамент, запекайте 10 минут при 190 °С, затем пергамент разверните, сверху положите ломтики оставшегося сыра и запекайте еще примерно 5 минут, до образования хрустящей корочки.

Сырьё	Масса, нетто г	Масса, брутто г
Белый хлеб	30	30
Сыр	40	40
Сливочное масло	14	14
Петрушка	6	6
Выход	90	

Сэндвич с сыром, корейкой и томатами

Намазать половинки подсушенного в духовом шкафу багета майонезом. Положить между ними листья салата, ломтики сыра, корейки, яйца и томатов. Посолить, поперчить. При подаче украсить побегами кресс-салата.

Сырьё	Масса, нетто г	Масса, брутто г
Хлеб белый	20	20
Горчица сладкая	5	5
Моцареллу	10	10
Ветчина	10	10
Анчоусы	10	10
Базилик	10	10
Яйцо	10	10
Выход	75	

Тосты с сыром

Наименование	Брутто, г.	Нетто, г.
Хлеб пшеничный (2 ломтика)	60	40
Масло сливочное	10	10
Сыр	45	40
Петрушка	4	3

Технология приготовления и оформления:

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, посыпать толстым слоем натертого сыра и запечь в духовом шкафу. При подаче украсить петрушкой.

Выход 1 порции: 90 г. (2 шт.)

Бутерброды с сельдью или килькой

Сельдь	63	30	52	25	42	20
или килька	67	30	56	25	44	20
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Лук зеленый	6	5	6	5	6	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	75	—	65	—	60

Сельдь и кильку разделывают на филе. Филе сельди режут наискось по 2—3 кусочка на бутерброд. Кусочки сельди, филе кильки укладывают по краям хлеба, посередине кладут нашинкованный лук и масло цветочком. Для оформления можно использовать яйцо (10—20 г на порцию). Бутерброд можно отпускать без лука и масла, соответственно уменьшив выход.

Брускетта с томатами

Наименование	Брутто, г.	Нетто, г.
Хлеб белый (2 ломтика)	60	40
Помидоры	130	60
Чеснок	4	3
Оливковое масло	15	15
Базилик св.	4	3
Сыр пекорино или пармезан	23	20
Соль	1	1
Перец мол.	1	1
Для оформления:		
Салат Айсберг	25	15

Технология приготовления и оформления:

1. Помидоры ошпарить кипятком, предварительно сделав на них небольшой крестообразный надрез, аккуратно очистить от кожицы. Очищенные помидоры разрезать пополам, удалить семена, после чего нарезать мякоть кубиками и быстро обжарить на сухой сковороде.
2. Ломти хлеба толщиной около 1 см разложить на противне. Нагреть духовку до 250 градусов.
3. Зубчик чеснока очистить и разрезать вдоль. Противень с хлебом поставить на верхнюю полку духовки. Еще горячим хлеб натереть срезами чесночной дольки и сбрызнуть оливковым маслом.
4. Кубики помидоров распределить на хлебе и прижать вилкой. Посолить, поперчить по вкусу.
5. Посыпать брускетты стружкой из натертого пармезана или пекорино. Базилик вымыть, обсушить, украсить готовые тосты. Подавать брускетты горячими на листьях салата Айсберг.

Выход 1 порции: 150 г (2 шт.)

Задание № 5. Описать органолептические показатели всех приготовленных бутербродов (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу 1:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Задание № 6. Составить инструкционные карты по приготовлению указанных бутербродов.

Контрольные вопросы

1. Каковы особенности приготовления канапе?

2. Как подготовить продукты и приготовить закусочные бутерброды, а также пасты для приготовления бутербродов?

3. Особенности приготовления и подачи Finger Food?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7.

***Тема*:** *Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.*

***Цель работы*:** закрепление теоретических знаний при изучении темы, приобретение практических навыков приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.

Задания:

1. Повторить теоретический курс программы.

2. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: сырная тарелка, яйца с икрой, икра из кабачков, помидоры, фаршированные яйцом и луком.

3. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

4. Оформить отчет.

Материальное оснащение: электроплита, конвекционный шкаф, производственный стол, холодильный шкаф, противни, сковороды, сотейники, кастрюли, поварские ножи, разделочные доски, гастроемкости, лотки, весы, кондитерский мешок с насадками, закусочные тарелки, блюда круглые, доски деревянные сырные, розетки, салатники.

Время выполнения: 4 часа.

***Форма отчета*:**

1. Тема, цель лабораторной работы.

2. Задание 1, 2, 3,4

3. Ответы на контрольные вопросы.

4. Вывод о проделанной работе.

Теоретическая часть.

Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд

Овощи и зелень подвергают механической кулинарной обработке. Их ополаскивают холодной кипяченой водой, если в дальнейшем используют без тепловой обработки.

Картофель и корнеплоды для салатов, винегрета и гарниров варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают перед использованием. Консервированные овощи освобождают от тары, сока или рассола.

Рыбные холодные блюда готовят из отварных или жареных звеньев, филе, порционных кусков с кожей или чистого филе, а также креветок, раков, кальмаров.

Соленая и копченая лососевая рыба поступает в виде разделанного филе или упакованных нарезанных кусков. Неразделанную рыбу обрабатывают на филе с кожей и нарезают, по мере спроса, на куски без кожи и костей.

Сельдь обрабатывают на чистое филе. У консервированных килек и салаки удаляют головы, внутренности, плавники. Консервированные шпроты, сардины, сайру порционируют без предварительной обработки. Масло, сок, соус распределяют равномерно вместе с рыбой.

Мясо говядины, нежирной свинины, язык, птицу варят или жарят крупными кусками или тушками. Перед использованием охлажденную птицу разрубают, а мясо зачищают и нарезают кусками по мере надобности. Окорок зачищают, удаляют кости, кожу, лишний жир, затем делят на удобные для нарезки части. Вареную и копченую колбасу обтирают, удаляют обвязки, надрезают и снимают кожу с части, предназначенной для нарезки.

Сыры нарезают на большие куски, зачищают корку и режут на порционные куски до 2 мм толщины.

Сливочное масло зачищают, нарезают на прямоугольные куски, из которых нарезают кусочки в виде квадратов, треугольников или других фигурок толщиной 0,5-1 см. При помощи комбинированного ножа для масла или декоратора, или выемок из слегка размягченного масла можно изготовить шарики, рифленые ракушки и ролики; тюльпаны и розы из взбитого масла и кондитерского мешка с насадками. Фигурки из масла хранят в посуде с холодной водой и пищевым льдом.

Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов

Эти блюда готовят из свежих, вареных, соленых, маринованных продуктов.

Редька с маслом или сметаной. Редьку нарезают соломкой или ломтиками, до-бавляют соль, масло растительное или сметану. Отпускают посыпав зеленью или зеленым луком. (Можно добавить сырую морковь).

Икра баклажанная. Подготовленные баклажаны разрезают вдоль на 2 части, варят 3-4 мин. в кипящей подсоленной воде или запекают в жарочном шкафу, посолив в середине, до полумягкого состояния. У остывших баклажан снимают часть кожицы, нарезают небольшими кубиками, соединяют с мелкорубленным пассерованным репчатым луком, томатным пюре или нарезанными помидорами, варят до загустения. В икру добавляют соль, перец, уксус или лимонную кислоту, измельченный чеснок, сахар. Подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кинзы или петрушки.

Баклажаны 105, лук репчатый 11, масло растительное 6, томатное пюре 11, ук-сус 3% 3, чеснок 0,5; специи, зелень. Выход: 100.

Яйца под майонезом с гарниром. Вареный картофель и морковь, свежие или соленые огурцы и помидоры нарезают ломтиками или кубиками, соединяют с зеленым горошком, майонезом. Полученный салат выкладывают невысокой горкой, сверху помещают половинки вареных яиц, поливают майонезом и украшают вокруг оставшимися овощами, рубленым мясным желе и зеленью.

Яйца 1 шт., картофель 21, морковь 13, огурцы соленые 13, помидоры свежие 18, горошек зеленый консервированный 15, желе 10, майонез 44. Выход 150.

Яйца фаршированные. Яйца, сваренные вкрутую, разрезают вдоль на 2 части, подрезают снизу для устойчивости, вынимают желтки. Массу приготавливают из филе сельди, килек или анчоусов, протертых со сливочным маслом, горчицей и желтками. Ею заполняют белки при помощи кондитерского мешка с насадкой в форме звездочки.

Яйца фаршируют также зернистой или кетовой икрой, паштетом, массой из маслин и белого хлеба или пассерованного лука и другими фаршами. Украшают фигурками ярких овощей, ягодами, оливками, креветками, зеленью.

Помидоры фаршированные мясным салатом. Помидоры средних размеров подготавливают к фаршированию, заполняют салатом, приготовленном по рецептуре мясного салата, украшают кусочками мяса или вареным яйцом и зеленью. Отпускают на тарелке, украсив листьями салата.

Грибы соленые или маринованные с луком. Грибы отделяют от жидкости, иногда промывают, крупные нарезают, заправляют растительным маслом. Отпускают, посыпав нарезанным репчатым или зеленым луком.

Горячие закуски.

Свое почетное место в меню, горячие закуски занимают после фирменных блюд и холодных закусок, именно в таком порядке принято заказывать блюда в ресторане. Обед начинается с закусок, которые обязательно должны возбуждать аппетит у посетителя. Поэтому ассортимент горячих закусок должен быть достаточно разнообразным и оригинальным, к тому же это поможет разнообразить стол.

Чем острее горячая закуска, тем ниже должна быть ее позиция в списке горячих закусок, а припущенные закуски должны располагаться перед отварными закусками. Фирменные блюда данного раздела меню должны располагаться в начале списка, это позволит привлечь к ним внимание посетителей и сделать их популярными.

Расположенные в меню горячие закуски принято разделять на следующие категории и располагать их в следующем порядке:

- из рыбы и морепродуктов (закуска из морской рыбы, форшмак, кальмары - фри, закуска из жареных креветок и т.п.);

- мясные (фрикадельки в остром соусе, мясо в тесте по-кассельски, сосиски в шлафроке и т.п.);

- из птицы и дичи (итальянские тосты с куриной печенью, суфле из домашней птицы, утка в коньяке и т.п.);

- овощные (гороховое суфле, венгерское лечо, картофельные волованы, тарталетки с овощами и т.п.);

- грибные («грибные пирамиды», грибное рагу, грибы белые, жаренные в сметане, фаршированные грибы и т.п.);

- яичные (шарики из яиц с ветчиной, омлет, яичница с орехами и гранатом и т.п.);

- сырные (сыр бри жареный во фритюре, сыр в кляре, сырные кубики фри, запеченный сыр и т.п.);

- мучные (слоеные булочки с начинкой, рогалики закусочные, закуска из слойки и т.п.).

Из огромного разнообразия горячих закусок всегда можно выбрать те, которые придутся по вкусу вашим посетителям.

В среднеценовых ресторанах в меню должно присутствовать 3-4 вида разноплановых горячих закусок, а в более дорогих ресторанах, их должно быть не менее 8.

Горячие закуски отличаются от горячих вторых блюд меньшей массой, более острым вкусом, подаются обычно без гарнира в порционных сковородках, в специальных кастрюльках с ручкой (кокотницы), в искусственных или натуральных рако-винах (кокильницах), кроншелях. Их включают в меню после холодных закусок.

Горячие закуски готовят из продуктов, предварительно прошедших тепловую обработку, сочетая их с грибами, сыром, разнообразными соусами и приправами.

Продукты нарезают в основном соломкой («жюльен») или мелкими кубиками.

Подготовленные продукты смешивают с соусом и укладывают в, предварительно смазанные маслом, кокотницы, кокильницы, сковородки, металлические баранчики, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 2500С до образования румяной корочки. Чтобы предотвратить подгорание, кокотницы, кокильницы, сковородки ставят на противень с горячей водой (слой 0,5 см).

При подаче кокотницы, кокильницы, порционные сковородки ставят на фарфоровые (пирожковые или десертные) тарелки с бумажными салфетками, на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки. Подают горячие закуски сразу.

Рыба, запеченная в раковинах (кокиль). К мелким кусочкам припущенного филе судака или другой малокостистой рыбы добавляют припущенные на масле шам-пиньоны, крабы, или раковые шейки и заправляют соусом паровым. Эту массу укла-дывают горкой на раковину (натуральную или из металла), поливают соусом молочным средней густоты, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают.

Закуска запеченная по – российски. Отварной язык, ветчину и мякоть курицы нарезают соломкой, слегка обжаривают. Добавляют сметанный соус и острый томатный соус. Массу раскладывают в кокотницы, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают на водяной бане в жарочном шкафу до образования румяной ко-рочки.

Кокот из печени. Печень говяжью, свиную, баранью нарезают кусками по 30 г, а куриную целиком ошпаривают кипятком, после этого промывают (удаляют свернувшийся белок), обжаривают до готовности и нарезают мелкими кубиками.

Сырой картофель нарезают мелкими кубиками, обжаривают во фритюре до легкого румяного цвета (не пересушивая).

Нарезанный мелкими кубиками репчатый лук пассеруют.

Подготовленные продукты прогревают на сковороде со сливочным маслом. Смешивают со сметанным соусом и проваривают 2- 3 минуты.

Подготовленные полуфабрикаты кладут в смазанные сливочным маслом ко-котницы; посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом. Запекают до румяной ко-рочки.

Жюльен из птицы или дичи. Мякоть жареной птицы (лучше филейную часть без кожи), отварной язык и ветчину шинкуют тонкой соломкой. Грибы перебирают, промывают, отваривают до полуготовности, затем обжаривают и шинкуют соломкой.

Подготовленное филе птицы (дичи) слегка обжаривают со сливочным маслом. Смешивают с подготовленными грибами. Заправляют сметанным соусом и при слабом кипении прогревают 4 – 5 мин.

Металлические кастрюльки (кокотницы) слегка смазывают сливочным маслом и наполняют полуфабрикатом. Сверху горкой насыпают тертый сыр. Запекают в го-рячем жарочном шкафу при 250 – 2800С до образования румяной корочки.

Грибы в сметане. Сушеные грибы тщательно промывают и отваривают до готовности в кипящей воде. Затем откидывают на сито или дуршлаг. Шинкуют мелкой соломкой и вновь тщательно промывают в большом количестве воды (до полного удаления песка и других примесей).

Шампиньоны припускают с добавлением лимонной кислоты (чтобы грибы не потемнели), затем нарезают ломтиками.

Подготовленные грибы обжаривают на маргарине или сливочном масле до готовности.

Смешивают со сметанным соусом. Прогревают 5 – 7 минут. Перекладывают в смазанную маслом посуду (кокотницу, металлический баранчик или порционную сковороду). Посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.

Форшмак. Вареную или жареную говядину, филе соленой сельди, холодный вареный картофель пропускают на мясорубке вместе с сырым луком. В эту массу добавляют сметану, сырые яйца, молотый перец, соль (если надо) и хорошо вымешивают. Порционные сковороды смазывают маслом, посыпают молотыми пшеничными сухарями, укладывают подготовленную массу, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Подают горячим на этой же сковороде.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ И КОНСЕРВЫ (ПОРЦИЯМИ)

Отдельными порциями подают масло, сыры, колбасу, икру, рыботовары, свинокопчености и другие продукты, а также рыбные, овощные консервы.

Способ обработки и подготовки гастрономических продуктов для отпуска порциями такой же, как и для бутербродов (с. 6).

Подают продукты порциями с гарниром или без него. Для гарнира используют овощи (огурцы, помидоры, редис и др.) или овощные салаты в количестве 30-100 г. Овощи нарезают ломтиками, половинками или отпускают целыми.

Масло подают на розетке, остальные продукты в порционной посуде, украшая их веточками петрушки, сельдерея, листочками салата.

Норма расхода продуктов (массой нетто, г) на оформление гастрономических продуктов порциями установлена следующая: зелень петрушки, сельдерея, укропа — 1-2 г; салат, шпинат, лук зеленый — 3-5 г; огурцы, помидоры, сладкий перец и др. — 5-10 г.

Ход работы.

***Задание 1.* Составьте сырную тарелку.**

1.1. Подберите сыры.

1.2. Рассчитайте массу каждого вида сыра по брутто и нетто. Выход сырной тарелки – 100 грамм.

1.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления сырной тарелки.

1.4. Подберите посуду для отпуска сырной тарелки. Предложите варианты оформления.

1.5. Укажите условия и сроки хранения сырной тарелки.

1.6. Опишите требования к качеству сырной тарелки по органолептическим показателям:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

***Задание 2.* «Яйца с икрой».**

	БРУТТО	НЕТТО
111. Яйца с икрой или маслом селедочным		
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	20
Масло селедочное № 814	—	20
или икра зернистая, или паюсная, или кетовая	10,2	10
и масло сливочное	2	2
Выход: с маслом селедочным	—	40
с икрой	—	32

2.1. Составьте инструкционную карту приготовления закуски.

2.1. Рассчитайте количество продуктов для 25 порций закуски.

2.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления закуски.

2.4. Подберите посуду для отпуска закуски. Предложите варианты оформления.

2.5. Укажите условия и сроки хранения закуски.

2.6. Опишите требования к качеству закуски по органолептическим показателям:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

***Задание 3*. Икра из кабачков.**

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
119. Икра кабачковая						
Кабачки	—	—	1693	1354/880**	1343	1074/698*
Капуста свежая	—	—	—	—	275	220
Лук репчатый	—	—	143	120	131	110
Томатное пюре	—	—	110	110	110	110
Масло растительное	—	—	50	50	50	50
Уксус 3 %-ный	—	—	30	30	30	30
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют уксусом, солью, перцем. Отпускают по 75-100 г на порцию.

3.1. Составьте технологическую схему приготовления икры из кабачков.

3.1. Рассчитайте количество продуктов для 250 порций закуски. Норма выхода одной порции – 100 грамм.

3.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления икры из кабачков.

3.4. Подберите посуду для отпуска. Предложите варианты оформления.

3.5. Укажите условия и сроки хранения закуски.

3.6. Опишите требования к качеству закуски по органолептическим показателям:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Задание № 4. **Помидоры, фаршированные яйцом и луком**

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
115. Помидоры, фаршированные яйцом и луком				
Помидоры свежие	147	125	118	100
Яйца	$\frac{3}{4}$ шт.	30	$\frac{1}{2}$ шт.	20
Лук зеленый	38	30	25	20
или лук репчатый	36	30	24	20
Майонез или сметана	15	15	10	10
Соус Южный или Восточный	3	3	2	2
Выход	—	200	—	150

4.1. Напишите технологию приготовления закуски.

4.1. Рассчитайте количество продуктов для 15 порций закуски для реализации в закусочной «У Петровича».

4.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления закуски.

4.4. Подберите посуду для отпуска. Предложите варианты оформления.

4.5. Укажите условия и сроки хранения закуски.

4.6. Опишите требования к качеству закуски по органолептическим показателям:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Контрольные вопросы

1. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
2. В чем заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?
3. Преимущества использования технологии Cook&Serve при приготовлении холодных блюд и закусок.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8.

***Тема*:** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

***Цель работы*:** закрепление теоретических знаний при изучении темы, приобретение практических навыков приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Задания:

1. Повторить теоретический курс программы.

2. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рыба жареная под маринадом, студень из рыбы, кальмары под майонезом.

3. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

4. Оформить отчет.

Материальное оснащение: электроплита, конвекционный шкаф, производственный стол, холодильный шкаф, противни, сковороды, сотейники, кастрюли, поварские ножи, разделочные доски, гастроемкости, лотки, весы, блюда круглые, блюда овальные.

***Форма отчета*:**

1. Тема, цель лабораторной работы.

2. Задание 1, 2, 3,4

3. Ответы на контрольные вопросы.

4. Вывод о проделанной работе.

Ход работы.

Задание 1. **Рыба жареная под маринадом.**

140. Жареная рыба под маринадом

Окунь морской*	127	89	85	60
или муксун	165	89	111	60
или навага дальневосточная	148	90	98	60
Мука пшеничная	5	5	3	3
Масло растительное	5	5	4	4
Масса жареной рыбы	—	75	—	50
Маринад № 827	—	75	—	50
Лук зеленый	13	10	6	5
Выход	—	160	—	105

Рыбу разделывают на филе с кожей, без реберных костей, порционируют. Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпускать и без лука.

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
827. Маринад овощной с томатом						
Морковь	438	350	625	500	750	600
Лук репчатый	298	250	238	200	179	150
или лук порей	329	250	263	200	—	—
Петрушка (корень)	67	50	—	—	—	—
или сельдерей (корень)	74	50	—	—	—	—
Томатное пюре	300	300	200	200	150	150
Масло растительное	100	100	100	100	100	100
Уксус 3%-ный	300	300	300	300	300	300
Сахар	35	35	30	30	25	25
Бульон рыбный или вода	100	100	100	100	120	120
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

1.1. Составьте инструкционную карту приготовления блюда.

1.2. Рассчитайте количество продуктов для 2 порций блюда из окуня морского (для кафе «Зоряна»).

1.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления блюда.

1.4. Подберите посуду для отпуска блюда. Предложите варианты оформления.

1.5. Укажите условия и сроки хранения блюда.

1.6. Опишите требования к качеству блюда по органолептическим показателям

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Задание 2. **«Студень из рыбы».**

143. Студень из рыбы

Кабан-рыба	962	452
или сквама	1143	457
или клыкач	862	457
или ледяная рыба	977	469
Масса отварной рыбы	—	375
Морковь	63	50
Петрушка (корень)	53	40
Лук репчатый	60	50
Чеснок	13	10
Желатин	30	30
Выход	—	1000

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, промывают, заливают холодной водой (в соотношении 1:1,5) и варят в течение 30-40 мин при слабом кипении. Перед окончанием варки кладут специи. После варки бульон процеживают, соединяют с измельченной мякотью рыбы, варят еще 10 мин, затем добавляют предварительно замоченный желатин, дают еще раз прокипеть. После окончания варки в студень добавляют измельченный чеснок, охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания.

Отпускают по 150–100–75 г на порцию. При отпуске соус хрен подают отдельно по 30-15 г на порцию.

2.1. Составьте инструкционную карту приготовления студня.

2.2. Рассчитайте количество продуктов для 2 порций блюда из рыбы ледяной (выход 1 порции 200 грамм).

2.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления блюда.

2.4. Подберите посуду для отпуска блюда. Предложите варианты оформления.

2.5. Укажите условия и сроки хранения блюда.

2.6. Опишите требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Задание 3. **Кальмары под майонезом**.

137. Морепродукты под майонезом	БРУТТО	НЕТТО
Крабы*	94	75
или креветки*	94	75
или филе морского гребешка	156	147
или кальмар**	154	139
или лангусты***	188	188
Масса отварных морепродуктов	—	75
Майонез	35	35
Выход	—	110

Подготовленные морепродукты (с. 605-606) нарезают тонкими ломтиками поперек волокон, а затем выкладывают горкой и поливают майонезом.

Вареные кальмары можно отпускать с репчатым луком (10 г массой нетто на порцию), увеличив соответственно выход блюда.

3.1. Составьте инструкционную карту.

3.2. Рассчитайте количество продуктов для 2порций блюда для кальмаров.

3.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления.

3.4. Подберите посуду для отпуска. Предложите варианты оформления.

3.5. Укажите условия и сроки хранения закуски.

3.6. Опишите требования к качеству закуски по органолептическим показателям:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Контрольные вопросы

1. Ассортимент холодных блюди из рыбы.
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
3. Какие соусы рекомендуется использовать для холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9.

***Тема*:** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

***Цель работы*:** закрепление теоретических знаний при изучении темы, приобретение практических навыков приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из мяса.

Задания:

1. Повторить теоретический курс программы.

2. Приготовить и оформить для подачи следующие холодные блюда: свинина отварная с гарниром, студень из субпродуктов птицы, курица галантин

3. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

4. Оформить отчет.

Материальное оснащение: электроплита, конвекционный шкаф, производственный стол, холодильный шкаф, противни, сковороды, сотейники, кастрюли, поварские ножи, разделочные доски, гастроемкости, лотки, весы, блюда круглые, блюда овальные.

Форма отчета:

1. Тема, цель лабораторной работы.
2. Задание 1, 2, 3
3. Ответы на контрольные вопросы.
4. Вывод о проделанной работе.

Ход работы.

Задание 1. **Свинина отварная с гарниром.**

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
149. Мясо или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром				
Говядина	164	121	110	81
или свинина	147	125	97	83
или баранина	164	117	109	78
или язык говяжий	126	126	84	84
или язык бараний	143	143	96	96
или язык свиной	127	127	85	85
или курица	155	107	104	72
или индейка	140	103	94	69
или гусь	156	103	105	69
или кролик	107	102	72	68
Масса отварных продуктов из мяса и птицы	—	75	—	50
Гарнир №№ 743, 745, 751	—	75	—	50
Соус №№ 822, 826	—	30	—	20
Выход	—	180	—	120

Соус:

822. Соус майонез с корнишонами			
Майонез	730		730	
Огурцы маринованные (корнишоны)	455		250	
Соус Южный	40		40	
Выход	—		1000	

Гарнир:

743. 2-й вариант				
Огурцы свежие (неочищенные)	63	60	42	40
Помидоры свежие	71	60	47	40
Салат зеленый	42	30	28	20
Выход	—	150	—	100

1.1. Написать технологию приготовления блюда с гарниром и соусом.

1.2. Рассчитайте количество продуктов для 2 порций блюда из свинины (для кафе-ресторана «Зимняя сказка»).

1.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления блюда.

1.4. Подберите посуду для отпуска блюда. Предложите варианты оформления.

1.5. Укажите условия и сроки хранения блюда.

1.6. Опишите требования к качеству блюда по органолептическим показателям

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Задание 2. **«Студень из субпродуктов птицы».**

167. Студень из субпродуктов птицы		
Головы, ноги, крылья, шеи, желудки	—	1500
Желатин	15	15
Овощи и специи, как в рец. № 161 (кол. III)		
Выход	—	1000

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
161. Студень из говядины						
Говядина II категории (котлетное мясо)	—	—	858	858/375*	572	572/250*
Желатин	—	—	12	12	15	15
Морковь	—	—	40	32	40	32
Петрушка (корень)	—	—	32	24	—	—
Лук репчатый	—	—	40	34	40	34
Чеснок	—	—	5	4	5	4
Лавровый лист	—	—	0,2	0,2	0,2	0,2
Перец черный горошком	—	—	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход	—	—	—	1000	—	1000

2.1. Написать технологию приготовления блюда.

2.2. Рассчитайте количество продуктов для 2 порций (выход 1 порции 200 грамм).

2.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления блюда.

2.4. Подберите посуду для отпуска блюда. Предложите варианты оформления.

2.5. Укажите условия и сроки хранения блюда.

2.6. Опишите требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Задание 3. **Курица галатин**

	I и II БРУТТО	НЕТТО
157. Курица фаршированная (галантин) или поросенок фаршированный		
Курица	94	45
или поросенок	90	45
Свинина	27	23
Шпик	9	9
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	10
Фисташки	16	8
или горошек зеленый консервированный	12	8
Молоко	35	35
Мускатный орех	0,1	0,1
Перец молотый	0,01	0,01
Масса полуфабриката	—	129
Масса готовой фаршированной курицы или поросенка	—	75
Гарнир №№ 742,743,744,745	—	50
Соус №№ 822,824,826	—	25
Выход	—	150

3.1. Написать технологию приготовления блюда «Курица галантин».

3.2. Рассчитайте количество продуктов для 2порций блюда.

3.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления.

3.4. Подберите посуду для отпуска. Предложите варианты оформления.

3.5. Укажите условия и сроки хранения холодного блюда.

3.6. Опишите требования к качеству закуски по органолептическим показателям:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Контрольные вопросы

1. Что может служить сырьем для студня?
2. Что можно использовать в качестве гарнира для холодных блюд из мяса?
3. Какие соусы рекомендуется использовать для холодных блюд из мяса?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10.

***Тема*:** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

***Цель работы*:** закрепление теоретических знаний при изучении темы, приобретение практических навыков приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из домашней птицы.

Задания:

1. Повторить теоретический курс программы.

2. Приготовить и оформить для подачи следующие холодные блюда: заливное из курицы, филе из кур фаршированное, филе куриное под майонезом.

3. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

4. Оформить отчет.

Материальное оснащение: электроплита, конвекционный шкаф, производственный стол, холодильный шкаф, противни, сковороды, сотейники, кастрюли, поварские ножи, разделочные доски, гастроемкости, лотки, весы, блюда круглые, блюда овальные.

Форма отчета:

1. Тема, цель лабораторной работы.

2. Задание 1, 2, 3

3. Ответы на контрольные вопросы.

4. Вывод о проделанной работе.

Ход работы.

Задание 1. **Заливное из курицы.**

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
156. Заливное из птицы или дичи, или мясных продуктов в форме				
Курица	286	197	190	131
Масса отварной курицы	—	75	—	50
или фазан (в шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5
или рябчик (в шт.)	3/4	3/4	1/2	1/2
или куропатка серая (в шт.)	3/4	3/4	1/2	1/2
или тетерев (в шт.)	1/4	1/4	1/6	1/6
или мясное ассорти: телятина	59	39	47	31
Масса отварной телятины	—	25	—	20
окорок копчено-вареный (со шкурой и костями): тамбовский, воронежский	33	25	20	15
язык говяжий	42	42	25	25
или язык свиной	42	42	25	25
или язык бараний	48	48	29	29
Масса вареного языка	—	25	—	15
Масса готовых продуктов	—	75	—	50

57

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Желе мясное № 832	—	100	—	75
Яйцо	$\frac{3}{4}$ шт.	13	$\frac{1}{4}$ шт.	10
Морковь	19	15	13	10
Огурцы	31	25	13	10
Помидоры свежие	29	25	24	20
Горошек зеленый консервированный	23	15	15	10
Капуста цветная маринованная	27	15	18	10
Салат	21	15	14	10
Соус № 826	—	30	—	20
Выход	—	328	—	225

1.1. Написать технологию приготовления блюда.

1.2. Рассчитайте количество продуктов для 2 порций заливного из курицы (для ресторана «Сны Востока»).

1.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления блюда.

1.4. Подберите посуду для отпуска блюда. Предложите варианты оформления.

1.5. Укажите условия и сроки хранения блюда.

1.6. Опишите требования к качеству блюда по органолептическим показателям

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Задание 2. **«Филе из кур фаршированное».**

	I и II	
	БРУТТО	НЕТТО
158. Филе из кур или дичи фаршированное		
Курица	147	53
или рябчик	1/3шт.	53
или куропатка	1/3шт.	53
или фазан	1/8шт.	53
или тетерев	1/8шт.	53
или перепела (в шт.)	1	1
или дрозды (в шт.)	1	1
Печень (телячья)	51	45
Шпик	14	13
Морковь	5	4
Сельдерей молодой (корень)	2,5	2
Лук репчатый	5	4
Мадера	5	5
Мускатный орех	0,5	0,5
Перец черный молотый	0,02	0,02
Масса фарша	—	41
Масса припущенного фаршированного филе	—	80
Желатин	2	2
Масса желе	—	20
Гарнир № 750	—	50
Соус № 819 или № 822	—	30
Выход	—	180

2.1. Написать технологию приготовления блюда.

2.2. Рассчитайте количество продуктов для 2 порций блюда.

2.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления блюда.

2.4. Подберите посуду для отпуска блюда. Предложите варианты оформления.

2.5. Укажите условия и сроки хранения блюда.

2.6. Опишите требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

***Задание 3*. Филе куриное под майонезом**

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
151. Филе птицы или дичи под майонезом				
Курица	155	107	104	72
или рябчик, или куропатка серая	211	139	141	93
или тетерев	217	139	145	93
или фазан	211	139	141	93
Масса отварного филе птицы или дичи	—	75*	—	50*
Гарнир №№ 742, 744	—	75	—	50
Соус №№ 819, 821	—	40	—	35
Выход	—	190	—	135

Гарнир:

744. 3-й вариант				
Салат из капусты	—	75	—	50
Огурцы свежие (неочищенные)	79	75	53	50
или помидоры свежие	88	75	59	50
Выход	—	150	—	100

745. 4-й вариант

Соус:

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
819. Соус майонез*						
Масло растительное	750	750	563	563	375	375
Яйца (желтки)	6 шт.	96	$4\frac{1}{2}$ шт.	72	3 шт.	48
Горчица столовая	25	25	25	25	25	25
Сахар	20	20	20	20	20	20
Уксус 3%-ный	150	150	—	—	—	—
Бульон	—	—	—	300	—	500
Уксус 9%-ный	—	—	50	50	50	50
Мука пшеничная	—	—	25	25	50	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

3.1. Написать технологию приготовления блюда «Филе куриное под майонезом» для ресторана «Темная ночь» с гарниром и соусом.

3.2. Рассчитайте количество продуктов для 2порций блюда.

3.3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, посуду для приготовления.

3.4. Подберите посуду для отпуска. Предложите варианты оформления.

3.5. Укажите условия и сроки хранения холодного блюда.

3.6. Опишите требования к качеству закуски по органолептическим показателям:

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления

Контрольные вопросы

1. Порядок расположения холодных блюд и закусок в меню.
2. Правила упаковки холодных блюд и закусок «на вынос».
3. Правила реализации холодных блюд по типу «шведский стол».

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 11.

***Тема*:** Расчет количества сырья, выхода бутербродов

Студент должен уметь: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

Студент должен знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

ПК. 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

Материально – техническое оснащение: методические рекомендации по выполнению практических работ, Сборник рецептур, индивидуальные задания, калькулятор, доска.

Межпредметные связи: товароведение, основы калькуляции и учета, ПМ 01, ПМ 02.

Рекомендуемая литература:

1.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования. – 10-е изд.., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -176 с.

2.Самулевич И.А. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно - практическое пособие, 2019 г.

3. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Порядок работы.

1. Повторить последовательность действий при решении технологических задач с использованием Сборника рецептур.
2. Решить задачи.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Оформить отчет о выполненной работе:

   - дата, тема, цель занятия;

   - условие задачи, решение задачи, ответ;

- ответы на контрольные вопросы;
- вывод о проделанной работе.

Задачи для решения.

Задача 1. Определите, сколько требуется колбасы сырокопченой для получения 15 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход 1 порции 0,075 кг).

Задача 2. Определите, сколько потребуется сыра для получения 27 порций (выход 1 порции 0,075 кг) готового изделия, если используется сыр «Рокфор» или брынза, или сыр «Чемер».

Задача 3. Рассчитайте выход корейки копченой в сыром виде без шкуры и костей при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,038 кг.

Задача 4. Рассчитайте выход балычка морского окуня без кожи и с костями для приготовления 4 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,047 кг.

Задача 5. Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг сельди крупного размера неразделанной.

Задача 6. Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход 1 порции 5О г). Сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

Задача 7. Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 5О г на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопченая, буженина, рулет вареный и говядина особая.

Задача 8. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход 1 порции - 0, 15 кг).

Задача 9. Сколько необходимо взять хлеба пшеничного для приготовления 42 порций канапе с икрой и рыбными гастрономическими изделиями, если выход 1 порции – 80 грамм.

Задача 10. Для приготовления бутерброда с жареными мясными продуктами используют свинину. Бутерброд оформляют свежим огурцом, маслинами, зеленью. Рассчитайте выход готового бутерброда и необходимое количество свинины для приготовления 33 порций бутерброда для таверны «Куточек».

Контрольные вопросы

1. Какая промышленная разделка рыбных гастрономических товаров предусмотрена в рецептурах холодных блюд Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
2. Какие размеры производственных потерь установлены по Сборнику рецептур для икры кетовой, паюсной, зернистой, джема, повидла при приготовлении холодных блюд?
3. Как очистить оболочку с колбасы, если она плохо снимается?
4. Как нарезают сыр для сырной тарелки?
5. Какие бутерброды рекомендуется готовить на ржаном хлебе?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 12.

***Тема*:** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд

Студент должен уметь: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

Студент должен знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

ПК. 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК. 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК. 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК. 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Материально – техническое оснащение: методические рекомендации по выполнению практических работ, Сборник рецептур, индивидуальные задания, калькулятор, доска.

Межпредметные связи: товароведение, основы калькуляции и учета, ПМ 01, ПМ 02.

Рекомендуемая литература:

1.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования. – 10-е изд.., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. -176 с.

2.Самулевич И.А. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно - практическое пособие, 2015 г.

3. Сборник рецептур 2011 года издания Издательства «Арий».

Порядок работы.

1. Повторить последовательность действий при решении технологических задач с использованием Сборника рецептур.
2. Решить задачи.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Оформить отчет о выполненной работе:

   - дата, тема, цель занятия;

   - условие задачи, решение задачи, ответ;

- выполненное контрольное задание;
- вывод о проделанной работе.

Задачи для решения.

Задача 1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

Задача 2. Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) мя приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 кг.

Задача 3. Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3 500 г филе судака холодного копчения?

Задача 4. Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3, 13 кг огурцов соленых при приготовлении салата картофельного с огурцами?

Задача 5. Определите, сколько порций поросенка заливного можно приготовить из 16 кг поросят.

Задача 6. Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг печени говяжьей. ***Задача 7.*** Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом,
можно приготовить из 16 кг наваги дальневосточной.

Задача 8. Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг капусты квашеной.

Задача 9. Рассчитайте, сколь порций куриного филе под майонезом можно приготовить из 31 кг курицы.

Задача 10. Для жарки 1 порции мяса с гарниром необходимо 3 грамма жира животного топленого пищевого. На предприятие поступил маргарин столовый. Сколько его нужно взять для жарки мяса на 30 порций?

Контрольные задания

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления студня мясного.
2. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления мясного салата.
3. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления овощного винегрета.
4. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления овощной икры.
5. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления блюда из рубленой сельди.
6. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления ростбифа с гарниром.