

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Марковский политехнический
колледж»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

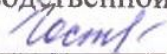
**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**


43.01.09 Повар, кондитер

Маркс, 2019 г.



Разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности/профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
код, наименование специальности/профессии

Заместитель директора по учебно -
производственной работе
 Гостева И.Ю.

Зам. директора по УР
 Федотова Н.В.

Составитель (и) (автор): Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории; Ларюкова С.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Рецензенты: Гостева И.Ю., методист, преподаватель специальных дисциплин
Внутренний ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внутренний ИП Наумова А.П., директор кафе «Аппетит»



ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы,	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2		3	4	5	6
иметь практический опыт: в подготовке, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ОК 10 ОК 11	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования,	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Тема1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них для горячих блюд. Тема 2. Организация и техническое	2-3	- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам Практические занятия (отчет), Самостоятельная работа (сообщение, работа со сборником рецептур)	Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК Аттестационный лист по учебной практике Экзамен (по модулю)

<p>безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями</p> <p>уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>		<p>инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,</p>	<p>оснащение работ по подготовке к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.</p> <p>Тема 4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.</p> <p>Тема 5. Организация и техническое оснащение работ</p>			
--	--	--	--	--	--	--

<p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		<p>правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное</p>	<p>по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, кролика, дичи.</p> <p>Тема 6.</p> <p>Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Тема 7.</p> <p>Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов яиц, творога, сыра.</p>			
---	--	--	---	--	--	--

	<p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности.</p>	<p>Тема 8. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 1 горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Процессы кулинарной обработки традиционных</p>			
--	---	---	--	--	--

	<p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции,</p>	<p>видов овощей</p> <p>Тема 2. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3. Приготовление подготовка к реализации.</p> <p>Тема 4. Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов.</p> <p>Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации</p>			
--	--	--	--	--	--

	<p>взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых</p>	<p>блюд из яиц, творога, сыра. Тема 7. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы. Тема.8. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>			
--	---	---	--	--	--

		противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос				
--	--	---	--	--	--	--

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

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

Элементы ПМ.02	Формы промежуточной аттестации*							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК.02.01		Экзамен						
МДК.02.02		Экзамен						
УП. 02				Зачет (с оценкой)				
ПП. 02					Зачет (с оценкой)			
ПМ.02					Экзамен (по модулю)			

1. Общие положения

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионально модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ФОС по профессиональному модулю включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Перечень оценочных средств

текущего контроля знаний, умений обучающихся по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделам МДК		Перечень вопросов по темам
2	Тесты по темам, разделам ПМ.02	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тесты по темам
3	Рабочая тетрадь	Средство закрепления и проверки знаний по темам.	Перечень вопросов по темам
4	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
5	Самостоятельная работа (мультимедийные презентации, сообщение, технологические карты, схемы)	мультимедийные презентации Технологические карты, технологические схемы, калькуляционные карты	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Перечень оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК.02.01, МДК.02.02.		1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену 2. Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного экзамена по МДК.02.01, МДК.02.02.
2	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
3	Аттестационный лист по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике
3	Отчет по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета
4	Экзамен (по модулю)		КОС

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»**

Контрольно – оценочные средства

для текущего контроля

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель: Тихонова Т.И.

г. Маркс, 2019 г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Перечень вопросов

для устного (письменного) опроса по темам

междисциплинарных курсов

ПМ.02 Приготовление, оформление и

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных

изделий, закусок разнообразного ассортимента.

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

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

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель: Тихонова Т.И.

г. Маркс, 2019 г.

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для профессии 43.01.09. Повар, кондитер 24 группы, 2 курса по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Вопросы составлены для следующих тем:

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 1.

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них для горячих блюд.

Тема 2.

Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 3.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.

Тема 4

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.

Тема 5.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, кролика, дичи.

Тема 6.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 7.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов яиц, творога, сыра.

Тема 8.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий.

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

Тема 1.

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.

Тема 2. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 3. Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

Тема 4. Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов.

Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.

Тема 7. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы.

Тема.8. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 1.

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них для горячих блюд.

1. Требования к организации рабочего места повара в горячем цехе.
2. Правила техники безопасности и СанПиНа, ХАССП.
3. Каковы стадии, из которых состоит технологический процесс производства кулинарной продукции?
4. Приведите классификацию предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.
5. В чем состоят принципиальные отличия заготовочного предприятия общественного питания от доготовочного?
6. Приведите классификацию предприятий общественного питания по ассортименту выпускаемой продукции.
7. Каковы факторы, которые учитываются при определении типа предприятия?
8. Перечислите цеха, входящие в состав крупных предприятий общественного питания.
9. Какие нормативные документы используются на предприятии общественного питания?
10. Назовите основные пути повышения качества готовой продукции.
11. Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из рыбы, характеристика, последовательность этапов.
12. Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса, характеристика, последовательность этапов.
13. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья.
14. Характеристика комбинированных и вспомогательных способов кулинарной готовности сырья и полуфабрикатов.
15. Укажите основные источники пищевых отравлений и меры по их предупреждению.
16. Процессы проходящие при тепловой обработке.
17. Каковы основные санитарные требования, предъявляемые к технологии приготовления блюд, к потреблению и хранению готовой пищевой продукции.
18. Перечислите факторы, обеспечивающие изготовление безопасной в санитарном отношении продукции.
19. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.

Тема 2.

Организация и техническое оснащение работ по подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1. На каких предприятиях организуются горячие цехи?
2. Какие технологические процессы осуществляются в горячем цехе?
3. Опишите расположение горячего цеха на предприятии общественного питания.
4. По каким признакам различают блюда, изготавливаемые в горячем цехе?
5. Каким требованиям должны соответствовать блюда горячего цеха?
6. На основании чего составляется производственная программа горячего цеха?
7. Какие требования предъявляются к микроклимату горячего цеха?
8. От чего зависит режим работы горячего цеха?
9. С учетом каких факторов подбирают оборудование для горячего цеха?
10. В чем преимущество применения секционного модулированного оборудования?
11. Способы расстановки оборудования в горячем цехе.
12. Какие разновидности секционных модулированных производственных столов и других видов немеханического оборудования могут применяться в горячем цехе?
13. Какие специализированные отделения выделяются в горячем цехе?
14. Приведите примеры норм воды и времени для приготовления различных видов бульонов неодинаковой концентрации.
15. Какое расстояние должно быть между линией теплового оборудования и линией немеханического оборудования?.
19. Чем отличается организация рабочих мест приготовления супов в ресторане от организации рабочих мест в столовой?
20. Какое оборудование применяется для приготовления супов-пюре?
21. При приготовлении прозрачных бульонов какие дополнительные рабочие места могут организовываться?
22. Для чего предназначено соусное отделение?
23. Перечислите виды и типы основного оборудования соусного отделения горячего цеха.
24. В чем преимущество применения СВЧ-аппаратов в горячем цехе?
25. Как организуется труд в горячем цехе?
26. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов.
27. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
28. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования
29. Какое оборудование используют для приготовления бульонов и супов?
30. Определить производственную деятельность доготовочных предприятий
31. Правила эксплуатации электрических плит.
32. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
33. Правила эксплуатации и безопасности при работе на ратационной печи
34. Требования к организации рабочих мест в горячем цехе.
35. Правила безопасной организации работ в горячем цехе.
36. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования
37. Правила эксплуатации и принцип работы индукционной печи.

Тема 3.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.

1. Как должен располагаться горячий цех?
2. Организация рабочего места повара по приготовлению супов.
3. Чем универсальные варочные устройства отличаются от стационарных котлов?
4. Из чего состоит линия теплового оборудования?
5. Что входит в линию немеханического оборудования?
6. Какую посуду, инвентарь и инструменты использует повар горячего цеха супового отделения?
7. Перечислить виды теплового оборудования по приготовлению супов.
8. В какие технологические линии можно сгруппировать оборудование супового отделения?
9. Принцип работы стационарных котлов.
10. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/ прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску.
11. Электрические пищеварочные котлы.
12. Принцип работы эксплуатации водогрейного оборудования.
13. Правила эксплуатации газовых плит.
14. Требования безопасной эксплуатации электрического оборудования для супового отделения.
15. Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления супов?
16. Какие виды и типы теплового оборудования применяются в суповом отделении горячего цеха? Из чего они состоят?
17. Опишите организацию технологического процесса приготовления супов.

Тема 4

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.

1. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов
2. В какие технологические линии можно сгруппировать оборудование соусного отделения?
3. Назовите отличительные особенности организации соусного отделения.
4. Подбор инвентаря для приготовления соусов.
5. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи, упаковка, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.
6. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.
7. Принцип работы индукционной печи.
8. Принцип работы, правила эксплуатации мармитов.

Тема 5.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, кролика, дичи.

1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса.

2. Отличительные особенности организации рабочего места и технического оснащения для приготовления блюд из домашней птицы, кролика, дичи.
3. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.
4. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?
5. Расскажите о назначении, принцип действия и правилах эксплуатации мясорубки МИМ-82М.
6. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации фаршемешалки МС8-150?
7. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15.
8. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240?
9. В чем заключаются правила эксплуатации универсальных приводов ?
10. Дайте характеристику универсального привода типа ПМ-1,1 для мясного цеха. Каковы виды и назначение исполнительных механизмов?
11. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации механизма МС15-3 Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС19-1400 для рыхления мяса?
12. Какие технологические линии организуют в основном производстве мясного цеха?
13. Опишите организацию работы мясного цеха, его оснащение оборудованием и инвентарем.
14. Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления панированных мясных полуфабрикатов.
15. Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.
16. Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
17. В чем состоит организация обработки субпродуктов в пти- цегольевом цехе?
18. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
20. Правила безопасной работы на электрогриле
21. Организация хранения, отпуска горячих мясных блюд с раздачи, упаковка, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.
22. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению блюд из мяса и птицы процессу хранения и подготовки к реализации.

Тема 6.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы.
2. Отличительные особенности организации рабочего места и технического оснащения для приготовления блюд из нерыбного водного сырья.
3. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления полуфабрикатов из рыбы.
 1. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?
 2. Каковы назначение и принцип действия рыбоочистительной машины РО-1?
 3. Каковы назначение и принцип действия мясорубки типа МС2-70 (МС2-150)?
 4. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС12-15?
 5. Каковы назначение и принцип действия рыбоочистительно-го механизма типа МС17-40?
 6. Принцип работы пароконвекционных печей. Правила эксплуатации.
21. Организация хранения, отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с раздачи, упаковка, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.

22. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, процессу хранения и подготовки к реализации.

Тема 7.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов яиц, творога, сыра.

1. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы из яиц.
2. Правила подготовки яиц перед тепловой обработкой.
3. Правила подготовки яичных продуктов перед тепловой обработкой.
4. Организация рабочего места по подготовке яиц для приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
5. Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы из творога, сыра.
6. Принцип работы и правила безопасности при работе на сьювиде.
7. Организация хранения, отпуска горячих блюд из яиц, из творога, сыра с раздачи, упаковка, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.
8. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, процессу хранения и подготовки к реализации блюд из яиц, творога, сыра.

Тема 8.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий

1. Организация рабочего места по приготовлению гарниров из круп, макаронных изделий бобовых.
2. Правила подготовки круп перед тепловой обработкой.
3. Правила подготовки бобовых перед тепловой обработкой.
4. Принцип работы и правила безопасности при работе на пароконвектомате
5. Организация хранения, отпуска горячих блюд из яиц, из творога, сыра с раздачи, упаковка, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.
6. Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, процессу хранения

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

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

1. Каковы особенности приготовления костного бульона?
2. Какие особенности приготовления мясо-костного бульона вам известны?
3. В чем особенности приготовления рыбного бульона?
4. Имеются ли особенности приготовления концентрированных бульонов?
5. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
6. Алгоритм приготовления костного бульона
7. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульон.
8. Технология приготовления консоме.
9. Назвать способы осветления бульонов.
10. Алгоритм приготовления бульона из домашней птицы

Тема 2. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

1. В чем состоит пищевая ценность супов?
2. Приведите классификацию супов. Каковы правила их приготовления ?
 3. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заправочных супов? Каков их ассортимент?
 4. Назовите основные отличительные признаки, характерные для борщей, щей и рассольников.
 5. Назовите основные отличительные признаки, характерные для солянок, овощных супов, а также супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми.
 6. Какова последовательность технологических операций при приготовлении молочных супов? Каков их ассортимент?
7. Расскажите о последовательности технологических операций при приготовлении сладких супов и ассортименте сладких супов.
8. Какова последовательность технологических операций при приготовлении холодных супов? Каков их ассортимент?
9. Расскажите о последовательности технологических операций при приготовлении супов-пюре, отдельных компонентов и ассортименте супов-пюре
10. Каково основное отличие прозрачных супов от всех остальных? Каковы особенности технологии приготовления прозрачных супов и их ассортимент
11. приготовления прозрачных супов и их ассортимент? Как приготовить гарнир для прозрачного супа?
12. В чем состоят требования к качеству супов и их хранению?
13. Как провести органолептический анализ (бракераж) супов?
14. Каковы особенности приготовления супов из полуфабрикатов?
15. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации устройства электрического варочного УЭВ-40.
16. Дайте описание организации работы супового отделения горячего цеха, оснащения оборудования, посуды, инвентаря и инструментов.
17. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд?
18. Как осуществляется санитарный контроль качества готовой пищи на предприятиях общественного питания?
19. Как осуществляются санитарные требования к транспортированию и хранению

Тема 3.

Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

1. В чем пищевая ценность соусов?
2. Приведите классификацию соусов. Какие правила подбора соуса к блюду вам известны? Как подаются соусы?
3. Каковы особенности приготовления жидких основ для соусов?
4. Расскажите о видах, способах приготовления, использовании мучных пассеровок.
5. Какие изменения происходят с веществами муки при пассеровании? Каково их влияние на кулинарные свойства муки?
6. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении красного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использование?
7. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении белого основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?
8. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении молочного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?
9. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении грибного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

10. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении сметанного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования? Опишите последовательность технологических операций при приготовлении соусов на масле и масляных смесей. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?
11. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении холодных соусов. Каковы ассортимент соусов, особенности их приготовления и использования?
12. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении сладких соусов. Каковы ассортимент соусов, особенности их приготовления и использования?
13. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении соуса майонез. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?
14. В чем заключаются требования к качеству горячих соусов и их хранению?
15. В чем заключаются требования к качеству холодных соусов и их хранению?
16. Расскажите об оборудовании, посуде и инвентаре, применяемых при приготовлении соусов.
17. Как организовать рабочее место повара соусного отделения?
18. В чем заключается органолептический анализ (бракераж) соусов?
19. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд?
20. Как осуществляется санитарный контроль качества готовой пищи?
21. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению соусов?

Тема 4. Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов.

1. Опишите процессы, способствующие размягчению овощей при тепловой обработке. Какие факторы влияют на содержание в продуктах витамина С?
2. Как может измениться окраска овощей при тепловой обработке?
3. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении картофельного пюре. В чем заключаются требования к его качеству и хранению?
4. Какова последовательность технологических операций при приготовлении вареных корнеплодов, капустных и прочих овощей при приготовлении блюд и гарниров? Опишите ассортимент блюд, требования к их качеству и хранению.
5. В чем состоят основные отличия припускания овощей от тушения?
6. Каковы технологические особенности жаренья различных овощей основным способом, ассортимент блюд и требования к их качеству и хранению?
7. Каковы технологические особенности жаренья различных овощей во фритюре, ассортимент блюд и требования к их качеству и хранению?
8. Проанализируйте особенности приготовления и отпуска жареных изделий из овощных масс (котлеты, крокеты, зразы) и требования к их качеству и хранению.
9. Охарактеризуйте особенности приготовления и отпуска запеченных изделий из овощей, требования к их качеству и хранению и ассортимент блюд из них.
10. Каковы особенности жаренья моркови и кабачков Проанализируйте особенности приготовления запеченных блюд из овощных масс, требования к их качеству и хранению и ассортимент блюд из них.
11. Как используются консервированные овощные полуфабрикаты при приготовлении овощных блюд?
12. Как произвести органолептический анализ (бракераж) блюд из овощей?
13. Расскажите об особенностях химического состава грибов и их пищевой ценности.
14. Объясните причину низкой усвояемости грибов.
15. В чем заключаются требования к качеству свежих и сушеных грибов, требования, предъявляемые к качеству шампиньонов, поступающих на предприятия общественного питания?
16. Каковы особенности приготовления блюд из грибов, требования к качеству и хранению, ассортимент блюд из них?
17. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС7-100 (протирочный механизм)?
18. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации машины МКП-60.
19. Опишите назначение, принцип действия и правила эксплуатации фритюрницы ФЭСМ-20.
20. Каковы виды электрических секционно-модулированных плит, устройство и принцип действия и правила их эксплуатации?
21. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов.

22. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке овощей и грибов и процессу приготовления блюд из них?

23. Как осуществить санитарный контроль качества готовых блюд из овощей и грибов?

24. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из овощей и грибов?

Тема 5

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

1. В чем заключается процесс старения крахмала? Каково его влияние на качество продукции?

2. В чем состоит роль воды в доведении до кулинарной готовности бобовых и круп?

3. Дайте сравнительную характеристику рассыпчатых, вязких и жидких каш

4. Каковы особенности приготовления и отпуска, требования к их качеству и хранению?

5. Каковы особенности приготовления блюд и гарниров из круп и требования к их качеству и хранению?

6. Охарактеризуйте ассортимент блюд из круп.

7. Опишите основные технологические операции и их параметры при приготовлении блюд и гарниров из бобовых.

8. Дайте сравнительную характеристику двух способов варки макаронных продуктов (сливной и несливной).

9. Какие крупяные концентраты, не требующие тепловой обработки, вам известны? Каковы их преимущества и недоста

10. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации шкафа жарочного электрического секционнo-модульного типа ШЖЭСМ-2К?

11. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

12. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд?

13. Как осуществить санитарный контроль качества готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий?

14. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

1. Расскажите о строении яйца и соотношении его основных частей по массе. Особенности химического состава, пищевая ценность и усвояемость яйца.

2. Каковы разновидности яиц, используемых в питании, классификация яиц, показатели, определяющие качество яиц.

3. Что такое меланж, каково его использование на предприятиях общественного питания, требования к качеству, условия хранения?

4. Расскажите об яичном порошке, его использовании на предприятиях общественного питания, требования к качеству, условия хранения.

5. Каковы срок реализации диетических и свежих столовых яиц, дефекты яйца, недопустимые к реализации на предприятиях общественного питания, условия хранения яиц на предприятиях общественного питания.

6. Расскажите о взаимозаменяемости яйца, меланжа и яичного порошка при приготовлении блюд.

7. Каковы изменения яичного белка и желтка в зависимости от температуры?

8. Как подготавливают яичные продукты к использованию на предприятиях общественного питания?

9. В чем состоят технологические особенности варки яиц (продолжительность, количество воды и т.д.)? Как можно использовать вареные яйца?

10. Каковы особенности приготовления яичницы?

11. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении омлетов.

12. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении запеченных блюд из яиц.

13. В чем заключаются требования к качеству блюд из яиц и их хранению?
14. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из яиц.
15. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд?
16. Как осуществляется санитарный контроль качества готовой пищи?
17. В чем заключаются санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей?
18. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из яиц?
19. Каковы особенности химического состава, пищевая ценность и усвояемость творога?
 20. Опишите способы получения творога, его использование на предприятиях общественного питания.
 21. Что вы знаете о недопустимых дефектах творога и условиях хранения творога?
 22. Как подготавливают творог к использованию на предприятиях общественного питания?
 23. Каковы особенности приготовления холодных блюд из творога?
 24. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении вареников с творогом.
25. В чем заключаются технологические особенности приготовления ленивых вареников?
26. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении сыра.
27. Какие особенности приготовления запеченных блюд из творога вам известны?
28. Каковы показатели отличия творожного пудинга от запеканки?
29. В чем заключаются требования к качеству блюд из творога и их хранению?
30. В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации протирочной машины МП-800?
31. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые для приготовления блюд из творога.
32. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд из творога

Тема 7. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы.

Опишите способы тепловой обработки рыбы. Каковы факторы, влияющие на выбор способа тепловой обработки рыбы?

1. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из вареной рыбы {виды рыб, полуфабрикаты, температура варки, время варки, гарниры и соусы к отварной рыбе, оформление}.
2. Каковы ассортимент блюд из вареной рыбы и требования к их качеству и хранению?
3. Какие химические изменения происходят с рыбой при варке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?
4. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом (виды рыб, полуфабрикаты, температура, продолжительность жаренья, гарниры и соусы к рыбе жареной, оформление).
5. Каковы ассортимент блюд из рыбы, жаренной основным способом, требования к их качеству и хранению?
6. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбы, жаренной во фритюре (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность жаренья, гарниры и соусы к рыбе жареной, оформление).
7. Каковы ассортимент блюд из рыбы, жаренной во фритюре, требования к их качеству и хранению?
8. Охарактеризуйте особенности тушения рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность тепловой обработки, гарниры и соусы к рыбе тушеной, оформление).
9. Каковы ассортимент блюд из рыбы тушеной?
10. Каковы особенности запекания рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и время запекания, гарниры и соусы к рыбе запеченной, оформление), ассортимент блюд из запеченной рыбы и требования к качеству и хранению?
11. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбной котлетной массы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность тепловой обработки, гарниры и соусы,
12. Каковы ассортимент блюд из рыбной котлетной массы, требования к ее качеству и хранению?
13. Как провести органолептический анализ (бракераж) блюд из рыбы?
14. Охарактеризуйте известные вам блюда из морепродуктов.
15. Каковы назначение, принцип действия, правила эксплуатации аппарата пароварочного электрического секционного модульного АПЭСМ-2?
16. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сковороды СЭ-1?
17. Каковы назначение, принцип действия, правила эксплуатации плиты электрической мармитной ПЭМ-5?
18. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из рыбы.

19. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд из рыбы?

20. Как осуществить санитарный контроль качества готовой пищи?

21. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из рыбы?

Тема.8.

Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

1. Какие изменения происходят с белковыми структурами мяса и мясных продуктов при тепловой обработке?

2. Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

3. Опишите процесс маринования мяса. Какие компоненты используются для маринада и каково их назначение?

4. Какие измерения происходят в продуктах при мариновании мяса?

5. Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

6. Как изменяются витамины, жиры и экстрактивные вещества мяса и мясных продуктов при тепловой обработке?

7. Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

8. Каковы особенности варки мяса крупным куском? Какой ассортимент блюд из вареного мяса крупным куском можно предложить? Какие гарниры и соусы можно рекомендовать к этим мясным блюдам?

9. От чего зависит количество выделяемых из мяса при варке растворимых веществ?

10. Расскажите об особенностях жаренья мяса крупными кусками, об ассортименте блюд из него. Как правильно подобрать к нему гарниры и соусы? Каковы способы подачи таких блюд?

11. Каковы особенности тушения мяса крупными кусками, ассортимент блюд из него, рекомендуемые гарниры и соусы?

12. Каковы особенности тушения мяса порционными и мелкими кусками, ассортимент блюд из него и рекомендуемые гарниры и соусы?

13. Как осуществить органолептический анализ (бракераж) блюд из мяса?

14. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации аппарата пароварочного электрического АПЭ-0,23А? Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сосисковарки СНЭ-15?

15. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сковороды электрической секционной модулированной типа СЭСМ-0,2?

16. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации кипятильника непрерывного действия КНЭ-25?

17. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из мяса.

18. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд?

19. Как осуществить санитарный контроль качества готовой пищи?

20. Каковы санитарные

11. Каковы санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из мяса?

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

Комплект тестовых заданий

по теме междисциплинарного курса

по темам

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

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации
и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

семестр 2

Преподаватель: Тихонова Т.И.

г. Маркс, 2020 г.

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для профессии 43.01.09. Повар, кондитер 24 группы, 2 курса по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Вопросы составлены для следующих тем:

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 1.

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них для горячих блюд.

Тема 2.

Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 3.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.

Тема 4

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.

Тема 5.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, кролика, дичи.

Тема 6.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 7.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов яиц, творога, сыра.

Тема 8.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий.

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

Тема 1.

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.

Тема 2.

Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 3.

Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.

Тема 4.

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

Тема 5.

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

Тема 6.

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

Тема 7.

Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы.

Тема 8.

Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 1.

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них для горячих блюд.

Список вопросов теста

Вариант 1

Вопрос 1

С каким помещением должен иметь связь горячий цех?

Выберите один вариант ответа.

Варианты ответов

- с разгрузочной площадкой
- с бухгалтерией
- с кабинетом директора
- с холодным цехом

Вопрос 2

Требованиям какого документа должны соответствовать блюда горячего цеха?

Выберите один правильный вариант ответа.

Варианты ответов

- сайт интернета
- учебник по технологии продукции общественного питания
- конспект лекций
- технологическая карта

Вопрос 3

Укажите температуру воздуха в горячем цехе.

Выберите один правильный вариант ответа.

Варианты ответов

- 40 °С
- 23 °С
- 35 °С
- 10 °С

Вопрос 4

Укажите относительную влажность воздуха в горячем цехе.

Выберите один правильный вариант ответа.

Варианты ответов

- 90...100 %
- 60...70 %
- 10...20 %
- 0...10 %

Вопрос 5

Подберите инструменты, инвентарь горячего цеха.

Выберите несколько правильных ответов.

Варианты ответов

- коренчатый нож
- сотейник
- топор мясницкий
- ножи поварской тройки

Вопрос 6

Подберите оборудование для горячего цеха.

Выберите несколько правильных ответов

Варианты ответов

- пароконвентомат
- стол для очистки лука
- котёл пищеварочный
- картофелечистка
- сотейник
- котёл наплитный

Вопрос 7

Назовите документ, являющийся производственной программой горячего цеха.

Выберите один правильный вариант ответа.

Варианты ответов

- акт на разделку мяса
- наряд-заказ
- меню
- план - меню

Вопрос 8

Подберите оборудование или инвентарь для варки бульонов в ресторане.

Выберите один правильный вариант ответа.

Варианты ответов

- котел наплитный 40 л
- котел пищеварочный КЭ-100
- котел пищеварочный КЭ-250
- котел пищеварочный КЭ-160

Вопрос 9

Назовите обязанности повара 4 разряда.

Выберите один правильный вариант ответа.

Варианты ответов

- готовит фирменные, заказные блюда
- подготавливает продукты для блюд
- готовит блюда массового спроса
- готовит блюда сложной кулинарной обработки

Вопрос 10

Подберите оборудование или инвентарь для варки супов в кафе.

Выберите один правильный вариант ответа.

Варианты ответов

- котел пищеварочный КЭ-250
- котел пищеварочный КЭ-160
- кастрюля емкостью 10 л

Тема2.

Организация и техническое оснащение работ по подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Выберите правильный ответ

1. Производство – это.....

А. часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса;

Б. более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах;

В. это крупное подразделение, которое объединяет цехи

2. При организации рабочего места учитывается

А. размеры производственного оборудования;

Б. антропометрические данные строения тела человека;

В. достаточная площадь в зоне рабочего места

3. Технологическая линия - это

А. обособленная в технологическом отношении часть предприятия;

Б. участок производства, оснащённый необходимым оборудованием для определённого технологического процесса;

В. это крупное подразделение, которое объединяет цехи.

4. Производственный участок - это

А. часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса

Б. это обособленная в технологическом отношении часть предприятия

В. это крупное подразделение, которое объединяет цехи.

5. Рабочие места в цехе располагаются

А. во всех удобных для этого местах

Б. по ходу технологического процесса

В. не зависимо от технологического процесса

6. В каком цехе необходимо разместить перечисленное оборудование:

Жарочный шкаф, электросковорода, котёл пищеварочный, фритюрница, гриль, универсальный привод электроплиты

- А. кондитерский цех;
- Б. соусное отделение;
- В. суповое отделение;
- Г. горячий цех

7. *Горячий цех организуют*

- А. на заготовочных предприятиях большой и средней мощности;
- Б. в вагонах – ресторанах
- В. на всех предприятиях общественного питания

8. *В горячем цехе организуют отделения*

- А. тестоприготовительное
- Б. суповое
- В. отделение по проведению первичной обработки продуктов

9. *По требованиям научной организации труда температура воздуха в горячем цехе не должна превышать*

- А. 32 °С
- Б. 20 °С
- В. 23 °С

10. *Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом?*

- А. водогрейное
- Б. фритюрницы
- В. пароварочные аппараты
- Г. автоклавы
- Д. плиты

11. *Для контроля включения ТЭНа имеется*

- А. сирена
- Б. термометр
- В. сигнальная лампа
- Г. звонок
- Д. электропищалка

12. *Укажите назначение фритюрницы ФЭСМ-20*

- А. для жарки продуктов основным способом
- Б. для варки продуктов
- В. для жарки продуктов во фритюре
- Г. для приготовления блюд на пару

13. *Какая из перечисленных ниже плит является малогабаритной*

- А. ПЭ-0,51
- Б. ПНЭН
- В. ЭП-7

Тема 3.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.

Тема 4

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.

Тема 5.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса.

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания;
 - а) остывшие, охлажденные, мороженые;
 - б) парные, охлажденные, мороженые;
 - в) охлажденные, мороженые?
2. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:
 - а) остывшая, замороженная;
 - б) в пере, замороженная;
 - в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?
3. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженых потрошенных кур, II категории упитанности:
 - а) ЦБЕ 2;
 - б) КЕ 2;
 - в) КР 2?
4. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:
 - а) высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость;
 - б) высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %;
 - в) высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше?
5. Как правильно размораживать птицу:
 - а) в холодной воде;
 - б) на воздухе;
 - в) в горячей воде?
6. Укажите тип машины, при обработке в которой мяса увеличивается его объем:
 - а) МРМ-15;
 - б) МС-2-150;
 - в) МС-19-1400,
7. Какие функции выполняют машины для рыхления мяса:
 - а) увеличение поверхности порционных кусков мяса;
 - б) разрушение волокон соединительной ткани;
 - в) рыхление поверхности порционных кусков мяса?
8. Что произойдет при недогрузке мясорубки сырьем:
 - а) понизится производительность труда;
 - б) ухудшится качество продукции;
 - в) изнаются преждевременно рабочие органы?
9. Укажите функции фаршемешалки:
 - а) приготовление котлетной массы;
 - б) обогащение массы кислородом воздуха;
 - в) перемешивание и приготовление котлетной массы.
10. Какова продолжительность процесса перемешивания котлетной массы в фаршемешалке:
 - а) 40...60 с;
 - б) 5,, 10 мин;
 - в) 3 мин?

Тема 6.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:
 - а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
 - б) влияет только на способ обработки рыбы;

- в) влияет на количество отходов?
2. Какие существуют способы замораживания рыбы:
- естественное, искусственное и смешанное;
 - циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленным льдом;
 - быстрое и медленное?
3. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:
- гнилостный запах, отставание мяса от костей;
 - дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
 - дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах?
4. Каковы причины гниения мяса рыбы:
- развитие слизиобразующих бактерий;
 - действие ферментов;
 - развитие гнилостных бактерий?
5. К какому семейству относятся лещ и карась:
- тресковые;
 - карповые;
 - сельдевые?
6. Назовите рыб семейства окуневых:
- судак, окунь, ерш;
 - судак, налим, ерш;
 - окунь, ерш, сельдь?
7. Назовите общие признаки рыб семейства лососевых:
- 2 спинных плавника, первый — колючий, на жабрах шипы;
 - жировой плавник, красное или белое мясо; в) красное или белое мясо, жировой плавник, черная икра,
8. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых:
- 5 рядов костных пластинок, черная икра;
 - 2 спинных плавника, первый колючий;
 - 2 спинных плавника, первый колючий, на жабрах шипы, яркая боковая линия.

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

9. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой):
- размораживают в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 2...2,5 ч;
 - выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4... 10 ч;
 - в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 4...5 ч?
10. Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным скелетом:
- в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С 2...2,5 ч;
 - выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4... 10 ч;
 - в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 4...5 ч?
11. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (средней):
- в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 2...2,5 ч;
 - выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4... 10 ч;
 - в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 4...5 ч?
12. Какие условия соблюдают при размораживании осетровых пород рыбы:
- в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 2...2,5 ч;
 - выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4... 10 ч;
 - в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 4...5 ч?
13. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:
- 2 °С;
 - 2 °С;
 - 0 °С?

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

14. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:
- рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;
 - рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
 - рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?
15. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания:
- рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;
 - рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

- в) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелко кусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей и чистого филе)?
16. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:
- рыбу в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;
 - рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты;
 - рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе) ?
-] 7. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для припускания:
- рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов, мелкокусковых полуфабрикатов;
 - рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов (кроме чистого филе);
 - рыбы в целом виде (средняя), мелкокусковых, порционных полуфабрикатов (из филе с кожей и чистого филе, угол нарезания 30°) ?
18. Какие виды панировки используют при приготовлении полуфабрикатов для жаренья основным способом:
- мучную, красную, белую хлебную;
 - двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;
 - мучную, белую хлебную?
19. Какие виды панировки используют при приготовлении полуфабрикатов для жаренья во фритюре:
- двойную;
 - тесто-кляр, смесь муки льезона и белой хлебной панировки; в } тесто-кляр, двойную панировку?
20. Какие ингредиенты входят в основной состав котлетной массы;
- рыба, хлеб, соль и перец;
 - чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;
 - чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец?
21. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть от* Варной рыбы:
- для увеличения вязкости; б) увеличения рыхлости; в) повышения сочности?
22. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют сырое яйцо:
- для увеличения вязкости;
 - увеличения рыхлости;
 - повышения сочности?
23. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют хлеб:
- для увеличения вязкости;
 - увеличения рыхлости;
 - повышения сочности?
24. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков: а} особенностями рецептуры котлетной массы;
- формой полуфабриката;
 - видом панировки?
25. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:
- рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;
 - промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;
 - промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить?
26. Какая деталь рыбоочистительного механизма типа РО-1 является рабочим органом:
- вал с лопастями;
 - шнек;
 - скребок?

Укажите тип мясорубки с индивидуальным приводом:

Тема 7.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов яиц, творога, сыра.

Тема 8.

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий.

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

Тема 1

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.

Тема 2.

Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:
 - а) повышают калорийность;
 - б) придают цвет;
 - в) придают вкус и аромат?
2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
 - а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?
3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
 - а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
 - в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2...2,5 ч до готовности?
4. С какой целью овощи для супов пассеруют:
 - а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
 - б) сокращения продолжительности варки;
 - в) изменения консистенции?
5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку:
 - а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета;
 - б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С;
 - в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?
6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:
 - а) соломка;
 - б) шашки;
 - в) рубка?

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

7. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов:
 - а) пассерование;
 - б) варка;
 - в) припускание?
8. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:
 - а) «Московский»;
 - б) «Украинский»;

- в) «Сибирский»?
9. Какой вкус должен иметь борщ:
- кислый;
 - сладковатый;
 - кисло-сладкий?
10. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:
- варка;
 - припускание;
 - тушение?
11. Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего:
- соломка;
 - шашки;
 - долька?
12. Какой тепловой обработки подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:
- варка;
 - бланширование;
 - припускание?
13. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:
- составом мясных продуктов;
 - подачей;
 - вJ отпуском ?
14. При какой температуре подают горячие супы:
- 40...50 °C;
 - 70... 75 °C;
 - 80...85 °C?
15. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов?
- до кислотосодержащих продуктов;
 - после кислотосодержащих продуктов;
 - одновременно с кислотосодержащими продуктами?
16. Укажите классификацию теплового оборудования по способу обогрева:
- электрическое, паровое;
 - универсальное, специализированное;
 - с косвенным и непосредственным обогревом,
17. Какую функцию выполняет двойной предохранительный клапан в котлах:
- измерение давления внутри рубашки;
 - регулирование давления внутри варочного сосуда;
 - регулирование давления внутри пароводяной рубашки?
18. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники:
- для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции;
 - хранения концентрированного бульона;
 - хранения пассеровок?

Тема 3.

Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какие наполнители вводят в красный основной соус:
- подготовленная красная сухая мучная пассеровка, пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре;
 - белая мучная жировая пассеровка;
 - подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни и лук?
2. Какой соус имеет неоднородную консистенцию:
- томатный;
 - грибной;
 - паровой
- Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
- бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - сметана, бульон и растительное масло;
 - сливки, сметана и уксус;
 - растительное масло и уксус;
 - растительное масло и сливочное масло?
3. 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?
4. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:
- а) до 2 ч;
 - б) 4 ч;
 - в) 1 ч;
 - г) 30 мин.

Тема 2.4. Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. В чем состоит отличие гарнира от блюда:
 - а) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы;
 - б) меньшей нормой выхода;
 - в) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки масла.
 Почему нельзя долго хранить очищенные овощи:
 - а) разрушается витамин С;
 - б) меняется консистенция;
 - в) пропадают вкус и аромат?
2. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:
 - а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
 - б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10 % от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;
 - в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
3. Выберите условия тепловой обработки при варки овощей:
 - а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной на 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
 - б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;
 - в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
4. Выберите условия тепловой обработки при припускании овощей:
 - а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при закрытой крышке;
 - б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;
 - в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
5. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:
 - а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10... 15 % от массы овощей;
 - б) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;
 - в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тертым сыром, готовят при температуре 250...280 °С.
6. Какой вид панировки используют для приготовления шницеля из капусты:
 - а) мучная; б) белая сухарная;
 - в) красная сухарная;
 - г) двойная?
7. Что способствует увеличению сроков варки бобовых:
 - а) добавление соли в процессе варки; б) добавление горячей воды в процессе варки; в) предварительное замачивание бобовых?
8. Почему вареный картофель не темнеет:

- а) сахар подвергается гидролизу;
 - б) крахмал клейстеризируется;
 - в) ферменты разрушаются под действием температуры?
9. Выберите правильный способ варки свежемороженой овощей:
- а) овощи оттаивают и варят в подкисленной воде;
 - б) овощи, не оттаивая, помещают в горячую воду и варят;
 - в) овощи, не оттаивая, помещают в холодную воду и варят.
10. При какой температуре вареного картофеля его протирают для приготовления пюре:
- а) 100 °С;
 - б) 80 °С;
 - в) 55 °С?
11. Укажите машину, предназначенную для приготовления картофельного пюре:
- а) МРО-400-1000;
 - б) МП-800;
 - в) МКП-60.
12. Калибровка картофеля перед очисткой необходима:
- а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру;
 - б) равномерной очистки картофеля;
 - в) более быстрой загрузки,
13. Выберите способы подачи отварных овощных блюд с соусом:
- а) соус поливают сверху, подливают сбоку, подают отдельно;
 - б) соус подливают сверху, подают отдельно;
 - в) соус подливают сбоку, подают отдельно.
14. Выберите способы подачи овощных блюд, жаренных основным способом, с соусом:

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какие крупы получают из пшеницы:
 - а) перловая, ячневая;
 - б) «Полтавская», «Артек»;
 - в) рисовая, гречневая ядрица?
2. Что варится дольше всего:
 - а) манная, рисовая крупа;
 - б) фасоль, перловая крупа;
 - в) пшено шлифованное, продел гречневый.
3. С какой целью рекомендуется сочетать крупы с другими продуктами (молоко, творог, яйцо и др.):
 - а) крупы лучше развариваются;
 - б) повышается качество белкового состава круп;
 - в) крупы лучше усваиваются?
4. Как определяют количество жидкости для приготовления каш различной консистенции:
 - а) на основании расчетов;
 - б) по таблице в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий;
 - в) на глаз?
5. Почему бобовые промывают только холодной водой:
 - а) для предупреждения развития молочнокислого брожения;
 - б) сохранения питательных веществ;
 - в) сохранения формы?
6. Что способствует уменьшению времени варки бобовых:
 - а) помещение в горячую воду;
 - б) замачивание в холодной воде на 2...3 ч;
 - в) варка при сильном кипении?
7. Что способствует сохранению формы бобовых:
 - а) замачивание в холодной воде;
 - б) варка при слабом кипении и закрытой крышке;

- в) при варке подливают только горячую воду?
- 8. Что способствует увеличению времени варки бобовых:
 - а) добавление при варке холодной воды, соли, томата;
 - б) добавление при варке горячей воды;
 - в) замачивание в холодной воде?
- 9. Какие из перечисленных макаронных изделий относят к трубчатым:
 - а) ракушки, спиральки;
 - б) вермишель, спагетти;
 - в) макароны, перья?
- 10. В чем отличие пудинга от запеканки:
 - а) в состав пудинга обязательно входит творог;
 - б) пудинг более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки; в) пудинг готовят методом запекания?
- 11. В чем отличие крупеника от запеканки:
 - а) в состав крупеника обязательно входит творог; б) крупеник более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки; в) крупеник готовят методом запекания?

Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Столовые яйца — это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения:
 - а) 15 сут; б) 7 сут; в) 1 мес.
 2. В чем причина затягивания белой пленкой желтка у яичницы - глазуньи:
 - а) жаренье при низкой температуре;
 - б) жаренье при закрытой крышке;
 - в) в нее добавили избыточное количество соли?
 3. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:
 - а) мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5 %-ном дезинфицирующем растворе;
 - б) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе; мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;
 - в) мытье в 1...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе, ополаскивание.
 4. Сколько времени необходимо настаивать яичный порошок перед использованием:
 - а) 10 мин;
 - б) 40 мин;
- Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.**
1. Какой жир используют для жаренья блюд из творога:
 - а) растительное масло;
 - б) сливочное масло;
 - в) жир животный топленый пищевой;
 - г) кулинарный жир?
 2. Каковы условия хранения творога:
 - а) 2 °С — 36 ч;
 - б) -18 °С — бессрочно;
 - в) 10 °С — 2нед?
 3. Для приготовления каких блюд творог отжимают:
 - а) холодных;
 - б) горячих жареных;
 - в) горячих?
 4. Почему при приготовлении вареников ленивых в больших количествах сахар в массу не добавляют:
 - а) масса уплотняется;
 - б) масса разжижается;
 - в) масса становится крошливой?
 5. Как можно определить готовность запеченных блюд из творога:
 - а) по румяной корочке;
 - б) румяной корочке и консистенции;

- в) румяной корочке и легкому отставанию от стенок посуды?

Тема 2.7. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Как изменяются неполноценные белки рыбы под действием тепловой обработки:
- а) разрушаются;
 - б) переходят в отвар;
 - в) переходят в клейкое вещество глютин?
2. Почему при тепловой обработке рыба размякчается:
- а) происходит денатурация и коагуляция белка;
 - б) коллаген переходит в глютин;
 - в) вытапливается жир?
3. Каковы условия варки рыбы звеньями:
- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
 - б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
 - в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?
4. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:
- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
 - б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
 - в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?
5. Какой соус используют для приготовления рыбы, запеченной с картофелем по-русски:
- а) томатный;
 - б) сметанный;
 - в) молочный;
 - г) паровой;
 - д) белый?
6. Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:
- а) отварные, припущенные, жареные, запеченные блюда;
 - б) жареные, припущенные, запеченные блюда;
 - в) отварные, припущенные, жаренные основным способом, во фритюре; запеченные?
7. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке:
- а) плавление жиров;
 - б) изменение коллагена;
 - в) уплотнение белков с выpressовыванием межмышечного сока.
8. Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при ее варке:
- а) уксус столовый, специи и томат-пюре;
 - б) уксус столовый, огуречный рассол и лимонная кислота;
 - в) лимонная кислота, уксус столовый и соевый соус?
9. Когда снимают пену с поверхности бульона при припускании рыбы:
- а) после закипания;
 - б) в процессе варки;
 - в) не снимают?
10. Какой температурный режим рекомендуется при варке рыбы:
- а) 100 °C;
 - б) 85...90 °C;
 - в) 65 °C?
11. Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе:
- а) картофель отварной, картофельное пюре;
 - б) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай; а) овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые?
12. Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:
- а) соус рассол, паровой;
 - б) «Польский», «Голландский», томатный; в) «Польский», томатный, майонез?
13. Как подают соус к рыбе припущенной:
- а) всегда поливают сверху;
 - б) поливают сверху, подают отдельно;
 - в) подливают сбоку, поливают сверху, подают отдельно?
14. Какие полуфабрикаты используют для жаренья основным способом:

- а) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями;
 - б) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей;
 - в) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей?
15. Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом:
- а) мучная, красная сухарная;
 - б) красная сухарная, белая хлебная и двойная;
 - в) красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной?
16. Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом в жарочном шкафу:
- а) 140... 160 °С;
 - б) 250...280 °С;
 - в) 120... 140 °С.
17. Укажите температурный режим при жаренье рыбы в жарочном шкафу:
- а) 140... 160°С; б) 250...280 °С; в) 120... 140 °С.
18. Какой признак указывает на готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре:
- а) образование коричневой корочки на поверхности;
 - б) появление пузырьков на поверхности;
 - в) уменьшение размеров кусков рыбы?
19. Каким способом подают соус к рыбе, жаренной во фритюре:
- а) только отдельно;
 - б) только вместе;
 - в) только подлив сбоку?
19. Каково назначение желтой сигнальной лампы у фритюрницы типа ФЭСМ-20:
- а) лампа включается при готовности фритюра; б) лампа включается при готовности продуктов; в) показывает включение ТЭНов в рабочий режим.

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какие отрубы бараньей туши используют для приготовления шашлыков:
 - а) поясничный и миньон;
 - б) зарез и спинной;
 - в) тазобедренный и спинной;
 - г) спинной?
2. Какие полуфабрикаты относятся к порционным натуральным:
 - а) антрекот и свинина духовая;
 - б) гуляш и шашлык;
 - в) котлета натуральная, эскалоп и ромштекс?
3. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы:
 - а) котлеты, бифштекс и фрикадельки;
 - б) тефтели, биточки и рулет;
 - в) котлеты, бефстроганов и поджарка?
4. Для каких работ предназначен аппарат типа АПЭСМ-2:
 - а) для запекания продуктов;
 - б) варки продуктов на пару;
 - в) приготовления продуктов в электромагнитном поле высокой частоты?
5. Какой из предложенных продуктов добавляют в котлетную массу при приготовлении тефтелей из мяса:
 - а) вареные рубленые яйца;
 - б) зеленый лук;
 - в) отварной рис?
6. К каким блюдам подают масло зеленое:
 - а) рыба тушеная;
 - б) бифштекс;
 - в) запеканка картофельная?
7. При какой температуре и как долго хранят мясной фарш:
 - а) -2 °С не более 8 ч;
 - б) 2...17°С не более 6 ч;
 - в) 10...-15°С не более 7 ч?
8. Какой полуфабрикат панируется в муке:
 - а) рулет с яйцом;
 - б) зразы натуральные;

- в) тефтели?
9. Какие части говядины используются для приготовления котлетной массы:
а) шея и пашина; б) тазобедренная часть и шея; в) лопатка, пашина и вырезка?
10. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки:
а) эскалоп;
б) ромштекс;
в) бифштекс?
11. К какому блюду подают соус сметанный с хреном:
а) мясо жареное с гарниром;
б) язык отварной;
в) мясо тушеное?
12. Какой полуфабрикат можно приготовить из толстого края:
а) антрекот;
б) котлета натуральная;
в) ромштекс?
13. Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:
а) бифштекс;
б) люля-кебаб;
в) бефстроганов?
14. Какой из животных жиров лучше усваивается:
а) свиной;
б) бараний;
15. в) говяжий? Какие части туши говядины используют для тушения:
а) лопатка;
б) верхняя часть задней ноги;
в) вырезка?
16. В состав какого мясного блюда входят соленые огурцы:
а) гуляш;
б) мясо духовое;
в) азу?
17. Какой полуфабрикат готовят из мясной натуральной рубленой массы:
а) фрикадельки;
б) биточки;
в) тефтели?
18. Какой полуфабрикат нарезают из утолщенной части вырезки:
а) антрекот;
б) лангет;
в) бифштекс ?
19. Как снимают крышку с кипящего котла:
а) к себе;
б) от себя;
в) в сторону?
20. Какова продолжительность разогрева конфорок электроплиты:
а) 15 мин;
б) 30 мин;
в) 45 мин?

Рабочая тетрадь
по ПМ.02 Приготовление, оформление, подготовка к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента.

Студента (ки) группы _____



ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая тетрадь по теме Приготовление блюд из рыбы предназначена для студентов СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработана на основе ФГОС, рабочей программы по профессии, учебников Н.А. Анфимовой, сборника рецептов и учебного пособия для производственного обучения.

Рабочая тетрадь будет способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, активизации процесса обучения студентов техникума по профессии «Повар, кондитер» студентов при изучении модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тетрадь имеет следующие разделы:

Часть 1.

1. Механическая и кулинарная обработка рыбы;
2. Общие требования к рыбе.

Часть 2.

1. Приготовление и оформление блюд из рыбы;
2. Характеристика горячих рыбных блюд.

В тетради представлены различные варианты заданий: контрольные вопросы, тесты, технологические схемы, заполнение таблиц, решение задач, а также задания творческого характера, направленные на развитие технического и логического мышления.

Задания по изучаемой теме разноуровневые: * - базовый уровень, ** - средний уровень, *** - задания повышенной сложности, для студентов, претендующих на отличные оценки. Предлагаемые задания рассчитаны на самостоятельность студентов в учебной деятельности и предусматривают работу с дополнительной литературой и использование информационно-коммуникационных технологий.

ПК 1.1. Введение первичной обработки рыбы.

ПК 1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

ПК 1.3. Приготовление и оформление блюд из рыбы.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОБРАБОТКА РЫБЫ. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЫБЕ

Рыба – ценный пищевой продукт. Она содержит хорошо усвояемые белки 8-23%, жиры 1-33%, минеральные вещества, экстрактивные вещества, витамины А, В1, В2, В12, С, Д, Е, РР.

Рыба в зависимости от содержания жира делится на группы: тощая – до 3% жира; средней жирности – от 3 до 8%; жирная – от 8 – 20%; очень жирная – до 33%.

Рыба на п.о.п. поступает живая, охлажденная, мороженая, соленая и должна быть доброкачественной.

Основные требования: свежесть (ее определяют по внешнему виду, цвету, упругости, запаху); плотная блестящая чистая, упругая мякоть; красные жабры, плотно прижатые, без слизи; выпуклые глаза.

По характеру кожного покрова рыбу разделяют на:

- а) рыбу с чешуей;
- б) рыбу без чешуи;
- в) рыбу, покрытую костными чешуйками.

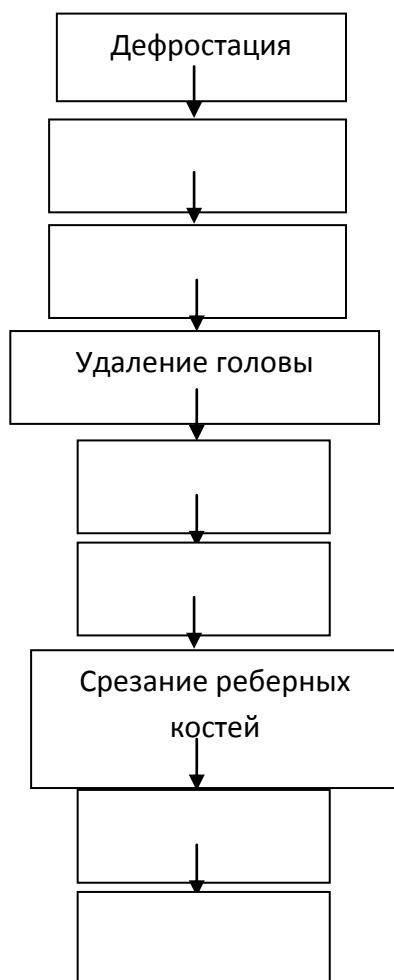
Механическая кулинарная обработка рыбы включает следующие стадии:

1. размораживание,
2. разделка рыбы,
3. приготовление полуфабрикатов.



ТЕМА 1. МЕХАНИЧЕСКАЯ И КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

При механической кулинарной обработке рыбы удаляют несъедобные части и приготавливают из нее полуфабрикаты.



*****Задание 6.** Укажите массу рыбы, которую разделяют на филе путем ее пластования: _____

—

*****Задание 7.** При обработке рыбы из головы необходимо удалить _____

—

При потрошении рыбы надо особенно следить за тем, чтобы не повредить желчный пузырь, иначе вся рыба будет горькой.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Чешуя легко снимается, если положить рыбу на 2 час в холодную воду, добавив 2 ст. ложки уксуса на 1 л. воды, а так же, если до очистки рыбу окунуть в горячую воду или чистить ее в посуде, наполненной водой, чтобы чешуя не разлеталась.

2. Тяжелый запах морской рыбы можно устранить, выдержав выпотрошенную и вымытую рыбу несколько часов в уксусе, в который следует добавить 1-2 измельченных лавровых листа и несколько горошин

черного перца, или за 15-20 минут до тепловой обработки взбрызнуть полуфабрикат соком лимона.

3. Чтобы сохранить рыбу свежей 2-3 дня, посыпьте ее крупной солью и заверните в салфетку, смоченную подслащенным уксусом (1-2 кусочка сахара на 0,5 л. уксуса).

4. Мороженую рыбу лучше обрабатывать, не дожидаясь пока она разморозится полностью, чтобы не терялось много сока. Как только она будет поддаваться резке ножом – немедленно приступать к ее разделке. Хранить размороженную рыбу не рекомендуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

ТЕМА 1.2.2. ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ №2 ПО ТЕМЕ: СПОСОБЫ НАРЕЗКИ КРУПНОКУСКОВЫХ, ПОРЦИОННЫХ И МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ

Полуфабрикаты – продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и кулинарных изделий и непригодные к непосредственному потреблению.



В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на крупные (целая рыба), порционные и мелкокусковые (для рыбы в тесте, солянки и других блюд).

В зависимости от использования различают: полуфабрикаты для варки; припускания; жарки основным способом, жарки во фритюре; запекания.

При приготовлении полуфабрикатов применяют несколько основных приемов: нарезка, панирование, маринование.

Нарезка. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под прямым углом, а для жаренья – под углом 30–45 °С, чтобы образовывалась большая поверхность кусков рыбы, подвергаемой обжариванию. Кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах, что предохраняет их от деформации при тепловой обработке.



Разделка рыбы на порционные куски (кругляши). Процесс разделки рыбы на порционные куски (кругляши) с кожей, позвоночными и реберными костями состоит из очистки

чешуи, удаления плавников, головы, внутренностей (через отверстие, образовавшееся после отрезания головы), промывания, нарезки. Так обрабатывают рыбу средних размеров, массой до 1,5 кг.



Разделка рыбы на филе (пластование). Рыбу массой более 1,5 кг разделяют на филе путем её пластования, после чего нарезают ножом на порционные куски.

***Задание 1.** Укажите в таблице формы полуфабрикатов из рыбы и угол, под которым их нарезают в зависимости от способа тепловой обработки:

Способы тепловой обработки	Форма и угол нарезания
Варка основным способом	Рыбу целиком Звенья
Жаренье во фритюре	
Припускание Жаренье основным способом	Рыбу в целом виде, некрупные звенья

***Задание 2.** Какое филе рыбы используют для приготовления блюда «Зразы донские»? _____

***Задание 3.** В зависимости от использования рыбные полуфабрикаты различают:

- а) _____ б) _____
в) _____ д) _____
г) _____

****Задание 4.** Перечислить формы и угол нарезки для:

1. Варки _____
2. Припускания _____
3. Жаренья основным способом _____
4. Жаренья во фритюре _____

****Задание 5.** В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на:

- а) _____ б) _____
в) _____

****Задание 6.** Назовите особенности приготовления полуфабриката «Зразы донские»

*****Задание 7.** Под каким углом нарезают рыбу:

1. Для жарки порционным куском _____
2. Для припускания порционным куском _____
3. Для варки _____

*****Задание 8.** Как готовится тесто кляр и его использование:

*****Задание 9.** Зарисуйте и опишите форму и приготовление блюда «Рыба, жареная с зеленым маслом»:

*****Задание 10.** Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.

1. Для варки:
 - а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
 - б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
 - в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
 - г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

2. Для припускания:

- а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;
- б) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;
- г) некрупные звенья.

3. Для жаренья основным способом:

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;
- в) филе *без* костей под углом 30° на широкие плоские куски;
- г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.

4. Для жаренья во фритюре:

- а) порционные куски круглой формы (кругляши);
- б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30° ; в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
- г) чистое филе рыбы в форме ромба.

5. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?

- а) чтобы не теряла жидкость;
- б) для образования поджаристой корочки;
- в) для образования нового вкуса и запаха;
- г) чтобы не теряла белки и витамины.

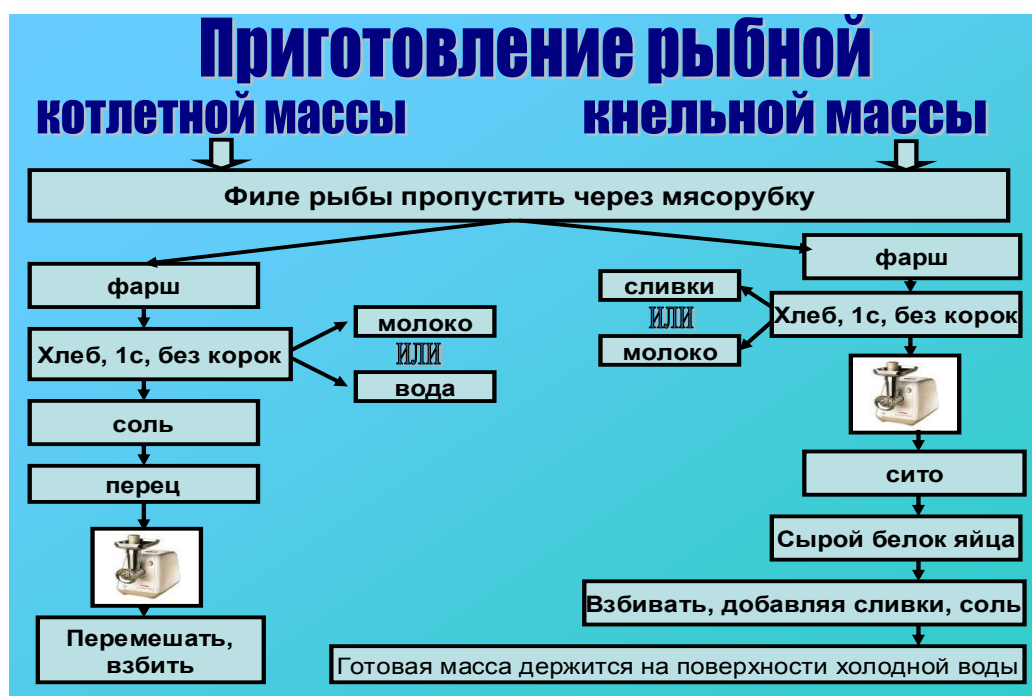
СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Рыбные полуфабрикаты – скоропортящийся продукт, поэтому требует строгого соблюдения санитарных правил.

Целую разделанную рыбу всех наименований или крупные куски хранят не более 48 часов, порционные куски и рыбный фарш – 6-8 часов при температуре 0-2°C.

Общий срок хранения полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в холодильнике с момента окончания их приготовления не должен превышать 24 часа.

ТЕМА 1.2.5. ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1 ПО ТЕМЕ: ЗАПОЛНЕНИЕ ТАБЛИЦЫ «ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБНОЙ КОТЛЕТНОЙ И КНЕЛЬНОЙ МАССЫ»



ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. Зачем в котлетную массу вводят хлеб?

2. В чем отличие рыбной котлетной массы для котлет и зраз?

3. В чём отличие тефтелей от котлет?

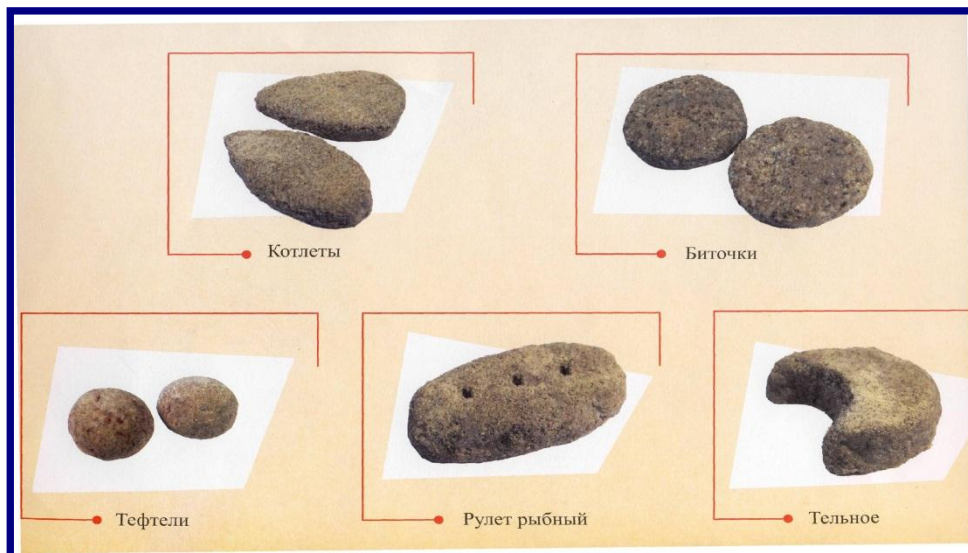
4. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?

5. Назовите полуфабрикаты из чистого филе

6. Для чего «рыбу в тесте» маринуют?

7. Какое значение имеет хлеб и жидкость, введённая в котлетную массу?

Ассортимент изделий из рыбной котлетной массы



Формование и отпуск тельного



***Задание 1.** Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы:

Изделие	Количество, шт.	Форма	Панировка	Способ тепловой обработки
Котлеты	1-2 шт.	Овально-заостренная	Сухари	Жаренье основным способом

Биточки

Тефтели

Зразы

Тельное

Рулет

Фрикадельки

***Задание 2.** Укажите, чем отличается приготовление кнельной массы от котлетной: _____

***Задание 3.** Дайте определение: Панированием называют _____

****Задание 4.** Заполните таблицу:

Вид полуфабриката	Форма полуфабриката	Масса полуфабриката	Особенности приготовления	Вид тепловой обработки
-------------------	---------------------	---------------------	---------------------------	------------------------

Котлеты

Биточки

Тефтели

Зразы

Тельное

Рулет

Фрикадельки

****Задание 5.** Напишите приготовление кнельной массы и полуфабриката из нее _____

*****Задание 6.** Перечислите изделия из котлетной массы, их форма, выход полуфабриката, вид панировки, способ тепловой обработки.

1. Котлета – овально-приплюснутая, 1-2 шт., сухари, жарка основным способом, выход – 59 гр.
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

****Задание 7.** Выберите правильный вариант ответа.

1. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
а) да; б) нет.
2. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 15...30 % вареной рыбы?
а) да; б) нет.
3. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
а) котлеты, биточки; б) зразы, тельное; в) тефтели, фрикадельки.
4. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?
а) котлеты; б) зразы; в) тефтели.

Приготовление кнельной массы



Кнельную массу приготавливают из тех же видов рыб, что и котлетную. В состав кнельной массы на 1 кг филе рыбы входят: хлеб пшеничный – 100 г, молоко или сливки – 500 г, белки яиц – 3 шт., соль – 15г. Готовность кнельной массы определяют по брошенному в воду кусочку. При достаточно взбитой массе кусочек не тонет, а плавает на поверхности. Из такой массы приготавливают кнели, которые варят на пару или припускают.

*****Задание 7.** Куда применяют кнельную массу? _____



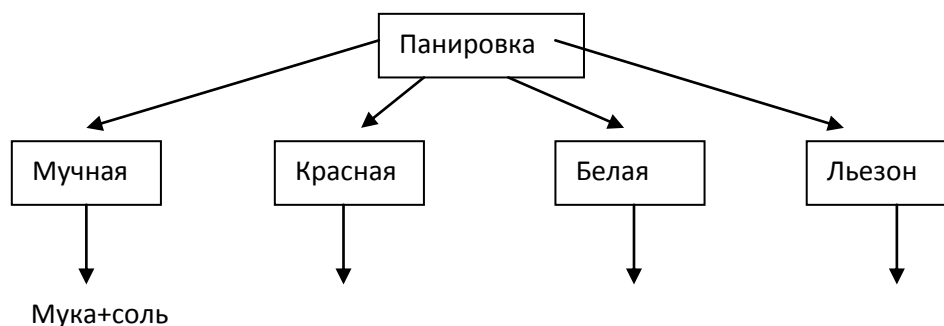
Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе. Цель панирования – создать на кулинарном изделии красивую поджаренную корочку, уменьшить вытекание сока и испарение воды при жаренье. Перед панированием рыбу посыпают солью и перцем.

Существует несколько видов панировок:

1. Мучная – мука 1 сорта, предварительно просеянная.
2. Красная – размолотый, высушенный пшеничный хлеб.
3. Белая – черствый пшеничный хлеб, зачищенный от корок, натертый на терке.
4. Фигурная - черствый пшеничный хлеб без корок нарезают соломкой или кубиками.
5. Лезон – смесь сырых яиц с молоком или водой с добавлением соли. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в лезоне.
На 1000г. сырья берут 670г. яиц или меланж, 340г. воды или молока, 10г. соли.
6. Двойная – мука, лезон, белая панировка или панировочные сухари.

Сегодня мы отойдем от традиции и будем использовать нетрадиционные панировки, которые придают жареной рыбе не только поджаристую корочку, но и новый специфический вкус. В качестве панировки можно использовать: манную крупу, кокосовую стружку, кунжутное семя, миндальные хлопья, куркуму, зерна горчицы.

***** Задание 8.** Допишите схему по образцу.



Домашнее задание:

****Задание 1.** Укажите последовательность приготовления рыбной котлетной массы.

Технология приготовления	Последовательность приготовления (ответы дать цифрами)
Рыбу разделяют на чистое филе	
Хлеб замачивают (используют 1 -й сорт — 2-, 3-дневный)	
Массу тщательно выбивают	
Чистое филе рыбы пропускают через мясорубку	
Массу охлаждают	
Мясо рыбы соединяют с хлебом и еще раз пропускают через мясорубку	
Замоченный хлеб слегка отжимают	
Добавляют воду или молоко	
Добавляют соль, перец	
Хлеб пшеничный зачищают от корочки	
Массу тщательно перемешивают	
Формуют полуфабрикаты	
Массу порционируют	

***Задание 2.** Что добавляют в котлетную массу для увеличения ее рыхлости?

***Задание 3.** Напишите состав рыбной котлетной массы на 1 кг мякоти рыбы.

2. Что добавляют в котлетную массу из нежирной рыбы для уменьшения вязкости? _____
3. Какова норма продуктов на 1000г. рыбного филе для приготовления котлетной _____ массы?
- _____
- _____

*****Задание 6.**

Продолжите предложение: Для приготовления котлетной массы рыбу разделяют _____ на филе _____

*****Задание 7.**

Заполните пропуски: Хлеб влияет на _____ и состояние котлетной массы. Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается _____, которая размягчает _____ и придает изделиям _____.

ТЕМА 1.2.9. ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ №4 ПО ТЕМЕ: РАСЧЕТ ПРОЦЕНТОВ ОТХОДОВ СЫРЬЯ ПРИ ОБРАБОТКЕ РЫБЫ

Пищевые отходы рыбы и их использование

К пищевым отходам рыбы, используемым в предприятиях общественного питания, относятся: головы, хвосты, плавники, кости, кожа, икра, молоки, чешуя и визига.

Головы после удаления жабр хорошо промывают. Хвосты, плавники, кости и кожу промывают. Хвосты, плавники, кости, кожу, а также головы рыб, кроме голов леща, карпа, воблы, карася, плотвы и др., которые имеют горький вкус, используют для приготовления рыбных бульонов.

Мякоть после варки голов отделяют от костей и употребляют в фаршах, салатах, винегретах и т. п.

Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для осветления рыбных бульонов.

Молоки промывают и употребляют в котлетную массу. Чешую вываривают для получения рыбного желе (клея).

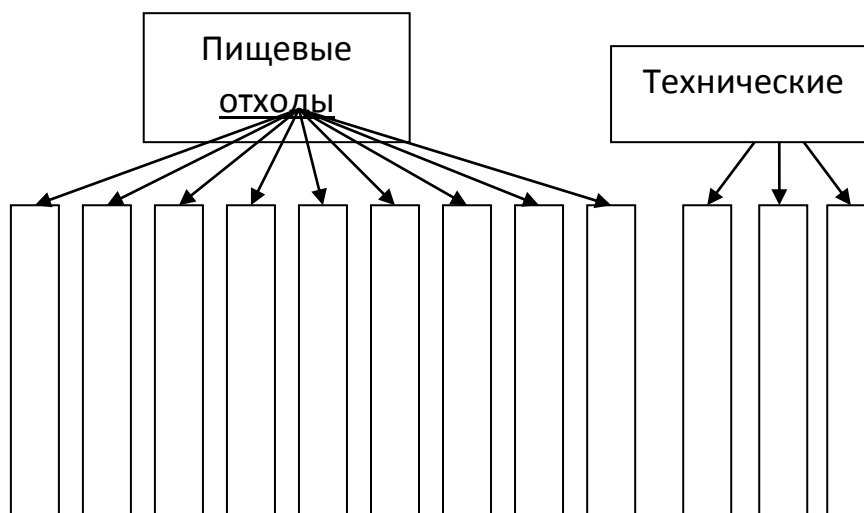


***Задание 1:** Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 50 кг окуня морского крупного размера потрошенного с головой

***Задание 2:** Определите массу нетто горбуши при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг.

***Задание 3.** Заполните схемы.

Рыбные отходы:



***Задание 4.** Где используются рыбные отходы?

Кожа и кости _____

Головы осетровых рыб _____

Икра и молоки _____

Визига _____

Хрящи _____

Жир _____

***Дополнительные задания:**

1. Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций отварной трески с картофелем и соусом польским по II колонке сборника рецептур.

2. Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 75 порций сома, припущенного с картофелем и соусом паровым по III колонке сборника рецептур.

3. Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 90 порций окуня морского жареного с жареным картофелем и соусом по II колонке сборника рецептур.

4. Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 30 порций осетрины жареной фри, с картофелем фри и соусом майонез с корнишонами по II колонке сборника рецептур.

5. Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 110 порций трески, запеченной с картофелем по-русски по II колонке сборника рецептур.

ХАРАКТЕРИСТИКА РЫБНЫХ БЛЮД



Рыбные блюда – источник полноценного легко усваиваемого белка.

Питательная ценность рыбных блюд зависит от вида рыбы, содержания в ней жира. Необходимо знать содержание в ней жира, чтобы подобрать к блюдам гарнир и соус.

Разнообразные виды рыб отличаются по вкусовым качествам и содержанию пищевых веществ. Поэтому при приготовлении блюд из рыбы необходимо выбрать способ кулинарной обработки, позволяющий не только приготовить блюдо вкусным, но и сохранить в ней ценные пищевые вещества.

В зависимости от способов тепловой обработки рыбные блюда делятся на:

- а) отварные,
- б) припущенные,
- в) жареные основным способом,
- г) жареные во фритюре,
- д) жареные на гриле,



- е) жареные в фольге,
- ж) тушеные,
- з) запеченные,
- и) жареные в тесте.

Температура подачи горячих блюд должна быть не ниже 65°C. Количество рыбы на порцию составляет 75, 100, 125 г.

ТЕМА 1.3.2. ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ №5 ПО ТЕМЕ: РАСЧЕТ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБНЫХ БЛЮД

***Задание 1:** Рассчитайте количество продуктов (кг), необходимое для приготовления 20 порций окуня отварного. Заполните технологическую карту.

№	Наименование продукта	Масса брутто на 1 порцию	Масса нетто на 1 порцию	Масса брутто на 20 порций
1	Окунь морской			
2	Морковь			
3	Лук репчатый			
4	Петрушка корень			
5	Отварная рыба		125	
6	Гарнир		150	
7	Соус		75	
	Выход:		350 гр	



****Задание 2:** Сколько порций блюда «Рыба (филе) отварная» получится из 10 кг трески потрошеной обезглавленной?

Сырье	Масса на порцию	
	Брутто	Нетто
Треска	173	152
Морковь	5	4
Лук репчатый	5	4
Петрушка корень	4	3
Отварная рыба		125



*****Задание 3.** Рассчитайте продукты на 10 и 50 порций блюда «Рыбы жареной с луком по-ленинградски». Заполните технологическую карту.

Сырье	Масса на порцию		Масса брутто на число порций	
	Брутто	Нетто	10	50
Судак	264	145		
Мука пшеничная	7	7		
Масло растительное	8	8		
Рыба жареная	-	125		
Лук, жареный во фритюре	-	40		
Гарнир	-	150		
Выход:		350 гр		

**ТЕМА 1.3.4. ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2 ПО ТЕМЕ:
СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ БЛЮДА «РЫБА,
ПРИПУЩЕННАЯ С СОУСОМ БЕЛЫМ С РАССОЛОМ»**



***Задание 1.** Заполните таблицу «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом»

Наименование блюда	Вид полуфабриката	Гарнир	Соус	Подача блюда
--------------------	-------------------	--------	------	--------------

***Задание 2.** Какую рыбу используют для припускания и почему? _____

****Задание 3.** Допишите технологическую схему блюда «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом»





Порционные
куски рыбы
или звенья



****Задание 4.** Укажите преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой _____

*****Задание 5.** Допишите предложение к рецепту блюда «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом»:

Порционные куски рыбы или _____ припускают в _____ с добавлением _____, который предварительно _____, лука репчатого, сельдерея или _____, _____. На оставшемся от припускания бульоне приготавливают _____ с _____. Готовые _____ нарезают на _____, доводят до кипения в бульоне. На подогретую порционную посуду укладывают отварной _____ бочонками или картофельное пюре. Рядом укладывают _____, на которую помещают ломтики _____, припущенных соленых _____, зачищенных от кожицы и семян. Рыбу поливают _____, а картофель _____. Блюдо прогревают перед отпуском, затем украшают _____, можно украсить _____.

*****Задание 6.** Укажите потери массы при припускании рыбы _____

**ТЕМА 1.3.6. ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ №6 ПО ТЕМЕ:
ЗАПОЛНЕНИЕ ТАБЛИЦЫ «СОСТАВ РАЗНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»**



***Задание:** Заполните таблицу «Рыба жареная»

Наименование блюда	Рыбный полуфабрикат	Способ жарки	Подача
Рыба жареная	Целая рыба или порционные куски	Жареная основным способом	Гарнир:
Рыба, жареная с луком			
Рыба, жареная поленинградски			
Рыба, жареная с зеленым маслом			
Рыба, жареная во фритюре			
Рыба, жареная в тесте			
Зразы донские			



****Задание:** Заполните таблицу «Запеченные блюда из рыбы»

Наименование блюда	Виды полуфабриката из рыбы	Гарнир	Соус
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	Целая рыба или порционные куски	Жареная основным способом	Гарнир:
Рыба, запеченная под молочным соусом			
Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски			
Солянка рыбная на сковороде			

****Задание 2:** Рассчитать количество сырья для приготовления 25 порций весом нетто блюда «Солянка из рыбы на сковороде»

Технологическая карта

Наименование блюда: Солянка из рыбы на сковороде

Сборник рецептов №509

Выход: 320гр.

№	Масса на 1 порцию		Масса нетто на число порций 25
	Брутто	Нетто	Нетто
1.	Минтай или	246	123
2.	Судак или	239	122
3.	Окунь морской	174	122
	Масса припущенной рыбы		100
4.	Капуста тушеная №708		150
5.	Огурцы соленые	58	35/30
6.	Каперсы	24	12
7.	Томатное пюре	12	12
8.	Лук репчатый	10	8/4
9.	Сыр	3,3	3,0
10.	Или сухари	3	3
11.	Маргарин	11	11
	Масса полуфабриката		318
	Масса готовой солянки		285
	Плоды маринованные	36	20
	Маслины	15	15
	Лимон	-	-
	Выход		320

*****Задание 3:** Допишите схему приготовления блюда «Солянка из рыбы на сковороде»

Рыбу разделяют на _____ и нарезают кусочками массой _____ по (_____) на 1 порцию. Огурцы _____ и _____ нарезают тонкими _____, лук _____.

Приготавливают тушеную капусту. Из рыбных отходов готовят _____ и _____. Лук _____. Кусочки рыбы _____ до готовности. В небольшом количестве рыбного бульона _____ подготовленные огурцы, _____, _____, _____ в течении _____ и соединяют _____. При отпуске порционную сковороду смазывают _____ и укладывают в нее половину тушеной _____. На нее помещают _____ с соусом и _____, с которым ее соединили. Сверху укладывают слой тушеной _____, выравнивают его, посыпают _____ или _____, поливают _____ и ставят в _____ на 15 минут до образования _____. Перед отпуском солянку украшают _____. Отпускают на _____.

**ТЕМА 1.3.10. ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ №7 ПО ТЕМЕ:
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ»**



***Задание 1:** Допишите схему приготовления блюда «Тельное из рыбы»:

Формируют тельное в виде _____, смачивают в _____, панируют в _____, обжаривают во _____ в течении _____ минут до образования поджаристой _____, вынимают _____, перекладуют на дуршлак, чтобы стек _____. Тельное укладывают на сковороду, ставят в _____, выдерживают _____ минут, до появления на поверхности изделия _____. Отпускают по _____ штук на порцию с _____ или _____, поливают растопленным _____, посыпают _____. Отдельно подают _____.

****Задание 2.** Составьте алгоритм приготовления блюда из котлетной массы «Тельное из рыбы»:

Тельное → а) _____
б) _____
в) _____
г) _____
д) _____
е) _____
ж) _____
з) _____
и) _____

*****Задание 3.** Допишите схему приготовления блюда «Тельное из рыбы»:

Котлетную массу укладывают на _____ в форме _____, на ее середину кладут _____, складывают лепешку _____, придают форму _____ с помощью марли, смачивают в _____, панируют, обжаривают во _____, до образования поджаристой _____, перекладывают на _____, доводят до готовности в _____, отпускают по _____ штук на порцию, с _____ или _____, поливают _____, посыпают _____. Отдельно подают _____.

**ТЕМА 1.3.12. ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4 ПО ТЕМЕ:
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО
ФИРМЕННОГО БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ**

***Задание:** Разработать технологическую карту индивидуального фирменного блюда из морепродуктов

Технологическая карта

Наименование блюда:

Выход:

№	Брутто	Нетто
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

***Задание:** Разработать технологическую карту индивидуального фирменного блюда из морепродуктов

Технологическая карта

Наименование блюда:

Выход:

№	Брутто	Нетто
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

6.

7.

***Задание:** Разработать технологическую карту индивидуального фирменного блюда из морепродуктов

Технологическая карта

Наименование блюда:

Выход:

№	Брутто	Нетто
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

ТЕМА 1.3.13. ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5 ПО ТЕМЕ: СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ ФИРМЕННОГО БЛЮДА «ПЛОВ С МИДИЯМИ»



Для приготовления блюд из *мидий* используют обработанные мидии в отварном или припущенном виде. Мидии варят, заливая холодной водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30–40 мин при небольшом кипении. Припускают мидии с небольшим количеством воды, молока или бульона в посуде с закрытой крышкой с добавлением кореньев, лука, специй, лимонной кислоты. Отварные или припущенные мидии охлаждают и нарезают. Отвар можно использовать для приготовления соусов и супов.



Мидии бывают синие (в сине-черных раковинах) и зеленые (в ярко-зеленых раковинах, они более крупные). Вкус у них практически одинаковый. У живых моллюсков створки раковин должны быть плотно закрыты и не повреждены. Все мидии, которые не раскрылись в процессе варки, необходимо выкинуть.



***Задание:** Составить технологическую карту фирменного блюда «Плов с мидиями»

Технологическая карта

Наименование блюда:

Выход:

№	Брутто	Нетто
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

Технологическая карта

Наименование блюда:

Выход:

№	Брутто	Нетто
1.		
2.		
3.		

- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

Технологическая карта

Наименование блюда:

Выход:

№	Брутто	Нетто
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В КУЛИНАРИИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РЫБНЫХ БЛЮД

Современный кулинар – это человек, идущий в ногу со временем, получатель всего нового, интересного. Одной из последних новинок технологий приготовления блюд является фьюжн-кулинария. Фьюжн - от латинского смешивать и объединять, т.е. использовать несколько видов продуктов при приготовлении одного блюда. Например, мясо и рыба, птица и рыба и т.д.

Фьюжн, ставший популярным на Западе более 20 лет назад, широко применяется сейчас и в России. Это достаточно трудный кулинарный жанр, требующий тонкого вкуса и длительной практики.

Кухня-фьюжн – это неожиданное смешение вкусов, стилей, ингредиентов и кулинарных традиций Востока и Запада. С появлением Интернета и других обстоятельств произошло сближение культур и традиций самых разных народов. Продукты, казавшиеся ранее для россиян экзотическими, стали доступными, что дало возможность кулинарам экспериментировать с ними, создавая новые рецепты.

Отличительные особенности кухни-фьюжн – легкость блюд, использование низкокалорийных продуктов, изысканность сочетаний. Каждое фьюжн-блюдо является произведением искусства, а повара, его приготовившего, можно определенно назвать художником.

Блюда из рыбы в сочетании с фруктами, орехами, десертными овощами находят широкое распространение в современных ресторанах и кафе.

Кулинарная мода, как и любая другая, постоянно меняется, поэтому нужно следить за ее новинками и постоянно учиться. Современная кулинария – это индивидуальность и оригинальность кулинарного процесса, а так же привлекательность, визуальный образ, элегантность блюда.

Основными направлениями современной кулинарной моды является:

1. Лаконичность, свободная цветовая гамма в работе.
2. Снижение калорийности блюда, т.е. использование маложирных пород рыбы и большое количество овощей и фруктов.
3. Однотонность посуды для отпуска, допускается разнообразие различной конфигурации.
4. Использование доньшка тарелки для оформления блюд.
5. Арт-визаж (искусство создания «лица» блюда).

Большое значение для оформления блюд имеет правильное сочетание гарниров по вкусу, цвету, форме нарезки. Блюдо должно быть оформлено так, чтобы украшение не было слишком закрыто гарниром.

К рыбным блюдам подают специальные ножи и вилки. При подаче целой рыбы дополнительно используют рыбные лопатки с целью разделить рыбу на порции и разложить ее на тарелки, а также ложку для соуса.

Чтобы сделать вкус блюда более гармоничным и сбалансированным используют пряности. Важно правильно их дозировать в блюдо.

А знаете ли Вы что такое миксы? Миксы - смеси пряностей и специй. Для рыбы можно составить отличные смеси.

Варианты миксов для рыбы:

1. Лимонная цедра, соль (лучше морская) в равных количествах и молотый белый перец.
2. Рубленый чеснок, свежий тертый имбирь, соль, сахар и укроп.

И в первом, и во втором случае рыбу натирают пряной смесью, а затем подвергают тепловой обработке. Это может быть приготовление на пару, на гриле, можно припустить в белом вине и т.д. Оригинальным гарниром, который готовят из зелени петрушки, укропа и сельдерея: это зеленое масло, зеленые сухарики и жареная зелень. Для приготовления гарнира «зеленые сухарики» нужно взять крупные сухари, измельчить и обжарить вместе с зеленью. Если обжарить зеленые веточки укропа, петрушки или сельдерея, получится «жареная зелень». Обычное картофельное пюре может стать оригинальным гарниром, если к нему добавить шафран, чеснок, оливковое масло, петрушку или кориандр; горчица и сыр; кедровые орешки и базилик.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный закон об образовании
2. Федеральный государственный стандарт СПО
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2,4 Обработка рыбы. Блюда из рыбы. / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г.

Чеснокова. – 4-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 288 с., [8] с. цв.ил.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 496 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ

Журналы: «Шеф-повар», «Ресторанные ведомости», «Питание и общество», «Гастроном», «Шеф-Арт».

Рабочая тетрадь для студентов гр. №24

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер



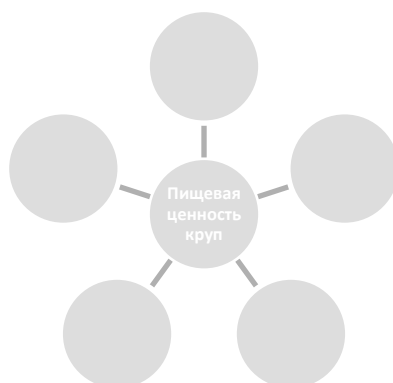
Блюда и гарниры из круп

Крупы – важный источник углеводов и белков растительного происхождения. В них содержатся углеводы в виде крахмала (72...80%) и клетчатки, белки (12...16%), жир (до 80%), минеральные вещества и витамины. Белки круп не полноценны, поэтому комбинируя их с другими продуктами (творогом, молоком, мясом) можно повысить ценность белков.

В процессе тепловой обработки круп происходят изменения. При замачивании и варке белки поглощают воду и набухают, происходит денатурация (свертывание) белка, при этом выделяется влага, которая остается внутри зерен. Крахмал клейстеризуется за счет влаги, образующейся при свертывании белка и воды, взятой для варки. Чтобы крахмал клейстеризовался полностью, он должен поглотить определенное количество воды (200...400%), поэтому увеличивается масса и объем круп.



Заполнить схему:



Почему в процессе варки увеличивается объем и масса круп?

Крупы перед варкой перебирают, мелкие и дробленые крупы просеивают через сито для удаления мучели, придающей кашам неприятный вкус и мажущую консистенцию, и промывают. Особенно тщательно промывают пшено для удаления мучели, придающей каше горький вкус. Промывают

крупы 2-3 раза. Гречневую крупу и крупы из дробленых зерен, а также плющенные крупы промывать нельзя, так как это отрицательно влияет на консистенцию и вкус каши. При поступлении на ПОП сырой крупы ее предварительно обжаривают для ускорения варки (на противень насыпают крупу слоем не более 4см. и обжаривают в жарочном шкафу при температуре 110-120*С)

Заполнить таблицу «Подготовка круп к варке»

Подготовка Крупа	Перебирание	Просеивание	Промывание	Замачивание
Гречневая				
Рисовая				
Пшеничная				
Перловая				
Ячневая				
Овсяная				
Манная				
Хлопья овсяные				

Для чего обжаривают сырую крупу? _____



Каша

Каша играет большую роль в питании. Ее варят из любого вида круп на воде, цельном или разбавленном водой молоке. По консистенции каши делят на рассыпчатые, вязкие и жидкие. Консистенция каши зависит от соотношения крупы и воды. В процессе варки крупы поглощают много воды за счет клейстеризации крахмала и поэтому увеличиваются в массе и объеме (привар).

От чего зависит консистенция каши? _____



Привар - это _____

Правила варки рассыпчатых каш

- подобрать посуду с учетом привара;
- подготовить крупу;
- довести жидкость до кипения, добавить соль;
- засыпать крупу, перемешать;
- снять пену и всплывшие пустотелые зерна;
- добавить сливочное масло или жир;
- варить до загустения при закрытой крышке;
- уменьшить нагрев и оставить для упаривания;
- готовую кашу разрыхлить.



Рассыпчатые каши используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Вязкие каши. Для приготовления вязкой каши на 1кг. крупы берут 3-4л. воды. В готовой вязкой каше зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, каша на тарелке держится горкой, не расплываясь. Некоторые крупы (рисовая, пшенная, перловая, пшеничная...) медленнее развариваются в молоке, поэтому эти крупы варят сначала в воде, затем в молоке. Манную крупу и дробленые и плющенные крупы варят сразу в молоке. Ассортимент молочных вязких каш можно расширить путем введения в них различных продуктов (тыквы, моркови, чернослива, кураги).

Жидкие каши. Жидкие каши отпускают как самостоятельные блюда со сливочным маслом или сахаром. Готовят их так же, как вязкие, но с большим количеством жидкости.

Какой вид каш используют только как самостоятельное блюдо?

Блюда из каш

Из вязких каш готовят запеканки, пудинги, котлеты, биточки, клецки. Для приготовления этих изделий вязкие каши варят более густыми. В кашу добавляют жир, яйца, сахар, ванилин.

Готовят крупяные запеканки сладкие и несладкие, с творогом, тыквой и фруктами. Запеканка из гречневой или полтавской крупы с творогом называется крупеником.

Пудинги отличаются от запеканок тем, что их, как правило, готовят в формах, в их состав входят взбитые белки яиц. Введение взбитых белков придает готовым изделиям пышность и пористость.



Схема приготовления крупеника гречневого:

На воде с молоком сварить мягкую рассыпчатую кашу



Кашу охладить, добавить сахар, яйца, часть сметаны, протертый творог, хорошо перемешать.



Противень смазать жиром, посыпать сухарями, выложить подготовленную массу, поверхность выровнять, смазать сметаной, нанести рисунок и запекать до румяной корочки



Готовый крупеник охладить, нарезать на порционные куски. Подать с растопленным сливочным маслом или сметаной.

Бобовые. Блюда из бобовых.

К бобовым относят горох, зеленый горошек, фасоль, чечевицу, бобы, сою, нут.

Бобовые содержат белка больше, чем крупы (29...34%). Пищевая ценность белка бобовых приближается к ценности животного белка. В бобовых много крахмала (60...70%), жира (6...25%), минеральных веществ и витаминов.



Благоприятное соотношение натрия и калия в фасоли способствует выведению жидкости из организма и улучшает работу сердечно-сосудистой системы.

Подготовка бобовых к варке

Бобовые перебрать, промыть 2-3 раза теплой водой

Замочить в **холодной** воде на 5-8 часов



Некоторые сорта цветной фасоли содержат ядовитые вещества, придающие отвару темный цвет и неприятный вкус, поэтому при варке такой фасоли воду после закипания сливают, фасоль вновь заливают кипятком и варят до готовности.

Замачивание сокращает время варки и способствует лучшему сохранению формы бобовых. При замачивании масса бобовых увеличивается примерно в 2 раза. В процессе замачивания нужно следить за тем, чтобы температура воды не превышала 15 °С, так как в теплой воде бобовые быстро закисают в результате молочнокислого брожения, а образующееся незначительное количество кислоты замедляет их развариваемость.



Для чего замачивают бобовые?

Почему бобовые замачивают только в холодной воде?

Варка бобовых

Для варки бобовых лучше брать кипяченую воду, так как жесткая вода замедляет разваривание

Подготовленные бобовые залить холодной водой так, чтобы она покрывала не более чем на 1см



Варить при закрытой крышке и слабом кипении до готовности.



В процессе варки подливать горячую воду, так как холодная замедляет процесс разваривания бобовых.

Кислота тоже замедляет развариваемость, поэтому томатную пасту и соусы



Соль добавляют в конце варки, так как она замедляет процесс



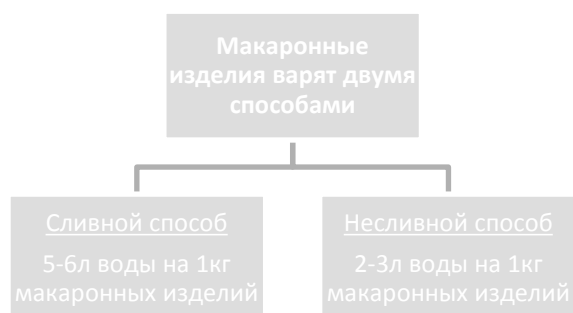
Блюда из макаронных изделий

В макаронных изделиях, изготовленных из муки высшего качества, содержится много клейковины, белка (12...14%), крахмал (75...80%).

Белки макаронных изделий хорошо сочетаются с белками яйца, молока, мяса, рыбы.



Варка макаронных изделий



Для чего варят макаронные изделия несливным способом? _____

Каким способом варят макаронные изделия для приготовления запеканок и макаронника?



При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в 2,5–3 раза за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом. Это увеличение массы называется приваром и составляет 150 % при варке сливным способом. Отвар, остающийся после варки макаронных изделий этим способом, рекомендуется использовать для варки супов.



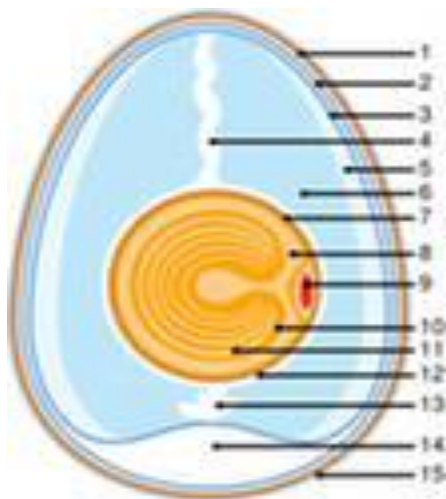
Блюда из яиц

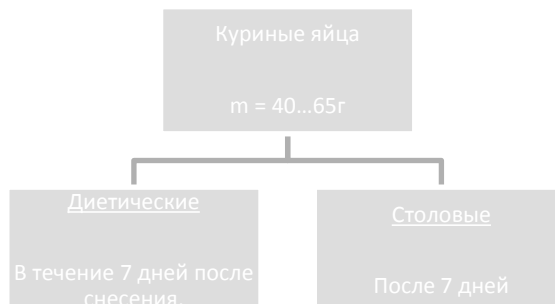
Блюда из яиц высококалорийны. Они содержат белки, жиры, витамины, минеральные вещества. Желток содержит больше питательных веществ, чем белок. В желтке содержатся жироподобные вещества - лецитин и холестерин, влияющие на процессы жизнедеятельности человека.

Для приготовления блюд на ПОП используют куриные яйца, меланж и яичный порошок.

Почему на ПОП не используют утиные и гусиные яйца? _____

Строение куриного яйца:





Почему для приготовления яичницы-глазуньи используют диетические яйца? _____

Для приготовления каких блюд используют меланж? _____

Яичный порошок – высушенная смесь белков и желтков яиц. Для замены одного яйца берут 11,2г порошка. Перед приготовлением блюда яичный порошок просеивают, замачивают в воде или молоке и выдерживают 30 минут для набухания, затем сразу же используют для тепловой обработки.



Для приготовления каких блюд используют яичный порошок? _____



Варка яиц

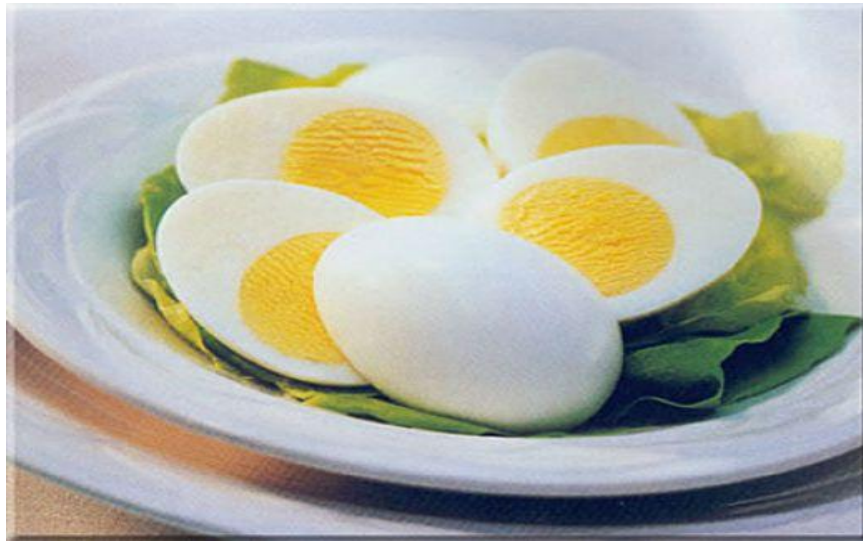
В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – всмятку, «в мешочек», вкрутую.

Чтобы избежать вытекания яиц при варке, если появилась трещина на скорлупе, в воду добавляют соль, которая образует в растворе осмотическое давление выше давления внутри яйца. Разность этих давлений не дает возможность вытекать содержимому яйца

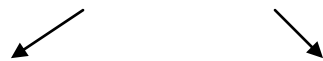
Как сварить яйцо всмятку? Какая у него консистенция? _____

Как сварить яйцо «в мешочек»? Какая у него консистенция? _____

Почему не рекомендуют варить яйца больше 12 минут? _____



Жареные блюда из яиц



Яичница

Омлеты



Почему при жарке яичницы, солят только белок?

К жареным яичным блюдам относят яичницу, омлет. При приготовлении этих блюд используют жарку основным способом при температуре 140–160 °С. Яйца можно жарить во фритюре при температуре жира 180 °С.

Омлеты. Приготавливают с добавлением жидкости – молока, воды или сливок.





По технологии приготовления омлеты делят на:

Натуральные

Жарят на разогретой сковороде, слегка помешивая до загустения массы, готовому омлету подгибают края, придавая форму пирожка.

Смешанные с гарниром

Жарят как натуральный, предварительно в омлетную массу добавляют мелко нарезанные грибы, овощи, мясные продукты, слегка обжаренные.

Фаршированные гарниром

Приготавливают с мясными, овощными или сладкими гарнирами. Омлетную массу жарят как натуральную, после загустения на середину укладывают фарш, края заворачивают, придавая форму пирожка.

В запеченном виде приготавливают омлеты натуральные и смешанные, драчену, яйца под молочным соусом и т.д. Запекают при температуре 160...180*С.

Чем отличается технология приготовления драчены от технологии приготовления омлета? _____

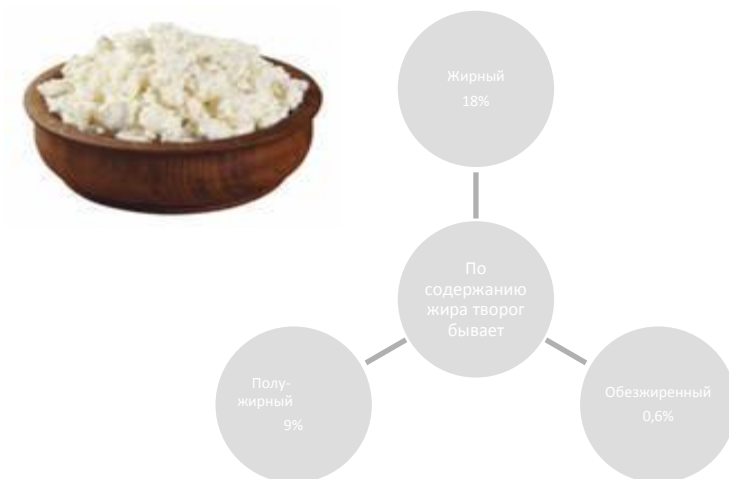


Блюда из творога

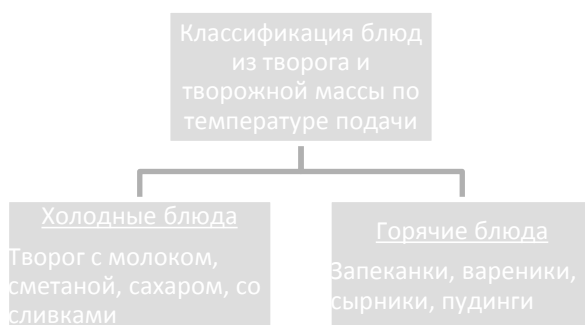
Творожные блюда являются продуктами высокой питательности. Они содержат белки (16,5%), жиры (до 18%), молочную кислоту, минеральные вещества, витамины.



Белки творога содержат незаменимые аминокислоты, которые быстро и полно усваиваются организмом; молочная кислота влияет на микрофлору желудочно-кишечного тракта.



Жирный творог обычно используется для подачи в натуральном виде или для приготовления творожной массы. Из нежирного творога приготавливают сырники, запеканки, пудинг, вареники, творожные фарши.



Какой творог используют для подачи в натуральном виде, а какой для приготовления горячих блюд? _____

Как подготавливают творог для приготовления холодных блюд? _____



Горячие блюда из творога



Чем отличается технология приготовления вареников с творогом от вареников ленивых?

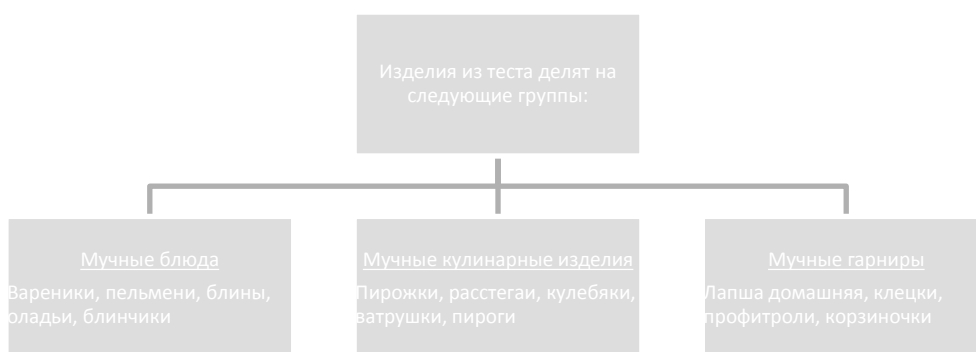
Чем отличается технология приготовления творожного пудинга от творожной запеканки?

Как отпускают запеканку из творога? _____

Как отпускают пудинг творожный запеченный? _____



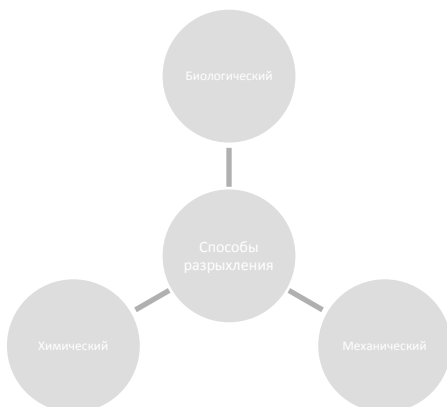
Изделия из теста



От чего зависит пищевая ценность изделий из теста?



Основным показателем качества теста является пористость и рассыпчатость. Пористость теста имеет большое значение для улучшения его усвоения и вкусовых качеств. Для придания изделиям пористой и рассыпчатой структуры применяют способы разрыхления.



Какие разрыхлители относятся к биологическим ? _____

Какие разрыхлители относятся к химическим? _____

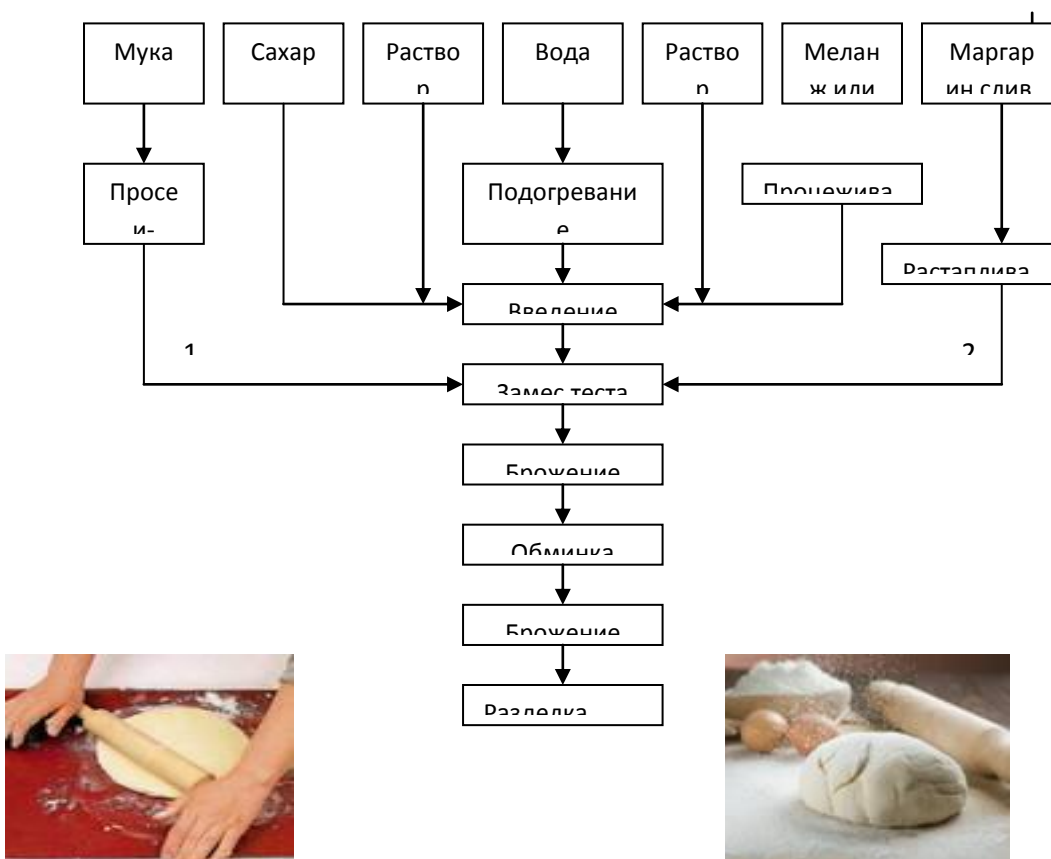
Какие разрыхлители относятся к механическим? _____

Для чего обминают тесто? _____



При безопарном способе все продукты замешивают в один прием.

Схема приготовления дрожжевого теста безопарным способом:



Как определить окончание процесса брожения теста? _____

Опарное тесто

Опарным способом приготавливают тесто с большим содержанием сдобы. Этот способ состоит из двух стадий: приготовления опары и замеса теста.

Опара – это: _____

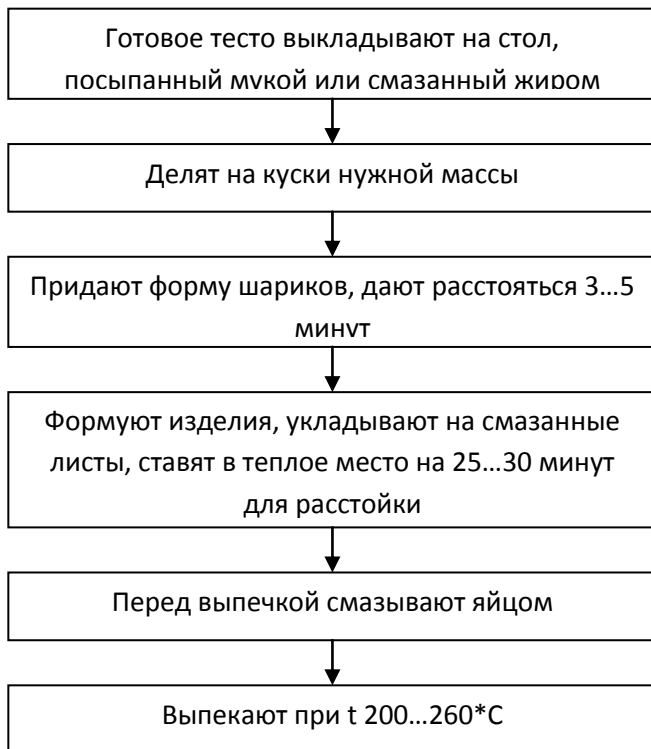


При приготовлении теста с повышенным содержанием сдобы в тесто после первой обминки кладут вторую порцию растопленного до консистенции сметаны сливочного масла, перемешанного с сахаром и яйцами (отсдобка), тщательно вымешивают тесто и ставят в теплое место для брожения, через 25–30 мин делают вторую обминку.



При неправильном ведении процесса брожения в тесте развивается деятельность уксуснокислых, масляно-кислых бактерий, которые придают изделиям неприятные кисло-горькие вкус и запах. Добавление жира и сахара ухудшает качество клейковины, кроме того, жир задерживает развитие дрожжей, а сахар разжижает тесто. Поэтому очень сдобное тесто не следует разрыхлять дрожжами.

Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке изделий



Что происходит с изделиями во время расстойки?

Что происходит с изделиями при выпечке, если они плохо
расстоялись? _____

Что происходит с изделиями при выпечке, если они расстаивались слишком долго?

Для чего перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом?

Как определить готовность выпеченного изделия? _____



Какие изделия готовят из дрожжевого теста?

Что вводят в готовое тесто для блинов, что бы готовые изделия получились более пористые, пышные? _____

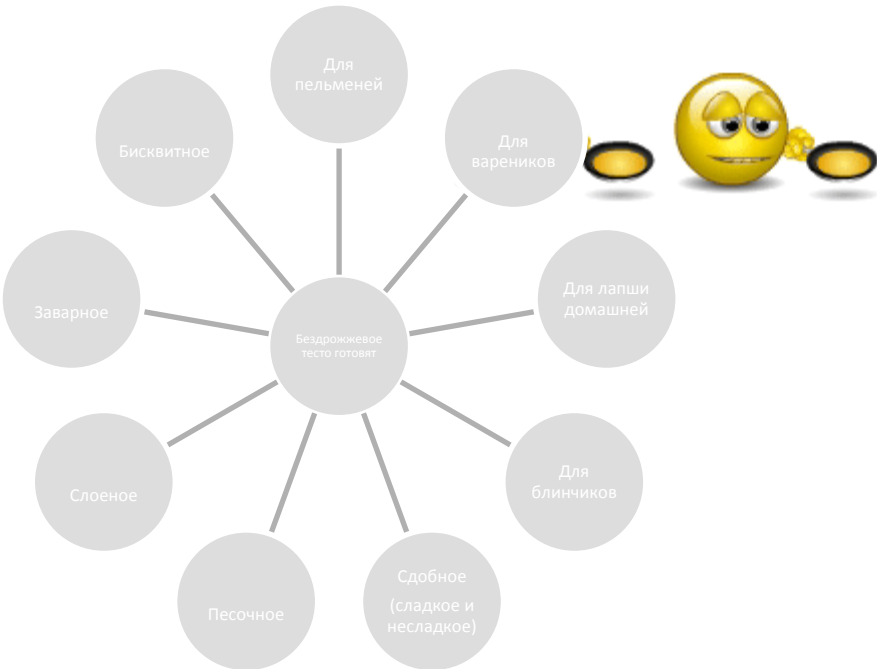


Как приготовить блины «с припеком»?

Чем технология приготовления блинов отличается от технологии приготовления блинчиков?

Чем технология приготовления теста для лапши домашней отличается от технологии приготовления теста для пельменей?

Бездрожжевое (пресное) тесто





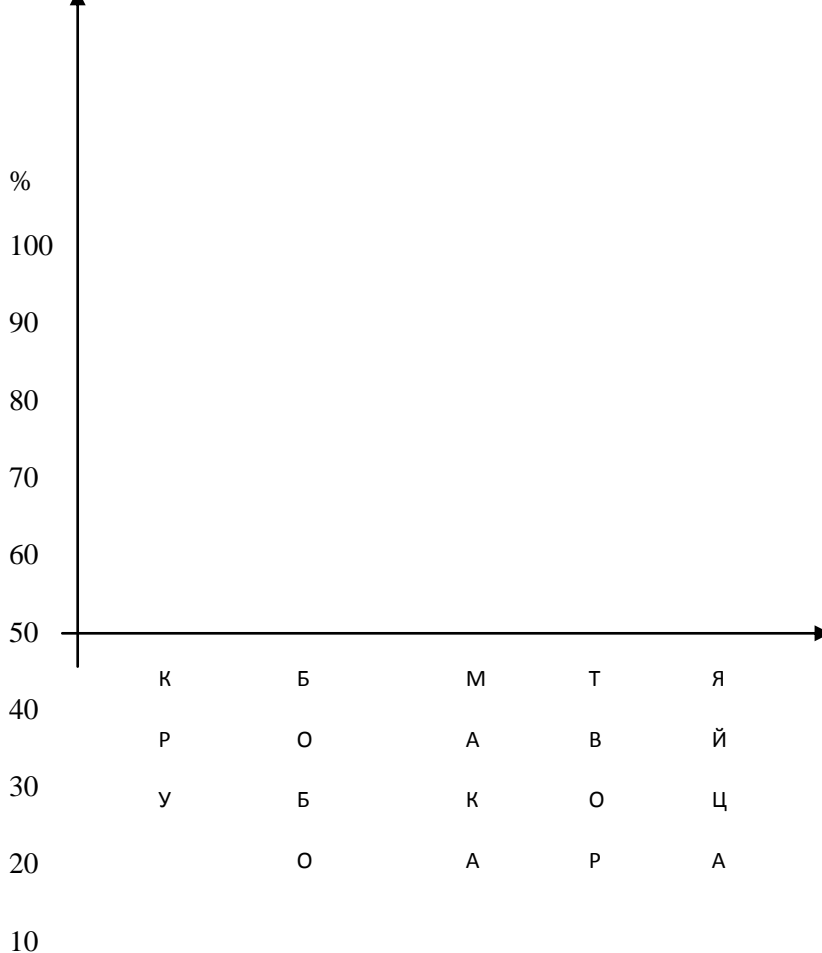
Домашнее задание



*Составить технологическую схему приготовления котлет или биточков манных, рисовых, пшеничных.

**Определите название блюда по представленному набору продуктов: лапша, вермишель или макароны, вода, творог, яйца, сахар, маргарин столовый, сметана, сухари, масло сливочное. Укажите вид тепловой обработки для данного блюда и способ варки макаронных изделий.

**Составить диаграмму содержания белка в продуктах:



***Почему омлеты, яичная кашка имеют более нежную консистенцию и лучше усваиваются организмом человека, чем белок вареного яйца?

*Составить технологическую схему приготовления яичной кашки.

*Перечислить виды яичных продуктов: _____

***Почему в сваренном яйце, не охлажденном в воде, можно увидеть потемнение верхнего слоя желтка?

**Перечислить виды вареных яиц и время их варки _____

*Перечислить виды омлетов по способам тепловой обработки и технологии приготовления: _____

**Составить технологическую схему приготовления блюда «Пудинг из творога запеченный»

*Составить технологическую схему приготовления блюда «Сырники из творога »

*Составить технологическую схему приготовления блюда «Вареники ленивые»

****Отметьте знаком X продукты, входящие в блюда из творога:**

Продукты	Блюдо		
	Вареники с творожным фаршем	Вареники ленивые	Сырники
Маргарин			
Молоко			
Молочный соус			
Мука пшеничная			
Сахар			
Сметана			
Соль			
Творог			
Яйца			

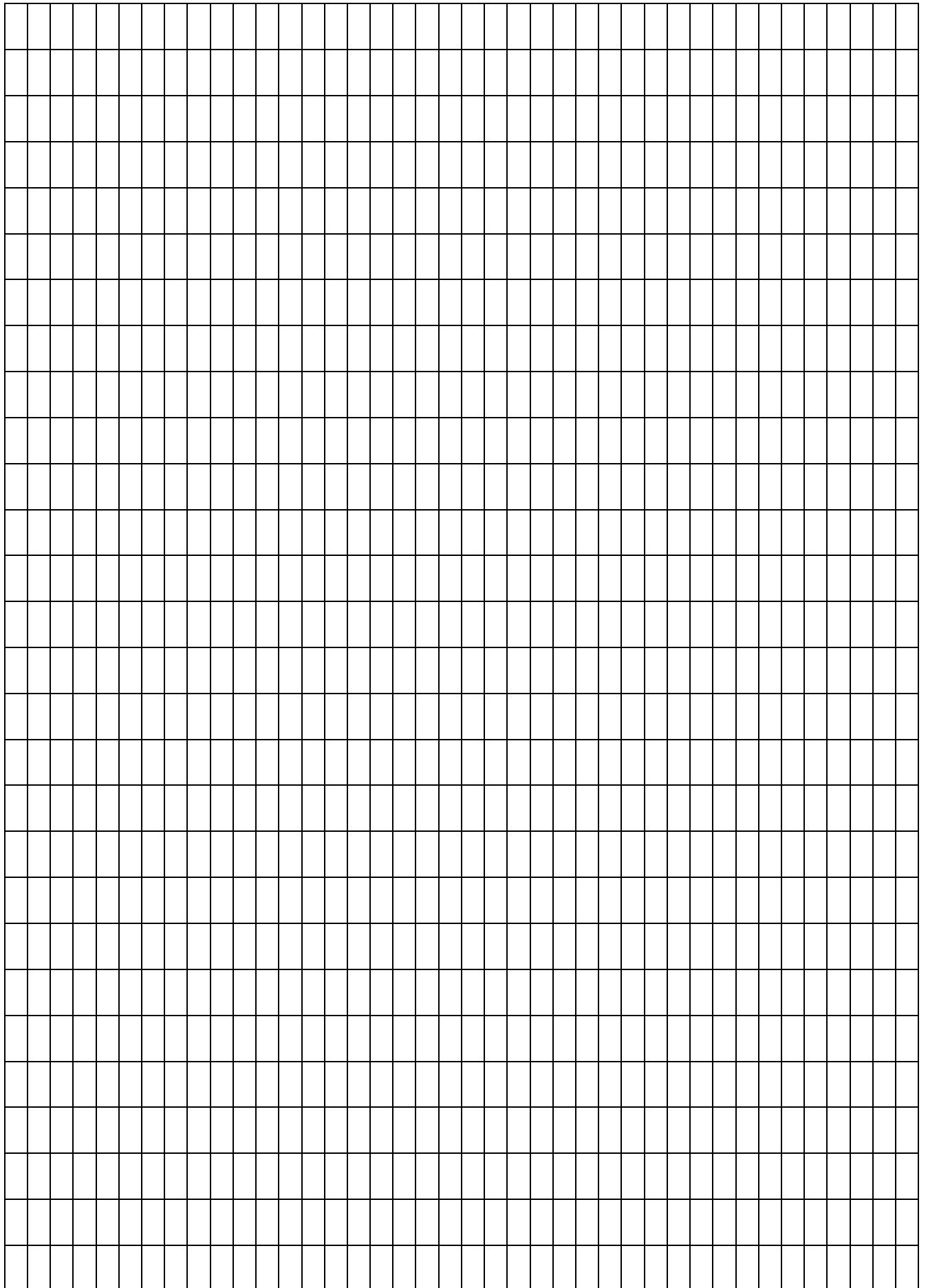
*****Какие процессы происходят при выпечке изделий?** _____

****Чем отличается тесто для блинов от теста для блинчиков?** _____

***Каким способом готовят тесто для расстегаев?** _____

Для каких изделий готовят сладкое пресное тесто, а для каких несладкое? _____

*****Составить кроссворд:**



- «Ассортимент и первичная обработка круп»,
- «Характеристика и ассортимент бобовых культур»,
- «Виды и пищевая ценность макаронных изделий»,

***Составить и заполнить таблицу «Технологические показатели каш различной консистенции».

*** Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций блюда из макаронных изделий (блюдо на выбор студента)

* - базовый (обязательный) уровень;

** - расширенный уровень;

*** - продвинутый уровень

Словарь

Крахмал - представляет собой сыпучий порошок белого или слегка желтоватого цвета.

Крахмал хорошо усваивается организмом. Основные виды крахмала: картофельный — получают из клубней картофеля, образует вязкий прозрачный клейстер; кукурузный — молочно-белый непрозрачный клейстер, имеет невысокую вязкость, с запахом и привкусом, характерными для зерна кукурузы; пшеничный — обладает невысокой вязкостью, клейстер более прозрачный по сравнению с кукурузным. В клетках растений крахмал находится в виде плотных образований, получивших название крахмальных зерен.

Клетчатка - относится к питательным веществам.

Пищевая клетчатка, которая содержится главным образом в углеводах с низким или очень низким содержанием сахара, является веществом растительного происхождения.

Различают два вида клетчатки, каждый из которых обладает специфическими свойствами.

Нерастворимая клетчатка – её называют целлюлозой и лигнином. Такая клетчатка содержится в овощах, фруктах, зерновых и бобовых растениях.

Нерастворимая клетчатка набухает в воде и подобно губке ускоряет опустошение желудка и помогает удалять из организма холестерин и желчные кислоты, которые находятся в пищеварительном тракте.

Растворимая клетчатка – это пектин (из фруктов), смола (из бобовых растений), альгиназа (из разных морских водорослей) и гелицеллюлоза (из ячменя и овса). Пектин абсорбирует желчные кислоты, холестерин и предотвращает их проникновение в кровь.

Растворимая клетчатка, поглощая большое количество воды, превращается в желе. Из-за большого объема она полностью заполняет желудок, что дает нам чувство насыщения. Таким образом, без потребления большого количества калорий быстрее исчезает чувство голода.

Привар - при варке макаронные изделия и изделия из круп увеличиваются в массе в 2,5–3 раза за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом. Это увеличение массы называется приваром.

Мучель - это тонко измельченные частицы плодовых и семенных оболочек. Для мучели характерно высокое содержание клетчатки и жиров, поэтому ее наличие уменьшает пищевую ценность крупы и снижает ее стойкость при хранении.

Денатурация - практически любое заметное изменение внешних условий, например, нагревание или обработка белка кислотой приводит к последовательному нарушению структуры белка. Обычно денатурация вызывается повышением температуры, действием сильных кислот и щелочей, солей тяжелых металлов, некоторых растворителей (спирт), др.

Лецитин — необходимое для организма вещество. Лецитин является основополагающим химическим веществом для формирования межклеточного пространства, нормального функционирования нервной системы, нормальной рабочей деятельности мозговых клеток, служит одним из основных материалов печени. Лецитин необходим организму как строительный материал для обновления поврежденных клеток. Лецитин это также основное транспортное средство для доставки питательных веществ, витаминов и лекарств к клеткам. Из лецитина состоит 50 % печени, 1/3 мозговых изолирующих и защитных тканей, окружающих головной и спинной мозг. Лецитин является мощным антиоксидантом, предупреждает образование высокотоксичных свободных радикалов в организме. При дефиците лецитина снижается эффективность воздействия лекарственных препаратов. Недостаток лецитина может привести к ухудшению здоровья, вызвать слабоумие, болезнь Паркинсона, рассеянный склероз и прочие нервные заболевания.

Холестерин — это жироподобное вещество, которое образуется в печени и поступает в организм с некоторыми продуктами. Холестерин необходим для организма: он входит в состав мембран клеток тела, используется для синтеза многих гормонов, витамина D, желчных кислот, необходимых для пищеварения.

Меланж – замороженная смесь белков и желтков (либо одних белков или желтков).

Овоскоп - прибор для определения качества яиц путём их просвечивания.

Льезон - жидкая смесь яиц и молока. Льезон осуществляет связку пищевого продукта.

В льезоне смачивают продукты перед панировкой, это способствует лучшему прилипанию панировки к продукту, улучшает вкус блюда и повышает калорийность изделия.

Рецептура – это нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

Блюдо – это сочетание пищевых продуктов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных, оформленных и готовых к употреблению в пищу.

Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и оформления.

Сырьем называют продукты, предназначенные для приготовления блюд;

полуфабрикатами – продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и кулинарных изделий и непригодные к непосредственному потреблению.

Технология приготовления пищи – кулинария – изучает рациональные способы механической и тепловой обработки продуктов в целях приготовления блюд и кулинарных изделий в условиях массового производства.

Варка – это тепловая обработка продуктов в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре) или атмосфере водяного пара.

Припусканием называют варку продуктов в небольшом количестве жидкости (воды, молока, бульона, отвара) или в собственном соку.

Жарка – это тепловая обработка продуктов при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

Жарка основным способом – это тепловая обработка продуктов с небольшим количеством жира (5–10 % к массе продукта) при температуре 140–150 °С до образования на поверхности продукта поджаристой корочки.

Тушение – припускание продуктов, в большинстве случаев предварительно обжаренных, с добавлением пряностей и приправ.

Бланширование (ошпаривание) – кратковременное (от 1 до 5 мин) предварительное воздействие на продукты кипящей воды или пара.

Пассерование – обжарка отдельных видов продуктов в небольшом количестве жира (15–20 % к массе продукта) без образования поджаристой корочки при температуре не выше 120°С.

Лиирование — загущение продукта (блюда). Может производиться мукой, яйцами и другими продуктами.

Фламбирование или Фламбе (фр. flamber — пылать, пламень) в кулинарии — приём кулинарной обработки, при котором блюдо поливают коньяком, водкой или другим крепким алкогольным напитком и поджигают, при этом спирт выгорает, а у блюда появляются своеобразные вкус и аромат.

Колерование — приём кулинарной обработки, целью которого является придание блюду приятного внешнего вида, улучшение вкусовых свойств, получение на блюде румяной корочки.

Колерование, как правило, производится на заключительной стадии обработки продукта, в печи, духовом шкафу, на гриле. Эффект достигается, опять же как правило, путём смазывания продукта различными веществами и смесями веществ — сырым яйцом (или по отдельности желтком или белком), маслом или смесью масла с яйцом и т. п. — в зависимости от желания придать тот или иной цвет или блеск готовому блюду.

Пряжение — жарка в большом количестве масла (продукт полупогружён) в тяжелой посуде.

Гратинирование — покрытие продукта при приготовлении другим продуктом. Последний при термической обработке тает и создаёт корочку. Типичный пример — гратинирование сыром (примеры приготовления в яйце - лезон или бризоль).

Обжигание (гриллирование) — один из самых древних кулинарных приёмов, заключается в обработке продукта открытым огнём до готовности (шашлык, к примеру, не печётся и не жарится, а именно обжигается).

Томление — как разновидность очень долгого, медленного тушения при сравнительно небольших температурах или при медленном остывании. Также термин применяется для медленного остывания уже готового блюда.

Поширование — медленное приготовление продуктов в воде без кипения, при температуре максимально до 95 градусов, щадящий способ термической обработки продуктов, который помогает сохранить структуру и витамины в применяемых продуктах. Используется для приготовления овощей, фруктов, рыб, яиц и мяса.

Брезирование - способ тепловой обработки, когда продукт сначала припускают в небольшом количестве бульона и жира, а затем обжаривают в духовке (глазируют).

Запекание – комбинированный способ тепловой обработки, который используют для получения поджаристой корочки на поверхности продуктов, уже прошедших тепловую обработку (Каши, макароны, мясо и др.), или доведенных до полуготовности (натуральные котлеты и др.). Запекание производят с добавлением таких продуктов, как яйца, молоко, соусы.

Термостатирование – поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Методические рекомендации

по выполнению практических занятий

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

семестр__

Преподаватель: Тихонова Т.И.

г. Маркс 2021

Перечень практических занятий по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Наименование темы МДК	№ практ. занят.	Наименование практического занятия	Кол-во часов
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Тема 1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1	Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей.	2
	2	Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	3	Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из нерыбных водных продуктов.	2
	4	Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.	2
	5	Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы.	2
	6	Составление схем технологического цикла организации хранения сырья.	2
	7	Составление схем технологического цикла организации реализации готовой продукции	2
Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	8	Составление схем технологического цикла очистки овощей.	2
	9	Составление схем безопасной эксплуатации картофелеочистительных машин.	2
	10	Составление схем безопасной эксплуатации овощерезательных машин.	2
	11	Отработка практических умений эксплуатации овощерезательных машин.	2
	12	Составление схем безопасной эксплуатации овощерезательных машин.	2
	13	Составление схем безопасной эксплуатации протирорезательных машин.	2

	14	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования поточной линии по обработке овощей.	2
	15	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования поточной линии по обработке рыбы	2
	16	Составление схем безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1	2
	17	Составление схем безопасной эксплуатации мясорубок	2
	18	Отработка практических умений эксплуатации мясорубок	2
	19	Составление схем безопасной эксплуатации фаршемешалки	2
	20	Составление схем безопасной эксплуатации машин для рыхления мяса.	2
	21	Составление схем безопасной эксплуатации котлетоформовочных машин	2
	22	Составление схем безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических продуктов.	2
	23	Отработка практических умений эксплуатации слайсер.	2
	24	Отработка практических умений эксплуатации весоизмерительного оборудования	2
	25	Отработка практических умений эксплуатации весоизмерительного оборудования	2
	26	Составление схем безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2
	27	Составление схем безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2
Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров,	28	Организация рабочего места повара по приготовлению супов.	2
	29	Составление схем безопасной эксплуатации электрических плит.	2
	30	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации	2
	31	Составление схем безопасной эксплуатации	2

супов.		газовых плит.	
	32	Составление схем безопасной эксплуатации пищеварочных котлов	2
	33	Отработка практических умений эксплуатации пищеварочных котлов	2
	34	Составление схем безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.	2
	35	Отработка практических умений эксплуатации водогрейного оборудования.	2
Тема 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	36	Организация рабочего места повара по приготовлению соусов	2
	37	Составление схем безопасной эксплуатации электрических сковород	2
	38	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации электрических сковород.	2
	39	Составление схем безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов.	2
Тема 5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, кролика, дичи.	40	Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	41	Составление схем безопасной эксплуатации жарочных шкафов.	2
	42	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации жарочного шкафа.	2
	43	Составление схем безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2
Тема 6. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного	44	Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	45	Составление схем безопасной эксплуатации фритюрниц	2

водного сырья.	46	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации фритюрницы.	2
	47	Составление схем безопасной эксплуатации электрогриля.	2
Тема 7. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов яиц, творога, сыра.	48	Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра	2
	49	Составление схем технологического цикла и отработка умений по обработке яиц.	2
	50	Составление схем технологического цикла по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов.	2
	51	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов	2
Тема 8. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий.	52	Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий.	2
	53	Составление схем технологического цикла по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов.	2
	54	Отработка практических умений по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов	2
	55	Отработка практических умений эксплуатации мармитов.	2
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Тема 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	1		2
		Составление технологических схем приготовления бульонов.	
	2	Отработка практических умений приготовления бульонов.	2
Тема 2. Приготовление	3	Составление технологических схем приготовления борщей	2

подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	4	Составление технологических схем приготовления щей	2
	5	Составление технологических схем приготовления рассольников	2
Тема 3. Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	6	Составление технологических схем приготовления красного основного и его производных	2
	7	Составление технологических схем приготовления соуса белого основного и его производного	2
Тема 4. Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов	8	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	2
	9	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	2
	10	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	2
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий)	11	Составление технологических схем приготовления блюд из круп (решение задач)	2
	12	Составление технологических схем приготовления блюд из макаронных изделий, из бобовых.	2
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	13	Составление технологических схем приготовления блюд из яиц	2
	14	Составление технологических схем приготовления блюд из творога,	2
	15	Составление технологических схем приготовления блюд из сыра	2
Тема 7. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы	16	Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы	2
	17	Составление технологических схем приготовления блюд из котлетной рыбной массы.	2

Тема 8. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	18	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса.	2
	19	Составление технологических схем приготовления блюд из натуральной рубки.	
	20	Составление технологических схем приготовления блюд из котлетной массы	

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий предназначены для обучающихся по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Каждое практическое занятие содержит:

- Тему работы
- Цель
- Теоретическую часть
- Практическую часть
- Задание
- Результат

Практические занятия - это форма учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформулированных умений, обучающиеся предоставляют результаты своей практической и творческой деятельности по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

От учебных занятий, практикумы отличаются своей направленностью на обучение обучающихся, применяя полученные знания и умения в конкретной ситуации.

Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления теоретических знаний, а так же приобретения навыков по выбору сырья, организации рабочего места и приготовления блюд, в соответствии с нормами и правилами.

Темы практических занятий выбраны преподавателем из предлагаемых в программе альтернативных вариантов тем работ с наличием имеющихся возможностей.

Правила выполнения практических занятий

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Закончив выполнение работы, вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

Критерии оценки:

- Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена аккуратно- «5» (отлично);
- Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно- «4» (хорошо);
- Работа выполнена аккуратно, технологически неправильно - «3» (удовлетворительно)

Практические работы по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Практическое занятие № 1

Тема: Составление технологических схем приготовления бульонов.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических карт

М.Т.О.: Сборник рецептур.

Теоретическая часть:

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Рецептура:

Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г

Выход полуфабриката:		
Выход готового изделия:		

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологические карты.

Практическое занятие № 2

Тема: Отработка практических умений приготовления бульонов.

Цель: Сформировать умения приготовления бульонов

М.Т.О: Сборник рецептур.

Теоретическая часть: Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные и ароматические вещества. Вкусовые качества бульона зависят от соотношения в нем воды и продукта, степени его измельчения, продолжительности варки. В зависимости от концентрации растворимых веществ бульоны приготавливают нормальные и концентрированные. Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут 4–5 л воды, а для получения концентрированного – 1,25 л. Рекомендуется варить концентрированные бульоны, так как это экономит топливо и время изготовления, позволяет использовать посуду меньшей емкости, которую удобнее хранить. Из 1 кг продукта должен получиться 1 л концентрированного бульона. В дальнейшем для получения нормального бульона 1 л концентрированного бульона разводят 3–4 л горячей воды.

Мясокостный бульон. Для приготовления этого бульона используют кости и мясо грудинки, лопаточной и подлопаточной частей и покромки, массой 1,5–2 кг. Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2–3 ч, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении, периодически снимая лишний жир.

Продолжительность варки мяса 1,5–2 ч. За 30–40 мин до окончания варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. В конце варки готовое мясо вынимают, бульон сливают и процеживают. Мясокостный бульон можно приготовить и другим способом.

Подготовленные кости кладут в котел, на них укладывают мясо, заливают холодной водой, при сильном нагреве доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом нагреве, периодически снимая жир. Через 1,5–2 ч мясо вынимают, а кости продолжают варить. За 30–40 мин до конца варки кладут подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. Готовый бульон процеживают

ЗАДАНИЕ:

1. Составить технологическую карту приготовления бульона мясо-костного.

2. Приготовить бульон мясо-костный. Заполнить технологическую карту

1. Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология

приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Технологическая карта: № _____ Название блюда _____

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход полуфабриката:		
Выход готового изделия:		

Технология приготовления

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологические карты.

Практическое занятие № 3

Тема: Составление технологических схем приготовления борщей.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических карт

М.Т.О.: Сборник рецептов.

Теоретическая часть: Борщами называют такие супы, в состав которых обязательно входит свекла. Борщ – украинское национальное блюдо. Борщи приготавливают на костном бульоне, грибном отваре, иногда на бульоне из птицы (гуся, утки) и вегетарианские. По составу продуктов способу приготовления и вкусу ассортимент борщей разнообразен. Кроме свеклы, в состав борщей входят: морковь, петрушка или сельдерей, лук, томатное пюре или помидоры, уксус, сахар, в большинстве случаев белокочанная капуста. В зависимости от вида борща в него добавляют картофель, фасоль, стручковый перец и другие продукты. Свеклу для борщей, кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского – ломтиками. Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща: тушение, пассерование, варку и подпекание. Для тушения нарезанную свеклу кладут в котел, наливают бульон или воду (15–20% массы свеклы), добавляют жир, томатное пюре, уксус, сахар, закрывают крышкой и тушат 1 – 1,5 ч, периодически помешивая. Свекла, тушенная без уксуса, быстрее размягчается, но обесцвечивается, поэтому для сокращения срока приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и томатное пюре можно добавить в нее за 10 мин до окончания тушения. При тушении свеклы, имеющей интенсивную окраску, уксус можно не добавлять. Иногда до размягчения при свеклу тушат с пассерованными овощами, капустой. При пассеровании нарезанные свеклу, морковь, лук

кладут в глубокую посуду с разогретым жиром и пассеруют слабым нагреве, периодически помешивая. Затем вливают уксус, кладут томатное пюре, сахар и прогревают еще 10–15 мин. Этот способ является наиболее рациональным, так как способствует лучшему сохранению красящих и ароматических веществ, экономит время. При этом способе увеличивается расход жира. Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. В последнем случае вареную свеклу очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками и кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатным пюре. Для приготовления борща можно использовать борщевую заправку, которая содержит свеклу, морковь, лук, петрушку, жир, муку, сахар, уксус, специи. Заправку (75 г на порцию) кладут за 10–12 мин до окончания варки борща. Свежую капусту для борщей нарезают соломкой, а для флотского и сибирского – шашками. Квашеную капусту предварительно тушат. Картофель нарезают брусочками, для флотского и сибирского – кубиками. Морковь и лук шинкуют соломкой, для флотского и сибирского – ломтиками и пассеруют. Последовательность приготовления борща указана. Борщи должны иметь кисло-сладкий вкус и темно-красный цвет. Если борщ имеет неяркую окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем. При отпуске к борщам можно подать ватрушки, пирожки, пампушки, крупеник.

Правила составления технологических карт: Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименование сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Технологическая карта: № _____ Название блюда _____

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход полуфабриката:		
Выход готового изделия:		

Технология приготовления

Внешний вид: _____
 Вкус и запах: _____
 Консистенция: _____
 Цвет: _____
 Срок хранения: _____
 Задание: _____

Итог: Составленные технологические карты.

Практическое занятие № 4

Тема: Составление технологических схем приготовления щей.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических карт

М.Т.О.: Сборник рецептов.

Теоретическая часть: Капусту нарезают шашками или соломкой, коренья – дольками, брусочками или соломкой (в зависимости от формы нарезки капусты), лук – дольками или соломкой. Репу и капусту, имеющую горьковатый вкус, предварительно ошпаривают. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные коренья и лук, варят 15–20 мин, затем заправляют пассерованной мукой, или водой, кладут помидоры, нарезанные дольками, пассерованное томатное пюре, соль, специи и варят до готовности. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану, зелень, отдельно на пирожковой тарелке можно подать ватрушку с творогом, пирожки или кулебяку. Капуста белокочанная 400 или савойская 410, репа 40, морковь 50, петрушка (корень) 1 лук репчатый 48, томатное пюре 20, кулинарный жир 20, бульон или вода.

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход полуфабриката:		
Выход готового изделия:		

Рецептура:

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологические карты.

Практическое занятие № 5

Тема: Составление технологических схем приготовления рассольников

Цель: Сформировать навык по составлению технологических карт

М.Т.О.: Сборник рецептов.

Теоретическая часть: Рассольник. В кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованные лук и лук-порей, продолжают варить 5–10 мин, вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности. При приготовлении рассольника без шпината или щавеля норму закладки огурцов или овощей увеличивают. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, птицы или рыбы, наливают рассольник, кладут сметану и зелень, отдельно можно подать ватрушку, к рассольнику с рыбой – расстегай. В рассольник рыбный сметану не кладут. Картофель 320, петрушка (корень) 80, сельдерей (корень) 15, лук репчатый 48, лук-порей 53, огурцы соленые 67, щавель 53 или шпинат 54, маргарин столовый 20, бульон или вода

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологические схемы.

Практическое занятие № 6

производных.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления красного основного соуса и его производных.

М.Т.О.: Сборник рецептов.

Теоретическая часть: Соус красный основной. Приготовление красного соуса состоит: из приготовления коричневого бульона, мучной пассеровки, пассерования овощей с томатом; соединения подготовленных компонентов и варки соуса; введения в соус вкусовых и ароматических продуктов – заправки соуса; процеживания.

Из обжаренных костей варят коричневый бульон и процеживают его. Морковь, лук, петрушку мелко нарезают и пассеруют на жире 5–10 мин, затем вводят томатное пюре и пассеруют вместе

Практическое занятие № 7

Тема: Составление технологических схем приготовления белого основного соуса и его производных.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления белого основного соуса и его производных.

М.Т.О.: Сборник рецептур.

Теоретическая часть: Соус красный основной. Приготовление красного соуса состоит: из приготовления коричневого бульона, мучной пассеровки, пассерования овощей с томатом; соединения подготовленных компонентов и варки соуса; введения в соус вкусовых и ароматических продуктов – заправки соуса; процеживания.

Из обжаренных костей варят коричневый бульон и процеживают его. Морковь, лук, петрушку мелко нарезают и пассеруют на жире 5–10 мин, затем вводят томатное пюре и пассеруют вместе ещё 10–15 мин. Приготавливают красную сухую пассеровку, охлаждают её до 70–80 °С и, помешивая, соединяют с частью бульона (1:4) до образования однородной массы. Если красный соус приготавливают на жировой пассеровке, то её разводят горячим бульоном до нужной густоты. Коричневый бульон (оставшуюся большую часть) доводят до кипения и вливают в него разведенную пассеровку, закладывают пассерованные с томатным пюре овощи и варят соус в течение 1 ч при слабом кипении. При варке соус становится вязким, так как происходит процесс клейстеризации крахмала, содержащегося в муке. За 10–15 мин до конца варки в соус добавляют соль, сахар, лавровый лист, молотый перец. Для улучшения вкуса можно добавить немного соуса «Южного» и мясного сока. Затем его процеживают через сито и протирают разваренные основной соус используется для подачи к блюдам, то в него кладут кусочки маргарина и перемешивают. Чтобы при хранении соуса не образовалась пленка, на его поверхность кладут небольшие кусочки маргарина (защипывают) – 70, 50, 30 г. Красный основной соус используется для подачи к жареным мясным котлетам, рулету, зразам, сосискам, субпродуктам, блюдам из картофельной массы. На основе красного соуса приготавливают производные соусы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Тема: Практическое занятие № 8

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.

М.Т.О.: Сборник рецептур.

Теоретическая часть При варке овощи закладывают в кипящую воду или заливают водой (в зависимости от вида овощей), добавляют соль (на 1 л воды 10 г соли) и варят при закрытой крышке. Вода должна покрывать овощи на 1–2 см, так как при варке в большом количестве воды происходят большие потери растворимых пищевых веществ. Свеклу, морковь и зеленый горошек варят без соли, чтобы не ухудшались вкусовые качества и не замедлялся процесс варки. Зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу и артишоки варят в большом количестве бурно кипящей воды (3–4 л на 1 кг овощей) и при открытой крышке для сохранения цвета. Быстрозамороженные овощи, не размораживая, кладут в кипящую воду. Консервированные овощи прогревают вместе с отваром, а затем отвар сливают и используют для приготовления супов, соусов.

Картофель и морковь лучше варить на пару: при этом сохраняются пищевая ценность и вкусовые качества продукта. Для варки на пару применяют специальные паровые пищеварочные шкафы или обычные котлы с металлической решеткой или корзиной из проволоки.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 9

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.

М.Т.О.: Сборник рецептур.

овощи, вновь доводят до кипения для стерилизации и увеличения срока хранения соуса. Если красный

Теоретическая часть Картофель жареный. Приготавливают из сырого или вареного картофеля. Сырой картофель нарезают брусочками, дольками, кубиками или ломтиками,

промывают в холодной воде, для того чтобы кусочки не склеивались и не прилипали к противню, затем обсушивают. На раскаленный противень с жиром кладут картофель слоем 4–5 см, жарят, периодически помешивая, до образования румяной корочки, солят и продолжают жарить. Если при жарке на плите картофель полностью не прожарился, то его дожаривают в жарочном шкафу.

Сваренный в кожице картофель охлаждают, очищают, нарезают кружочками или ломтиками, кладут тонким слоем на раскаленную сковороду с жиром, посыпают солью, жарят, периодически встряхивая, чтобы сохранить форму.

При отпуске кладут в тарелку или порционную сковороду, поливают растопленным маслом, посыпают зеленью, дополнительно можно подать свежие, соленые или маринованные огурцы, помидоры, салат из свежей или квашеной капусты.

Картофель жареный можно приготовить с луком. В этом случае перед отпуском его смешивают с пассерованным луком

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан поэтапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 10

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.

М.Т.О.: Сборник рецептур.

Теоретическая часть Картофельная запеканка. Картофельную массу приготавливают так же, как для котлет. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выкладывают половину картофельной массы слоем 2 см, на нее кладут фарш, распределяют его ровным слоем. Сверху закрывают другой половиной картофельной массы, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, делают рисунок и запекают.

Для фарша: сушеные грибы варят, мелко измельчают, соединяют с пассерованным репчатым луком, вареными рублеными яйцами, кладут соль, перец, зелень петрушки или укропа и перемешивают. Запеканку можно приготовить без фарша, из одной картофельной массы.

При отпуске запеканку нарезают на порции, кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной, сметану подают отдельно.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 11

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд из круп.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд из круп.

М.Т.О.: Сборник рецептов.

Теоретическая часть Рисовая каша рассыпчатая. Первый способ. В кипящую подсоленную воду, взятую по норме, добавляют жир (5–10 % массы риса), засыпают подготовленную рисовую крупу и варят помешивая до загустения, затем кашу уваривают до готовности в закрытой крышечкой посуде в жарочном шкафу при слабом нагреве около 1 ч.
Второй способ (рис припущенный). Подготовленную рисовую крупу обваривают кипятком, чтобы она не имела привкуса муки, сливают воду и заливают горячим мясным или куриным бульоном по норме, добавляют соль и масло (можно положить в середину крупы несколько очищенных сырых луковиц и душистый перец), закрывают котел крышечкой и варят на пару до готовности. По окончании варки лук вынимают. Используют припущенный рис в качестве гарнира, фарша и как самостоятельное блюдо.

Третий способ (рис откидной). Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (6 л на 1 кг рисовой крупы) и варят при слабом кипении 25–30 мин. Когда зерна набухнут и станут мягкими, их откидывают на сито, промывают горячей водой, дают воде стечь и ставят в водяной бане в жарочный шкаф на 30–40 мин. Подают кашу со сливочным маслом. При промывании крупы теряется много пищевых веществ.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____

2. _____
 3. _____
 4. _____
-
-
-
-

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 12

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд из макаронных изделий, из бобовых.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд макаронных изделий, из бобовых.

М.Т.О.: Сборник рецептур.

Теоретическая часть Фасоль в соусе. Готовую вареную фасоль соединяют с томатным соусом, прогревают 5 мин, заправляют солью, молотым перцем, маргарином. Можно добавить репчатый лук и чеснок. При отпуске посыпают зеленью. Бобовые можно отпускать с молочным и сметанным соусом, тогда перец не добавляют.

Макароны с томатом. В пассерованное со сливочным маслом томатное пюре добавляют соль, перец молотый, доводят до готовности, кладут отварные макароны, всё перемешивают и прогревают. При отпуске можно посыпать мелко измельченной зеленью петрушки или укропа.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
-
-
-
-

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 13

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд из яиц.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд из яиц.

М.Т.О.: Сборник рецептов.

Теоретическая часть Яйца с ветчиной на гренках. Яйца, сваренные «в мешочек», укладывают на поджаренные гренки из белого хлеба толщиной в 1 см, покрытые кусочками поджаренной ветчины. Поливают томатным соусом.

Яичная кашка. Яйца соединяют с молоком или водой, добавляют соль, тщательно размешивают, вводят кусочки сливочного масла и проваривают в маленькой кастрюле, непрерывно помешивая (не доводя до кипения), до легкого загустения. Отпускают в порционных сковородах или подогретых тарелках, выложив горкой. Вокруг можно положить поджаренные гренки из белого хлеба или посыпать тертым сыром, кукурузными хлопьями. Яичную кашку отпускают также с дополнительным гарниром в виде обжаренных мясных продуктов (сосисок, ветчины, почек) или с грибами, зеленым горошком, отварной цветной капустой. Гарнир укладывают сверху.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 14

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд из яиц.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд из яиц.

М.Т.О.: Сборник рецептов.

Теоретическая часть Яйца с ветчиной на гренках. Яйца, сваренные «в мешочек», укладывают на поджаренные гренки из белого хлеба толщиной в 1 см, покрытые кусочками поджаренной ветчины. Поливают томатным соусом.

Яичная кашка. Яйца соединяют с молоком или водой, добавляют соль, тщательно размешивают, вводят кусочки сливочного масла и проваривают в маленькой кастрюле, непрерывно помешивая (не доводя до кипения), до легкого загустения. Отпускают в порционных сковородах или подогретых тарелках, выложив горкой. Вокруг можно положить поджаренные гренки из белого хлеба или посыпать тертым сыром, кукурузными хлопьями.

Яичную кашку отпускают также с дополнительным гарниром в виде обжаренных мясных продуктов (сосисок, ветчины, почек) или с грибами, зеленым горошком, отварной цветной капустой. Гарнир укладывают сверху.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 14

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд из творога.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд из творога.

М.Т.О.: Сборник рецептур.

Теоретическая часть Вареники ленивые. Отличаются вареники ленивые от вареников с творогом тем, что приготавливаются без теста. Протертый творог соединяют с сырыми яйцами, сахаром, солью, пшеничной мукой и тщательно перемешивают до образования однородной массы.

Массу толщиной 1 см выкладывают на посыпанную мукой поверхность стола и нарезают полосками шириной 2–2,5 см, которые нарезают прямоугольниками или ромбиками. Если массу формируют в виде валика (1,5 см в диаметре), то нарезают поперек на кружочки. Хранят до варки так же, как вареники с творогом. Варят при слабом кипении в подсоленной воде 4–5 мин. Вынимают и отпускают так же, как вареники с творогом.

При приготовлении вареников в большом количестве не следует класть сахар в массу, так как от этого она становится более жидкой. В этом случае сахаром посыпают готовые вареники при отпуске.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Внешний вид: _____
Вкус и запах: _____
Консистенция: _____
Цвет: _____
Срок хранения: _____
Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 15

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд из сыра.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд из сыра.

М.Т.О.: Сборник рецепту

Теоретическая часть

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Внешний вид: _____
Вкус и запах: _____
Консистенция: _____
Цвет: _____
Срок хранения: _____
Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 16

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд из рыбы.

М.Т.О.: Сборник рецептур.

Теоретическая часть Рыба припущенная с соусом белым с рассолом. Порционные куски рыбы или звенья осетровой рыбы припускают в воде (бульоне) с добавлением огуречного рассола, который предварительно процеживают, лука репчатого, сельдерея или петрушки, специй. На оставшемся от припускания бульоне приготавливают соус белый с рассолом.

Готовые звенья осетровой рыбы нарезают на порционные куски, доводят до кипения в бульоне. **Рыба жареная с луком по-ленинградски.** Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон. Репчатый лук нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета.

Порционный кусок рыбы жарят основным способом и доводят до готовности в жарочном шкафу. Жареную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг – жареный картофель кружочками, а на рыбу кладут кольца жареного лука

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 17

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд из котлетной рыбной массы.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд из котлетной рыбной массы.

М.Т.О.: Сборник рецептур.

Теоретическая Тефтели рыбные. Тефтели приготавливают в виде шариков по 3–4 шт. на порцию, укладывают на противень, обжаривают основным способом с двух сторон, заливают соусом и тушат 10–15 мин. Это блюдо можно приготовить, заменяя хлеб припущенным рисом, а также в запеченном виде.

При подаче в подогретую тарелку укладывают отварной картофель или рис, картофельное пюре, рядом кладут готовые тефтели, которые поливают соусом, используемым при тушении. Гарнир поливают маслом, блюдо посыпают измельченной зеленью.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Внешний вид: _____
Вкус и запах: _____
Консистенция: _____
Цвет: _____
Срок хранения: _____
Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 18

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд из мяса.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд из мяса.

М.Т.О.: Сборник рецептур.

Теоретическая часть: Грудинка фаршированная. Подготовленную с фаршем баранью или телячью грудинку посыпают солью и перцем, укладывают на противень реберными костями вниз, поливают жиром и ставят в жарочный шкаф. Жарят вначале при температуре 200–250 °С до образования поджаристой корочки, а затем дожаривают при температуре 160 °С. Во время жарки мясо поливают соком и жиром. Готовую грудинку нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Внешний вид: _____
Вкус и запах: _____
Консистенция: _____
Цвет: _____
Срок хранения: _____
Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 19

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд из натуральной рубки.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд из натуральной рубки.

М.Т.О.: Сборник рецептур.

Теоретическая часть: Шницель натуральный рубленый. Рубленую массу приготавливают из говядины, баранины или свинины. В массу из свинины сало не добавляют.

Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с жиром сковороду, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо укладывают гарнир – картофель жареный или отварной, рассыпчатые каши, сложный гарнир из 3–4 видов овощей, рядом – шницель, поливают его растопленным маслом.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
- _____
- _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Срок хранения: _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 20

Тема: Составление технологических схем приготовления блюд из котлетной массы.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем приготовления блюд из котлетной массы.

М.Т.О.: Сборник рецептур.

Теоретическая часть: Тефтели. Подготовленные полуфабрикаты тефтелей укладывают на противень в один ряд, обжаривают на плите или в жарочном шкафу, заливают соусом красным, томатным или сметанным с томатом и тушат 10–12 мин в жарочном шкафу. Тефтели можно обжарить во фритюре, затем уложить в неглубокую посуду в 1–2 ряда, залить соусом и тушить.

При отпуске в баранчик или тарелку кладут гарнир – рассыпчатый рис, гречневую кашу или картофельное пюре, рядом – тефтели, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают измельченной зеленью петрушки, можно посыпать рубленым чесноком.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указан по этапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
- _____
- _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____
Консистенция: _____
Цвет: _____
Срок хранения: _____
Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий предназначены для обучающихся по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Каждое практическое занятие содержит:

- Тему работы
- Цель
- Теоретическую часть
- Практическую часть
- Задание
- Результат

Практические занятия - это форма учебных занятий, где на основании полученных знаний и сформулированных умений, обучающиеся предоставляют результаты своей практической и творческой деятельности по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
От учебных занятий, практикумы отличаются своей направленностью на обучение обучающихся, применяя полученные знания и умения в конкретной ситуации.

Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления теоретических знаний, а так же приобретения навыков по выбору сырья, организации рабочего места и приготовления блюд, в соответствии с нормами и правилами.

Темы практических занятий выбраны преподавателем из предлагаемых в программе альтернативных вариантов тем работ с наличием имеющихся возможностей.

Правила выполнения практических занятий

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Закончив выполнение работы, вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

Критерии оценки:

- Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена аккуратно- «5» (отлично);
- Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно- «4» (хорошо);
- Работа выполнена аккуратно, технологически неправильно - «3» (удовлетворительно)

Практическое занятие № 1

Тема: Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей.

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса.

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 2

Тема: Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса.

Технологическая схема:

- 1. _____
 - 2. _____
 - 3. _____
 - 4. _____
- _____
- _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 3

Тема: Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из нерыбных водных продуктов.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем технологического цикла обработки и приготовления нерыбных водных продуктов.

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса.

Технологическая схема:

- 1. _____
 - 2. _____
 - 3. _____
 - 4. _____
- _____
- _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 4

Тема: Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса.

Технологическая схема:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 5

Тема: Составление схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем технологического цикла обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы.

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса.

Технологическая схема:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы.

Практическое занятие № 6

Тема: Составление схем технологического цикла организации хранения сырья.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем технологического цикла организации хранения сырья.

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____

2. _____
3. _____
4. _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 7

Тема: Составление схем технологического цикла очистки овощей.

Цель: Сформировать навык по составлению технологического цикла очистки овощей

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 8

Тема: Составление схем технологического цикла организации реализации готовой продукции.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем технологического цикла организации реализации готовой продукции.

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 9

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации картофелеочистительных машин.

Цель: Сформировать навык по составлению схем безопасной эксплуатации картофелеочистительных машин.

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса.

Технологическая схема:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Задание: _ Составленные технологической схемы

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 10

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации овощерезательных машин.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем безопасной эксплуатации овощерезательных машин

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Консистенция: _____
Цвет: _____
Срок хранения: _____
Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 11

Тема: Отработка практических умений эксплуатации овощерезательных машин.

Цель: Сформировать умения по эксплуатации овощерезательной машины ОМ-350

М.Т.О.: Инструкционная карта, карта эксплуатации овощерезательной машины ОМ-350

Теоретическая часть: Сначала выполняют правила ТБ и БТ. Включают машину, закладывают овощи в загрузочное устройство и прижимают толкателем к вращающемуся опорному диску, который ножами срезает от овощей последовательно слой за слоем в виде ломтиков, брусочков или соломкой. Отрезанные частицы продукта проходят в отверстия опорного диска, расположенные под ножами, захватываются вращающимся сбрасывателем и подаются в разгрузочный лоток, через который попадает в подставленную тару. Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в рабочую камеру. Санитарную обработку проводить после отключения и остановки машины

Составленные алгоритма эксплуатации овощерезательной машины ОМ350.

1.

2.

3.

4.

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 10

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации овощерезательных машин.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем безопасной эксплуатации овощерезательных машин.

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Задание: _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 13

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации протирорезательных машин.

Цель: Сформировать навык по составлению технологических схем безопасной эксплуатации протирорезательных машин.

М.Т.О.: Инструкционная карта,

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий.

Технологическая схема:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 14

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования поточной линии по обработке овощей.

Цель: Сформировать умения по решению ситуационных задач.

М.Т.О.: Инструкционная карта, Карточки заданий.

Теоретическая часть:

Задание: решение ситуационных задач.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Итог: решение ситуационных задач

Практическое занятие № 15

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования поточной линии по обработке рыбы.

Цель: Сформировать умения по решению ситуационных задач.

М.Т.О.: Инструкционная карта, Карточки заданий.

Теоретическая часть:

Задание: решение ситуационных задач.

1.

2.

3.

4.

Итог: решение ситуационных задач

Практическое занятие № 16

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1

Цель: Сформировать навык по составлению схем безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1.

М.Т.О.: Инструкционная карта,

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 17

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации мясорубок.

Цель: Сформировать навык по составлению схем безопасной эксплуатации мясорубок.

М.Т.О.: Инструкционная карта,

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 18

Тема: Отработка практических умений эксплуатации мясорубок

Цель: Сформировать навык Отработка практических умений эксплуатации мясорубок

М.Т.О.: Инструкционная карта, карта эксплуатации мясорубки.

Теоретическая часть: 1. Выполняют правила ТБ перед работой машины.

2.Сборка. 3. Включение на холостом ходу. 4 Работа. 5. Сан.уборка после работы

Составленные алгоритма эксплуатации мясорубки.

1.

2.

3.

4.

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 19

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации фаршемешалки.

Цель: Сформировать навык по составлению схем безопасной эксплуатации фаршемешалки.

М.Т.О.: Инструкционная карта,

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 20

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации машин для рыхления мяса.

Цель: Сформировать навык по составлению схем безопасной эксплуатации машин для рыхления мяса

М.Т.О.: Инструкционная карта,

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Технологическая схема:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 21

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации котлетоформовочных машин.

Цель: Сформировать навык по составлению схем безопасной эксплуатации котлетоформовочных машин.

М.Т.О.: Инструкционная карта,

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Технологическая схема:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 22

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических продуктов.

Цель: Сформировать навык по составлению схем безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических продуктов.

М.Т.О.: Инструкционная карта,

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Технологическая схема:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 23

Тема: Отработка практических умений эксплуатации слайсер

Цель: Отработка практических умений эксплуатации слайсер

М.Т.О.: Инструкционная карта, слайсер

Теоретическая часть: Правила эксплуатации слайсера

Задание: 1. Работа на слайсере. 2. Составить письменно алгоритм использования слайсера.

1.

2.

3.

4.

Итог: Работа на слайсере.

Практическое занятие № 24

Тема: Отработка практических умений эксплуатации весоизмерительного оборудования

Цель: Формирование практических умений эксплуатации весоизмерительного оборудования

М.Т.О.: Инструкционная карта, весы.

Теоретическая часть: Правила эксплуатации весов.

Задание: 1. Работа на весоизмерительном оборудовании. 2. Составить письменно алгоритм работы на весоизмерительном оборудовании.

1.

2.

3.

4.

Итог: Работа на весоизмерительном оборудовании.

Практическое занятие № 25

Тема: Отработка практических умений эксплуатации весоизмерительного оборудования

Цель: Формирование практических умений эксплуатации весоизмерительного оборудования

М.Т.О.: Инструкционная карта, весы.

Теоретическая часть: Правила эксплуатации весов.

Задание: 1. Работа на весоизмерительном оборудовании. 2. Составить письменно алгоритм работы на весоизмерительном оборудовании.

1.

2.

3.

4.

Итог: Работа на весоизмерительном оборудовании.

Практическое занятие № 26

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Цель: Сформировать навык по составлению схем безопасной эксплуатации холодильного оборудования

М.Т.О.: Инструкционная карта,

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 27

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Цель: Сформировать навык по составлению схем безопасной эксплуатации холодильного оборудования

М.Т.О.: Инструкционная карта,

Теоретическая часть:

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Технологическая схема:

1.

2.

3.

4.

Итог: Составленные технологической схемы

Практическое занятие № 28

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению супов.

Цель: Сформировать навык по Организация рабочего места повара по приготовлению супов.

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь.

Теоретическая часть: Решение ситуационных задач.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составить алгоритм организации рабочего места повара по приготовлению супов:

1.

2.

3.

4.

Итог: Составленный алгоритм организации рабочего места повара по приготовлению супов.

Практическое занятие № 29

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации электрических плит.

Цель: Сформировать навык составления схем безопасной эксплуатации электрических плит.

М.Т.О.: Инструкционная карта, тетрадь.

Теоретическая часть: Решение ситуационных задач.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составить алгоритм организации рабочего места повара по приготовлению супов:

1.

2.

3.

4.

Итог: Составление схемы.

Практическое занятие № 30

Тема: Отработка практических умений по безопасной эксплуатации электрических плит.

Цель: Сформировать практические умения по безопасной эксплуатации электрических плит.

М.Т.О.: Инструкционная карта, электрические плиты.

Теоретическая часть: Инструктирование по технике безопасности.

Задание: Составить алгоритм работы на электрических плитах.

1.

2.

3.

4.

Итог: Составить алгоритм работы на электрических плитах.

Практическое занятие № 31

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации газовых плит.

Цель: Сформировать умения по составлению схем безопасной эксплуатации газовых плит

М.Т.О.: Инструкционная карта.

Теоретическая часть: Решение ситуационных задач.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составить алгоритм безопасной эксплуатации газовых плит.

1.

2.

3.

4.

Итог: Составить алгоритм безопасной эксплуатации газовых плит.

Практическое занятие № 32

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации пищеварочных котлов

Цель: Сформировать умения по составлению схем безопасной эксплуатации пищеварочных котлов.

М.Т.О.: Инструкционная карта.

Теоретическая часть: Принцип эксплуатации пищеварочных котлов.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составить алгоритм безопасной эксплуатации пищеварочных котлов.

1.

2.

3.

4.

Итог: Составить алгоритм безопасной эксплуатации пищеварочных котлов.

Практическое занятие № 33

Тема: Отработка практических умений эксплуатации пищеварочных котлов.

Цель: Сформировать умения по эксплуатации пищеварочных котлов

М.Т.О.: Инструкционная карта; пищеварочный котел.

Теоретическая часть: Принцип эксплуатации пищеварочных котлов.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составить алгоритм работы пищеварочных котлов.

1.

2.

3.

4.

Итог: Составить алгоритм работы пищеварочных котлов..

Практическое занятие № 34

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.

Цель: Сформировать умения по составлению схем безопасной эксплуатации водогрейного оборудования..

М.Т.О.: Инструкционная карта.

Теоретическая часть: Принцип эксплуатации водогрейного оборудования..

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составить алгоритм безопасной эксплуатации водогрейного оборудования..

1.

2.

3.

4.

Итог: Составить алгоритм безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.

Практическое занятие № 35

Тема: Отработка практических умений эксплуатации водогрейного оборудования.

Цель: Сформировать умения по составлению схем безопасной эксплуатации пищеварочных котлов.

М.Т.О.: Инструкционная карта. Принцип эксплуатации пищеварочных котлов.

Теоретическая часть: Инструктирование по теме.

Задание: Составить алгоритм безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.

1.

2.

3.

4.

Итог: Составить алгоритм безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.

Практическое занятие № 36

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению соусов

Цель: Сформировать умения по организации рабочего места повара по приготовлению соусов

М.Т.О.: Инструкционная карта.

Теоретическая часть: Принципы организации соусного отделения горячего цеха.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составить алгоритм организации соусного отделения горячего цеха.

1.

2.

3.

4.

Итог: Составить алгоритм организации соусного отделения горячего цеха.

Практическое занятие № 38

Тема: Отработка практических умений по безопасной эксплуатации электрических сковород.

Цель: Сформировать умения по отработке практических умений по безопасной эксплуатации электрических сковород.

М.Т.О.: Инструкционная карта. Электрическая сковорода.

Теоретическая часть: Инструктирование по ТБ, правила эксплуатации электрических сковород.

Задание: Составить алгоритм безопасной эксплуатации электрических сковород.

1.

2.

3.

4.

Итог: Составить алгоритм безопасной эксплуатации электрических сковород.

Практическое занятие № 39

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов.

Цель: Сформировать умения по составлению схем безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов..

М.Т.О.: Инструкционная карта.

Теоретическая часть: Принципы эксплуатации пароварочных аппаратов..

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составить схему безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов.

1.

2. _____
 3. _____
 4. _____
-
-

Итог: Составить схему безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов.

Практическое занятие № 40

Тема: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Цель: Сформировать умения по оставлению схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составить схему технологического цикла

1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
-
-

Итог: Составить схему технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Практическое занятие № 41

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации жарочных шкафов.

Цель: Сформировать умения по составлению схем безопасной эксплуатации жарочных шкафов

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составить схему безопасной эксплуатации жарочных шкафов.

1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
-
-

Итог: Составить схему безопасной эксплуатации жарочных шкафов.

Практическое занятие № 42

Тема: Отработка практических умений по безопасной эксплуатации жарочного шкафа.

Цель: Сформировать умения по по безопасной эксплуатации жарочного шкафа.

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по ТБ, правила эксплуатации жарочного шкафа.

Задание: Составить алгоритм работы, безопасной эксплуатации жарочного шкафа.

1.

2.

3.

4.

Итог: Составить алгоритм работы безопасной эксплуатации жарочных шкафов.

Практическое занятие № 43

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.

Цель: Сформировать умения по составлению схем безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составить схему безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.

1.

2.

3.

4.

Итог: Составить схему безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.

Практическое занятие № 44

Тема: Составление схем

Цель: Сформировать умения составления схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

1.

--

2. _____
 3. _____
 4. _____
-
-

Итог: Составить схему безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.

Практическое занятие № 45

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации фритюрниц.

Цель: Сформировать умения составления схем безопасной эксплуатации фритюрниц.
М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составление схем безопасной эксплуатации фритюрниц

1. _____
 2. _____
 3. _____
-
-

Итог: Составить схему безопасной эксплуатации фритюрниц.

Практическое занятие № 46

Тема: Отработка практических умений по безопасной эксплуатации фритюрницы.

Цель: Сформировать умения по безопасной эксплуатации фритюрницы.

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Задание: 1. Отработать умения работы на фритюрнице.

2. Записать алгоритм работы на фритюрнице.

1. _____
 2. _____
 3. _____
-
-

Итог: Составить алгоритм эксплуатации фритюрницы.

Практическое занятие № 47

Тема: Составление схем безопасной эксплуатации электрогриля.

Цель: Сформировать умения составления схем безопасной эксплуатации электрогриля

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составление схем безопасной эксплуатации электрогриля

1. _____
 2. _____
 3. _____
-
-

Итог: Составить схему безопасной эксплуатации электрогриля.

Практическое занятие № 48

Тема: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра.

Цель: Сформировать умения составления схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра.

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра.

1. _____
 2. _____
 3. _____
-
-

Итог: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра.

Практическое занятие № 49

Тема: Составление схем технологического цикла и отработка умений по обработке яиц.

Цель: Сформировать умения составления схем технологического цикла и отработка умений по обработке яиц.

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составление схем технологического цикла и отработка умений по обработке яиц.

1. _____
 2. _____
 3. _____
-
-

Итог: Составление схем технологического цикла и отработка умений по обработке яиц.

Практическое занятие № 50

Тема: Составление схем технологического цикла по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов.

Цель: Сформировать умения составления схем технологического цикла по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов.

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составление схем технологического цикла и отработка безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов.

1. _____

2. _____

3. _____

Итог: Составление схем технологического цикла по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов.

Практическое занятие № 51

Тема: Отработка практических умений по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов

Цель: Сформировать умения составления отработки практических умений по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Практическое занятие № 52

Тема: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий.

Цель: Сформировать умения составления схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий .

1. _____

2. _____

3. _____

Итог: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий .

Практическое занятие № 53

Тема: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий.

Цель: Сформировать умения составления схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий .

1.

2.

3.

Итог: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий .

Практическое занятие № 54

Тема: Отработка практических умений по безопасной эксплуатации электрических пароварочных аппаратов

Цель: Сформировать умения составления схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий .

1.

2.

3.

Итог: Составление схем технологического цикла приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из круп, бобовых, макаронных изделий .

Практическое занятие № 55

Тема: Отработка практических умений эксплуатации мармитов.

Цель: Сформировать умения отработки практических умений эксплуатации мармитов.

М.Т.О.: Инструкционные карты.

Теоретическая часть: Инструктирование по этапам выполнения работы.

Правила составления технологических схем:

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

Задание: 1.Составить алгоритм технологического цикла работы на мармите.

2. Выполнение операций на мармите.

1. _____
 2. _____
 3. _____
- _____
- _____

Итог: 1. Составить алгоритм технологического цикла работы на мармите.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

**Методические рекомендации
по выполнению самостоятельной (внеаудиторной) работы**

Преподаватель Тихонова Т.И.

Маркс, 2019 год

Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Объем часов	
	Аудиторные занятия	Самостоятельная (внеаудиторная) работа
Раздел 1. МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них для горячих блюд.	32	
Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	54	
Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.	22	
Тема 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	16	
Тема 5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, кролика, дичи.	16	8
Тема 6. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	16	8
Тема 7. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов яиц, творога, сыра	16	

Тема 8. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий	16	4
Всего	188	20
Раздел 2.МДК. 05. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.		
Тема 2. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.		
Тема 3. Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.		
Тема 4. Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов		2
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		
Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра		
Тема 7. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы		4
Тема 8. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,		4

кролика		
Всего	62	10

Виды самостоятельной работы по темам

Наименование тем	Вид самостоятельной (внеаудиторной) работы	Количество часов на самостоятельную работу
Раздел 1. МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
Тема 2. Характеристика процессов организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.		
Тема 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов		
Тема 5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, кролика, дичи.	№3. Презентация на тему: «Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса»	4
	№4. Презентация на тему: «Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы»	4
Тема 6. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	№2. Презентация на тему: «Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы»	4
	№5. Презентация на тему: «Технологический цикл подготовки рыбы к фаршировке»	4
Тема 7. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения		

кулинарных полуфабрикатов яиц, творога, сыра		
Тема 8. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий	№1. Презентация на тему: Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из круп»	4
Раздел 2. МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Тема 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.		
Тема 2. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.		
Тема 3. Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.		
Тема 4. Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов	№1. Презентация на тему: «Блюда из овощей»	2
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		
Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра		
Тема 7. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы	№2. Презентация на тему: «Блюда из рыбы»	4
Тема 8. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	№3. Презентация на тему: «Блюда из мяса» №4. Презентация на тему: «Блюда из домашней птицы»	4

Требования к формированию компьютерной презентации

1. Компьютерная презентация должна содержать начальный и конечный слайды;
2. Структура компьютерной презентации должна включать оглавление, основную и резюмирующую части;
3. Каждый слайд должен быть логически связан с предыдущим и последующим;
4. Слайды должны содержать минимум текста (на каждом не более 10 строк);
5. Необходимо использовать графический материал (включая картинки), сопровождающий текст (это позволит разнообразить представляемый материал и обогатить доклад выступающего студента);

6. Компьютерная презентация может сопровождаться анимацией, что позволит повысить эффект от представления доклада (но акцент только на анимацию недопустим, т.к. злоупотребление им на слайдах может привести к потере зрительного и смыслового контакта со слушателями);

7. Время выступления должно быть соотнесено с количеством слайдов из расчета, что компьютерная презентация, включающая 10—15 слайдов, требует для выступления около 7—10 минут.

Подготовленные для представления доклады должны отвечать следующим требованиям:

1. Цель доклада должна быть сформулирована в начале выступления;
2. Выступающий должен хорошо знать материал по теме своего выступления, быстро и свободно ориентироваться в нем;
3. Недопустимо читать текст со слайдов или повторять наизусть то, что показано на слайде;
5. Речь докладчика должна быть четкой, умеренного темпа;
6. Докладчик должен иметь зрительный контакт с аудиторией;
7. После выступления докладчик должен оперативно и по существу отвечать на все вопросы аудитории (если вопрос задан не по теме, то преподаватель должен снять его).

Требования к оформлению презентаций

1. Продумайте [план презентации](#) заранее. Не забывайте об обязательных разделах:

- Титульная страница (первый слайд);
- Введение;
- Основная часть презентации (обычно содержит несколько подразделов);
- Заключение.

2. Оформление презентации

Соблюдайте единый стиль оформления. Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Если выбрали для заголовков синий цвет и шрифт «Cambria», на всех слайдах заголовки должны быть синими и Камбрия. Выбрали для основного текста шрифт «Calibri», то всех слайдах придется использовать его.

3. Цвет фона презентации

На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Следите за тем, чтобы текст не сливался с фоном, учитывайте, что на проекторе контрастность будет меньше, чем у вас на мониторе.

Лучший фон – белый (или близкий к нему), а лучший цвет текста – черный (или очень темный нужного оттенка). Имейте в виду что, черный цвет фона имеет негативный (мрачный) подтекст. Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается).

4. Содержание и расположение текстовой информации, шрифт

Используйте короткие слова и предложения.

Размер шрифта: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

Цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

Тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем. Всегда указывайте заголовок слайда (каждого слайда презентации). Отвлёкшийся слушатель в любой момент должен понимать, о чём сейчас речь в вашем докладе!

Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

Если на слайде имеется картинка, надпись должна располагаться под ней. Избегайте сплошной текст. Лучше использовать маркированный и нумерованный списки.

Помните, что экран, на котором вы будете показывать презентацию, скорее всего, будет достаточно далеко от зрителей. Презентация будет выглядеть меньше, чем на вашем экране во время создания.

Отойдите от экрана компьютера на 2-3 метра и попытайтесь прочесть текст в презентации. Если слайды читаются с трудом, увеличивайте шрифт. Если текст не вмещается на один слайд, разбейте его на 2, 3 и более слайдов (главное, чтобы презентация была удобной для просмотра).

5. Объем информации

Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.

Не полностью заполненный слайд лучше, чем переполненный.

Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

Делайте слайд проще. У аудитории всего около минуты на его восприятие.

Общий порядок слайдов

I. Титульный лист

Оформление титульного (первого) слайда

Из содержимого первого слайда должно быть понятно, о чём речь, к кому это относится, кто автор. Для этого не забудьте указать:

1. Организацию (учебное заведение, предприятие и т.д.);
2. Тему доклада (название);
3. Фамилию, имя и отчество докладчика (полностью);
4. Вашего руководителя (если работа выполнена под чьим то руководством);
5. Контактные данные (e-mail, адрес сайта, телефон).

II. План презентации (практика показывает, что 5-6 пунктов - это максимум, к которому не следует стремиться)

III. Введение

В этой части вы должны ввести аудиторию в ваш доклад/отчет. Ответить на следующие вопросы:

- О чем будет презентация?
- Какие цели и задачи будут решаться?

IV. Основная часть

Основная часть – самая важная. В этой части необходимо рассказать о самых основных моментах в вашей презентации, т.е детали темы, проблемы, исследования и т.д.

V. Заключение

Введение и заключение могут быть очень схожими. Разница в том, что в о введении вы описываете основные положения, понятия, и вопрос, на который вы ищите ответ. А в заключении вы должны описать результаты вашей работы, какие ответы и предположения вы получили в ходе своих исследований. Перечислите основные, наиболее важные результаты работы. Поясните, что вы считаете самым важным и почему. Каким результатом можно было бы гордиться. Остановитесь на нём подробно. Расскажите, как он был получен, укажите его характерные особенности.

VI. Финальный слайд

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Экзаменационный материал

по междисциплинарному курсу

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

Семестр 4

Маркс, 2019 г.

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

Экзаменационный материал

по МДК.02.01. Организация приготовления подготовки к реализации и
презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Преподаватель Тихонова Т.И.

Маркс, 2021

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 1

1. Классификация бульонов. Значение в питании.
2. Процессы приготовления, подготовки к реализации бульонов
3. Алгоритм приготовления консаме.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 2

1. Классификация заправочных супов.
2. Процессы приготовления, подготовки к реализации бульонов
3. Алгоритм приготовления щей из свежей и квашеной капусты

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марксовский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 3

1. Классификация борщей. Отличительные особенности.
2. Алгоритм приготовления борща украинского.
3. Презентация борщей. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марксовский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 4

1. Классификация рассольников. Отличительные особенности
2. Алгоритм приготовления рассольника домашнего
3. Презентация рассольников. Требования качества

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марксовский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марксовский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 5

1. Классификация овощных супов. Отличительные особенности.
2. Алгоритм приготовления супа картофельного.
3. Презентация овощных супов. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 6

1. Классификация молочных супов.
2. Алгоритм приготовления молочного супа с овощами.
3. Презентация молочных супов. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 7

1. Классификация пюреобразных супов. Отличительные особенности.
2. Алгоритм приготовления супа-пюре картофельного.
3. Презентация супов- пюре. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 8

1. Классификация солянок.
2. Алгоритм приготовления солянки мясной сборной.
3. Презентация солянок. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 9

1. Классификация соусов.
2. Алгоритм приготовления окрошки овощной
3. Презентация холодных супов Требования качества

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 10

1. Классификация холодных супов. Отличительные особенности.
2. Алгоритм приготовления красного основного соуса.
3. Требования качества к производным красного соуса

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 11

1. Классификация холодных соусов. Отличительные особенности.
2. Алгоритм приготовления маринадов овощных.
3. Презентация холодных соусов Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 12

1. Классификация масляных соусов.
2. Алгоритм приготовления соусов сухарного и
3. Требования качества к масляным соусам.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марксовский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марксовский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 13

1. Классификация блюд из овощей. Значение в питании.
2. Алгоритм приготовления голубцов овощных.
3. Презентация блюд из овощей Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 14

- 1.Классификация блюд из круп. Значение в питании
2. Алгоритм приготовления каш разной консистенции
3. Требования качества к блюдам из круп.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марксовский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марксовский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 15

1. Классификация блюд из овощей. Значение в питании.
2. Алгоритм приготовления голубцов овощных.
3. Презентация блюд из овощей Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 16

1. Классификация блюд из круп. Значение в питании
2. Алгоритм приготовления каш разной консистенции.
3. Требования качества к блюдам из круп.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 17

1. Классификация блюд из творога и сыра. Значение в питании.
2. Алгоритм приготовления сырников.
3. Требования качества блюд из творога и сыра.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 18

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации припущенных и
варёных блюд из рыбы.
2. Алгоритм приготовления рыбы по-русски; в соусе рассол
3. Требования качества к блюдам из припущенной и варёной рыбы

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 19

1. Классификация блюд из морепродуктов. Значение в питании.
2. Алгоритм приготовления блюд из креветок.
3. Требования качества блюд из морепродуктов.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 20

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из жареной,
тушеной и запеченной рыбы.
2. Алгоритм приготовления зраз донских, рыба в тесте орли.
3. Требования качества к блюдам из жареной, запеченной

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 21

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации
презентации блюд из котлетной массы
2. Алгоритм приготовления тельного.
3. Требования качества блюд из котлетной массы

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 22

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации
блюд из кнельной массы
2. Алгоритм приготовления кнелей
3. Требования качества к блюдам из кнельной

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 23

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации
презентации блюд из варёного мяса и птицы.
2. Алгоритм заправки домашней птицы для варки.
3. Требования качества блюд из варёного мяса.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.01. Организация
приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 24

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации
презентации блюд из жареного мяса.
2. Алгоритм приготовления ростбиф, бифштекса.
3. Требования качества

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

Экзаменационный материал

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Преподаватель: Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет №1

1. Классификация бульонов. Значение в питании.
2. Процессы приготовления, подготовки к реализации бульонов
3. Алгоритм приготовления консаме.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет №2

- 1.Классификация заправочных супов.
2. Классификация щей. Отличительные особенности.
3. Алгоритм приготовления щей из свежей и квашеной капусты.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 3

1. Классификация борщей. Отличительные особенности.
2. Алгоритм приготовления борща украинского.
3. Презентация борщей. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 4

1. Классификация рассольников. Отличительные особенности.
2. Алгоритм приготовления рассольника домашнего.
3. Презентация рассольников. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 5

1. Классификация овощных супов. Отличительные особенности.
2. Алгоритм приготовления супа картофельного..
3. Презентация овощных супов. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 6

1. Классификация молочных супов.
2. Алгоритм приготовления молочного супа с овощами.
3. Презентация молочных супов. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 7

1. Классификация пюреобразных супов. Отличительные особенности. Алгоритм приготовления супа-пюре картофельного..
3. Презентация супов- пюре. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 8

1. Классификация солянок.
2. Алгоритм приготовления солянки мясной сборной.
3. Презентация солянок. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 9

1. Классификация холодных супов. Отличительные особенности. Алгоритм приготовления окрошки овощной..
3. Презентация холодных супов Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 10

1. Классификация соусов. 2.
2. Алгоритм приготовления красного основного соуса.
3. Требования качества к производным красного соуса.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 11

1. Классификация холодных соусов. Отличительные особенности.
2. Алгоритм приготовления маринадов овощных.
3. Презентация холодных соусов Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 12

1. Классификация масляных соусов.
2. Алгоритм приготовления соусов сухарного и польского
3. Требования качества к масляным соусам.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 13

1. Классификация блюд из овощей. Значение в питании.
2. Алгоритм приготовления голубцов овощных.
3. Презентация блюд из овощей Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 14

1. Классификация блюд из круп. Значение в питании.
2. Алгоритм приготовления каш разной консистенции.
3. Требования качества к блюдам из круп.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 15

1. Классификация блюд из макаронных изделий. Значение в питании.
2. Алгоритм варки макаронных изделий.
3. Презентация блюд из макаронных изделий. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 16

1. Классификация блюд из яиц. Значение в питании.
2. Алгоритм приготовления омлетов.
3. Требования качества к блюдам из яиц.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 17

1. Классификация блюд из творога и сыра. Значение в питании.
2. Алгоритм приготовления сырников.
3. Требования качества блюд из творога и сыра.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 18

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация припущенных и варёных блюд из рыбы.
2. Алгоритм приготовления рыбы по-русски; в соусе рассол.
3. Требования качества к блюдам из припущенной и варёной рыбы

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

закусок

Экзаменационный билет № 19

1. Классификация блюд из морепродуктов. Значение в питании.
2. Алгоритм приготовления блюд из креветок.
3. Требования качества блюд из морепродуктов.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 20

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы.
2. Алгоритм приготовления зраз донских, рыба в тесте орли.
3. Требования качества к блюдам из жареной. запеченной рыбы

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 21

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации блюд из котлетной массы
2. Алгоритм приготовления тельного.
3. Требования качества блюд из котлетной массы..

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 22

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации блюд из кнельной массы
2. Алгоритм приготовления кнелей
- 3.. Требования качества к блюдам из. кнельной массы

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания
_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 23

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации блюд из варёного мяса и птицы.
2. Алгоритм заправки домашней птицы для варки.
3. Требования качества блюд из варёного мяса.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»
_____/ Е.В. Гребнева/

Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Экзаменационный билет № 24

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации блюд из жареного мяса.
2. Алгоритм приготовления ростбиф, бифштекса.
- 3.. Требования качества к блюдам из жареного мяса.

Председатель цикловой методической комиссии
Сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Аттестационный лист учебной практики

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. ФИО обучающегося: _____ группа № 24
 профессия 43.01.09. Повар, кондитер Срок обучения 3 года 10 месяцев

2. Место проведения учебной практики (организация), наименование, юридический адрес ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж», г. Маркс, пр. Ленина, 107.

3. Время проведения практики с _____ по _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики: 72 часа.

№ п/п	Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оценка)
1	Инструктаж по технике безопасности в учебном цехе. Организация рабочего места повара. Отработка практических умений приготовления бульоны и отвары.		
2	Отработка практических умений приготовления заправочных супов: щей.		
3	Отработка практических умений приготовления борщей.		
4	Отработка практических умений приготовления рассольников		
5	Отработка практических умений приготовления картофельных супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями		
6	Отработка практических умений приготовления солянок, прозрачных супов, супов-пюре.		
7	Отработка практических умений приготовления молочных и сладких супов		
8	Отработка практических умений приготовления холодных супов		
9	Отработка практических умений приготовления красного основного соуса и его производных		
10	Отработка практических умений приготовления белого основного соуса и его производных		
11	Отработка практических умений приготовления молочных, сметанных, сладких соусов		
12	Отработка практических умений приготовления соусов, масляных смесей.		

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

Качество выполненных работ на «_____»: соответствует требованиям соблюдения технологии и правил выполнения производственных операций, требованиям охраны труда и соблюдения техники безопасности, а также в соответствии с СанПиНом с соблюдением требований пожарной безопасности

«_» _____ 20__ г.

Мастер производственного обучения _____ /Тихонова Т.И.

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области**

«Марковский политехнический колледж»

Утверждено:

Зам. директора по УПР

_____ И. Ю. Гостева

Материалы для проведения зачета (с оценкой)

по учебной практике профессионального модуля

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

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Маркс, 2019 г.

Перечень заданий для зачета (с оценкой) по учебной практике профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- 1.Отработка приемов приготовления бульонов костного и мясо-костного
- 2.Отработка приемов приготовления заправочных супов: щей.
- 3.Отработка приемов приготовления борщей.
- 4.Отработка приемов приготовления рассольников
- 5.Отработка приемов приготовления картофельных супов с овощами.
6. Отработка приемов приготовления картофельных супов с крупой.
- 7.Отработка приемов приготовления картофельных супов с бобовыми.
8. Отработка приемов приготовления картофельных супов с макаронными изделиями
- 9.Отработка приемов приготовления солянки мясной сборной.
10. Отработка приемов приготовления прозрачного супа с гречками.
11. Отработка приемов приготовления супа-пюре картофельного.
- 12.Отработка приемов приготовления молочного супа с крупой.
13. Отработка приемов приготовления сладкого супа с яблоками.
- 14..Отработка приемов приготовления окрошки мясной сборной.
15. Отработка приемов приготовления ботвинника.
- 16.Отработка приемов приготовления красного основного соуса и его производных.
- 17.Отработка приемов приготовления белого основного соуса и его производных.
- 18.Отработка приемов приготовления молочных соусов разной консистенции.
19. Отработка приемов приготовления сметанного соуса
20. Отработка приемов приготовления сладкого соуса из абрикосов.
- 21.Отработка приемов приготовления масляных смесей.
- 22.Отработка приемов приготовления жульена грибного.
- 23.Отработка приемов приготовления каши рисовой рассыпчатой.
24. Отработка приемов приготовления омлета натурального.
- 25.Отработка приемов приготовления омлета фаршированного.
- 26.Отработка приемов приготовления крупеника.
- 27.Отработка приемов приготовления сырников.

28. Отработка приемов приготовления плова.
29. Отработка приемов приготовления отварной рыбы.
30. Отработка приемов приготовления припущенной рыбы.
31. Отработка приемов приготовления жареной рыбы по- ленинградски.
32. Отработка приемов приготовления жареной в тесте «Орли»
33. Отработка приемов приготовления жареной рыбы с зелёным маслом «Кольбер»
34. Отработка приемов приготовления запечённой рыбы по- русски
35. Отработка приемов приготовления котлет из рыбной котлетной массы
36. Отработка приемов приготовления тельного из рыбной котлетной массы.
37. Отработка приемов приготовления отварного мяса или домашней птицы.
38. Отработка приемов приготовления бифштекса с яйцом.
39. Отработка приемов приготовления котлеты отбивной.
40. Отработка приемов приготовления котлеты по-киевски.
41. Отработка приемов приготовления голубцов.
42. Отработка приемов приготовления фаршированных овощей.
43. Отработка приемов приготовления блюд из субпродуктов.
44. Отработка приемов приготовления картофельного пюре.
45. Отработка приемов приготовления зелёного горошка припущенного с маслом.
46. Отработка приемов приготовления картофеля по-деревенски.
47. Отработка приемов приготовления зраз картофельных.
48. Отработка приемов приготовления рагу овощного.
49. Отработка приемов приготовления паштета из субпродуктов
50. Отработка приемов приготовления кальмаров в тесте.

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области**

«Марковский политехнический колледж»

Утверждено:

Зам. директора по УПР

_____ И. Ю. Гостева

Материалы для проведения зачета (с оценкой)

по производственной практике профессионального модуля
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Маркс, 2019 г.

Перечень заданий для зачета (с оценкой) по производственной практике профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- 1.Продемонстрировать практические навыки приготовления бульона мяско-костного.
2. Продемонстрировать практические навыки приготовления щей из свежей капусты.
- 3.Продемонстрировать практические навыки приготовления борща украинского.
4. Продемонстрировать практические навыки приготовления рассольника московского.
5. Продемонстрировать практические навыки приготовления супа овощного с фрикадельками.
6. Продемонстрировать практические навыки приготовления пельменей с мясом.
7. Продемонстрировать практические навыки приготовления котлет из рыбной котлетной массы.
8. Продемонстрировать практические навыки приготовления тельного.
9. Продемонстрировать практические навыки приготовления рулета из рыбной котлетной массы.
10. Продемонстрировать практические навыки приготовления поджарки с гарниром из овощей.
11. Продемонстрировать практические навыки приготовления шницеля с гарниром из овощей.
12. Продемонстрировать практические навыки приготовления бифштекса рубленого с гарниром из круп.
13. Продемонстрировать практические навыки приготовления котлеты натуральной отбивной с гарниром из овощей.
14. Продемонстрировать практические навыки приготовления котлеты по-киевски.

15. Продемонстрировать практические навыки приготовления рыбы фаршированной порционным куском.
16. Продемонстрировать практические навыки приготовления голубцов с мясом.
17. Продемонстрировать практические навыки приготовления перца фаршированного мясом и овощами.
18. Продемонстрировать практические навыки приготовления вареников с ягодой и соусом молочным.
19. Продемонстрировать практические навыки приготовления вареников с творогом.
20. Продемонстрировать практические навыки приготовления рагу из овощей.
21. Продемонстрировать практические навыки приготовления омлета натурального.
22. Продемонстрировать практические навыки приготовления омлета фаршированного
23. Продемонстрировать практические навыки приготовления пасты с овощами.
24. Продемонстрировать практические навыки приготовления супа с домашней лапшой
25. Продемонстрировать практические навыки приготовления рыбы по-русски.
26. Продемонстрировать практические навыки приготовления рыбы по-ленинградски
27. Продемонстрировать практические навыки приготовления зраз картофельных.
28. Продемонстрировать практические навыки приготовления цветной капусты запеченной под сметанным соусом.
29. Продемонстрировать практические навыки приготовления рыбы в тесте жареной во фритюре
30. Продемонстрировать практические навыки приготовления рыбы запеченной по-московски

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Утверждаю

Зам. директора по УПР

_____ /Гостева И.Ю./

Контрольно-оценочные материалы

для экзамена по модулю

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
профессия: 43.01.09. Повар, кондитер.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Профессиональные компетенции:

ПК 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Общие компетенции:

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

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

-Оборудованием и инвентарём учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания: 6 час.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1-2.8; ОК 01 – ОК 11.

Задание №1

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления супа с домашней лапшой.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супа с домашней лапшой.

Задание №2

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления борща украинского с пампушками.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации борща украинского с пампушками.

Задание №3

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления солянки мясной сборной.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации солянки мясной сборной.

Задание №4

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления окрошки мясной сборной
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации окрошки мясной сборной.

Задание №5

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления котлеты отбивной.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации котлеты отбивной.

Задание №6

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления котлеты по- киевски.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации котлеты по- киевски.

Задание №7

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления рулета из курицы
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета из курицы

Задание №8

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления рыбы в тесте жареной во фритюре.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбы в тесте жареной во фритюре.

Задание №9

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления курицы фаршированной.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации курицы фаршированной.

Задание №10

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления рыбы запеченной по- московски.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбы запеченной по- московски.

Задание №11

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления рулета из рыбной котлетной массы
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета из рыбной котлетной массы.

Задание №12

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления пельменей мясных.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пельменей мясных.

Задание №13

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления курицы жареной порционным куском с гарниром из овощей.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации курицы жареной порционным куском с гарниром из овощей.

Задание №14

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления азу.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации азу.

Задание №15

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления зраз мясных с овощным гарниром, красным соусом.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации зраз мясных с овощным гарниром, красным соусом.

Задание №16

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления котлет мясных с овощным гарниром, красным соусом.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации котлет мясных с овощным гарниром, красным соусом.

Задание №17

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления щей из свежей капусты с картофелем.

2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации щей из свежей капусты с картофелем.

Задание №18

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления борща сибирского.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации борща сибирского.

Задание №19

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления щей из квашеной капусты.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации щей из квашеной капусты.

Задание №20

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления супа- пюре из цветной капусты.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супа- пюре из цветной капусты.

Задание № 21

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления консоме с курицей.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации консоме с курицей.

Задание №22

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления ухи рыбацкой.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации ухи рыбацкой.

Задание №23

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления котлет морковных с молочным соусом.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации котлет морковных с молочным соусом.

Задание №24

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления запеканки рисовой с творогом.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации запеканки рисовой с творогом.

Задание №25

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления яиц пашот.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации яиц пашот.

Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ Гостева И.Ю.

ОТЧЕТ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(фамилия, имя, отчество студента)

Студента/ки/ _____ курса _____ группы

Профессия _____

Период прохождения практики _____

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от учебного заведения _____

Руководитель практики от предприятия _____

20 ____ / 20 ____ учебный год

ГАПОУ СО
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ Гостева И.Ю.
« ____ » _____ 20__ г.

**Индивидуальное задание студента на период
прохождения производственной практики**

Группа _____

Профессия: _____

Студент _____

ПМ. _____

Тематика выполняемых работ на производственной практике:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Руководитель практики от колледжа _____

« ____ » _____ 20__ г.

Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

Д Н Е В Н И К

прохождения производственной практики

по ПМ.

группа _____

Профессия _____

студент _____

Продолжительность практики:

с «__» _____ 20__ г.

по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от учебного заведения

_____/_____/

Руководитель практики от предприятия

_____/_____/

ГАПОУ СО
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А

Практикант

На предприятие прибыл _____

Оставил предприятие _____

Программу практики выполнил: полностью, не полностью

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Замеченные недостатки в теоретической подготовке, проявившиеся на
практической работе _____

Отношение к работе: _____

Замечания по технике безопасности: имеет, не имеет

Освоил общие компетенции: _____

Общественная активность в трудовом коллективе: высокая,
удовлетворительная, низкая

Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет, не имеет

Поощрения, высказывания: не имеет, имеет за _____

Замечания и предложения по совершенствованию качества подготовки
практиканта и организации производственной практики

Оценка _____

Руководитель практики

от предприятия _____ / _____ /

М.П.

Руководитель практики

от учебного заведения _____ / _____ /

М.П.

Аттестационный лист производственной практики

Характеристика профессиональной деятельности студента(ки) во время производственной практики по ПМ. _____

1. ФИО студента(ки): _____ группа № ____

2. Место проведения производственной практики (организация), наименование, юридический адрес: _____

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики, согласно программе производственной практики:

№ п/п	Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оценка)

(Продолжение таблицы может быть перенесено на следующую страницу)

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

Качество выполненных работ на _____ соответствует требованиям соблюдения технологии и правил выполнения производственных операций, требованиям охраны труда и соблюдения техники безопасности, а также в соответствии с СанПиНом с соблюдением требований пожарной безопасности.

Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК. _____

ПК. _____

ПК. _____

Итоговая оценка по практике _____

«__» _____ 20__ г.

Руководитель практики

от предприятия _____ / _____ /

М.П.

Руководитель практики

от учебного заведения _____ / _____ /

М.П.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

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

обучающейся на 3 курсе по профессии СПО 43.01.09.повар, кондитер освоил(а)
программу профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

в объеме ТО-280 ч.; УП- 200 ч.; ПП- 216 ч.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Часы		Сроки
	Аудиторная	Самостоятельная	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
УП.02			
ПП.02			
ПМ. Экзамен (по модулю)			

Результаты промежуточной аттестации по элементам модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.02.01.	Экзамен	
МДК.02.02.	Экзамен	
УП.02	Зачет (с оценкой)	
ПП.02	Зачет (с оценкой)	
ПМ.02	Экзамен (по модулю)	

Итоги экзамена (по модулю)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Профессиональные компетенции		
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
Общие компетенции		
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	

ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Дата «__» _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии _____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /