

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по профессиональному модулю
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Маркс,
2020 год

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК Сферы
общественного питания
протокол № 1 от 24.08.2020

Председатель

 /Горбатова Г.В./

Фонд оценочных средств ПМ. 07
Выполнение работ по профессии 16675
Повар разработан на основе ФГОС СПО по
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело, утвержденного
приказом Министерства образования и
науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года

Заместитель директора по учебно -
производственной работе

 Гостева И.Ю.

Зам. директора по УР

 Федотова Н.В.

Составитель (и)

(автор)

Горбатова Г.В. - преподаватель ГАПОУ СО
«МПК» первой квалификационной категории

Федоренко Н.В.- преподаватель ГАПОУ СО
«МПК», высшей квалификационной категории

Рецензенты:

Внутренний

СОГЛАСОВАНО

Представитель организации

 ДУКАЕВ
МАГОМЕТ
ХТАРОВИЧ Дукаев М.М.
М.П. 

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю**

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7
<p>Приобретенный практический опыт: обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; приготовления</p>	<p>ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и</p>	<p>ПК 7.1 - выбор безопасных схем организации рабочих мест; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - оценка качества традиционных видов овощей, грибов, плодов в соответствии с товароведной</p>	<p>МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар Раздел 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов Раздел 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	1,2,3	<p>Текущий контроль: оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для</p>	<p>Промежуточная аттестация по МДК в форме итогового контроля зачета (с оценкой) Промежуточная аттестация по учебной практике в</p>

<p>(подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога; приготовления супов и соусов массового спроса; приготовления основных блюд и гарниров из</p>	<p>овощной листовой зелени. ПК 7.2 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p>	<p>характеристикой- выбор схем обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени, минимизирующих количество отходов; - обработка, нарезка, формовка сырья в соответствии с требованиями, предъявляемыми к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов; - точность определения кулинарного использования овощных полуфабрикатов; - качество и безопасность полуфабрикатов и традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени; определение режимов и</p>	<p>Тема 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов. Тема 3. Технология приготовления супов и соусов Раздел 4. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы. Тема 4. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Раздел 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Тема 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней</p>	<p>самостоятельно й работы.</p> <p><i>Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу, тест по теме/разделу, лабораторные/практические занятия (отчет), самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, эссе и т.д.), портфолио.</i></p>	<p>форме итогового контроля зачета (с оценкой). Промежуточная аттестация по производственной практике в форме итогового контроля зачета (с оценкой)</p> <p><i>Вопросы для (письменного) зачета(с оценкой) по МДК, тесты для зачета(с оценкой)</i></p>
---	--	--	---	---	---

<p>овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса; приготовления основных сладких блюд и напитков.</p> <p>освоенные умения:</p> <p>- органолептически проверять годность традиционных видов овощей,</p>	<p>ПК 7.3 Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.</p> <p>ПК 7.4 Готовить бульоны, отвары,</p>	<p>условий хранения полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени.</p> <p>ПК 7.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - оценка качества рыбы и нерыбных продуктов моря в соответствии с видом, кондицией сырья; - выбор схем обработки 	<p>птицы.</p> <p>Раздел 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Тема 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.</p>			
--	---	--	---	--	--	--

<p>грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты; - органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря,</p>	<p>супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и полуфабрикаты). ПК 7.5 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять</p>	<p>рыбы с костным и хрящевым скелетом, нерыбных продуктов моря; - выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от кулинарного использования; - точность соблюдения рецептур рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее; - выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря; - качество и безопасность основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря; - выбор методов обработки и использования пищевых отходов;</p>			
---	---	---	--	--	--

<p>мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;</p> <p>- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологически м требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и</p>	<p>основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p> <p>ПК 7.6</p> <p>Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц,</p>	<p>определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>ПК 7.3</p> <p>- выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</p> <p>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- оценка качества мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов в соответствии с видом, кондицией</p>			
---	---	--	--	--	--

<p>закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; - выбирать технологическое оборудование и производственн ый инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления</p>	<p>творога ПК 7.7 Готовить бутерброд ы и гастроном ические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса; ПК 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.</p>	<p>сырья; -выбор схем подготовки туш мяса к разделке; точность соблюдения схем кулинарной разделки туш; - выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из мяса в зависимости от кулинарного использования; -точность соблюдения рецептур натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них; - выбор схем обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них в зависимости от кулинарного использования; - выбор схем обработки мяса диких животных и приёмов приготовления полуфабрикатов из них;</p>			
--	--	--	--	--	--

<p>блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</p> <p>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;</p> <p>- оценивать качество готовой кулинарной продукции</p>		<p>- точность соблюдения схем механической обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика;</p> <p>- выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика в зависимости от кулинарного использования;</p> <p>- качество и безопасность основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика;</p> <p>- выбор методов обработки и использования пищевых отходов;</p> <p>- определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы,</p>				
---	--	---	--	--	--	--

<p>массового спроса. знать: - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ; - виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к</p>		<p>пернатой дичи, кролика. ПК 7.4 - выбор безопасных схем организации рабочих мест; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса; - выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - выбор рациональных технологических схем приготовления основных бульонов, отваров, супов и соусов (в т.ч. отдельных компонентов</p>				
--	--	--	--	--	--	--

<p>качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; - классификацию, пищевую ценность,</p>		<p>для соусов и соусных полуфабрикатов); - качество и безопасность готовой продукции; - выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения бульонов, отваров, супов и соусов; - выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации. ПК 7.5 - выбор безопасных схем организации рабочих мест; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - оценка качества зерновых продуктов,</p>				
---	--	---	--	--	--	--

<p>требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков;</p> <p>- последовательн</p>		<p>жиров, сахара, муки, яиц, молока и др. продуктов в соответствии с товароведной характеристикой сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов -рациональных технологических схем приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; -качество и безопасность готовой продукции; - подбор соусов для отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; - выбор температурного 				
---	--	--	--	--	--	--

<p>ость выполнения технологически х операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд</p>		<p>режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров; - выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации. ПК 7.6 -выбор безопасных схем организации рабочих мест; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; - оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней</p>				
--	--	---	--	--	--	--

<p>и закусок, сладких блюд, напитков; - температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок,</p>		<p>птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; - выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; - выбор рациональных технологических схем приготовления основных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; - качество и безопасность готовой продукции; - подбор соусов и гарниров для отпуска блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней</p>				
--	--	--	--	--	--	--

<p>сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий;</p> <p>- правила проведения бракеража готовой продукции;</p> <p>- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;</p> <p>- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;</p> <p>- виды необходимого технологического оборудования</p>		<p>птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога;</p> <p>- выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд;</p> <p>- выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции;</p> <p>точность оформления технологической документации</p> <p>ПК 7.7</p> <p>- выбор схем организации рабочих мест для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;</p> <p>- выбор технологического оборудования и производственного</p>			
---	--	---	--	--	--

<p>и производственн ого инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		<p>инвентаря; - оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса; - выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; - выбор рациональных технологических схем приготовления основных холодных блюд и закусок; - качество и безопасность готовой</p>				
--	--	---	--	--	--	--

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- подбор гарниров, соусов и заправок для отпуска холодных блюд и закусок массового спроса;- выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд и закусок;- выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; <p>точность оформления технологической документации.</p> <p>ПК 7.8</p> <ul style="list-style-type: none">- выбор безопасных схем организации рабочих мест;- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;- оценка качества основных продуктов и				
--	--	--	--	--	--

		<p>дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none">- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;- выбор рациональных технологических схем приготовления сладких блюд и напитков массового спроса;- качество и безопасность готовой продукции;- выбор способов и приемов приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи основных сладких блюд;- подбор соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд;- выбор температурного режима приготовления,				
--	--	---	--	--	--	--

		отпуска и хранения готовых сладких блюд, напитков; - выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; точность оформления технологической документации.				
			Учебная практика			Аттестационный лист по учебной практике
			Производственная практика			Отчет по производственной практике
			Экзамен (по модулю)			Оценочные материалы для экзамена (по модулю)

столбец 1 заполняется в соответствии с требованиями к практическому опыту, умениям, знаниям заложенными в ФГОС СПО и определенными в п. 1.3 рабочей программы «Цели и задачи освоения дисциплины».

столбцы 2,3 «Результаты обучения – освоенные ПК, ОК», «Основные показатели оценки результата» заполняются в соответствии с разделом 5 рабочей программы «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»; столбец 4 «Наименование раздела, МДК, темы, подтемы» – в соответствии с п.3.2 рабочей программы «Содержание обучения по профессиональному модулю» примерный состав КОС для текущего контроля знаний, умений обучающихся по МДК, разделам и темам профессиональных модулей; для промежуточной аттестации по МДК, учебной и производственной практике.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы ПМ								
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК. 07.01								Зачет(с оценкой)
УП. 07								Зачет(с оценкой)
ПП. 07								Зачет(с оценкой)
ПМ.07								Экзамен (по модулю)

1. Общие положения

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

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 специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

**Перечень оценочных средств
для текущего контроля знаний, умений обучающихся
по профессиональному модулю
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса по теме, разделу МДК		Перечень вопросов по теме, разделу МДК
2	Тест по теме, разделу МДК	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по теме, разделу МДК
3	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий (рабочая тетрадь)

**Перечень оценочных средств
для промежуточной аттестации обучающихся
по профессиональному модулю
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Тесты для зачета (с оценкой) по МДК. 07.01	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Тестовые задания по вариантам
2.	Аттестационный лист по учебной практике	Виды и объемы работ по учебной практике	перечень выполняемых работ на зачете (с оценкой) по учебной практике
3.	Отчет по производственной практике	Отчетная документация	перечень выполняемых работ на зачете (с оценкой) по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета
4.	Экзамен (по модулю)	Перечень экзаменационных билетов	КОС

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

**Контрольно – оценочные средства для текущего контроля
по МДК.07.01 Выполнения работ по профессии 16675 Повар**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Горбатова Г.В.

Маркс, 2020 год

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

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме
междисциплинарного курса**

МДК. 07.01Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Горбатова Г.В.

Маркс, 2020 год

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Вопросы составлены для МДК. 07. 01. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

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.

Перечень вопросов для опроса по теме 1.1. разделу 1.1

Тема №1 Технология приготовления блюд из овощей и грибов

Вопрос: Охрана труда при работе с электрической плитой.

Задание: Приготовление котлет морковных.

Тема 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Вопрос: Способы подачи. Подбор инвентаря и посуды.

Задание: Приготовление супа картофельного с грибами.

Тема 3. Технология приготовления супов и соусов

Вопрос: Ассортимент соусов.

Задание: Приготовление масла селедочного.

Тема 4. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Вопрос: Особенности приготовления рыбы припущенной.

Задание: Приготовление рыбы жареной основным способом.

Тема 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Вопрос: Условия и сроки хранения блюд из мяса и мясных продуктов.

Задание: Приготовление запеканки картофельной с мясом.

Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Вопрос: Особенность приготовления и способы подачи каш вязких.

Задание: Приготовление каши гречневой рассыпчатой

Тема 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Вопрос: Способы подачи. Подбор инвентаря и посуды.

Задание: Приготовление омлета натурального

**Перечень вопросов для письменного опроса
по разделу междисциплинарного курса
МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
семестр VII**

Преподаватель: Горбатова Г.В.

Маркс, 2020 год

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Вопросы составлены для МДК. 07. 01. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

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.

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

**Комплект тестовых заданий
по разделу междисциплинарного курса
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
семестр VII**

Преподаватель: Горбатова Г.В.

Маркс, 2020 год

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 41пкд группы по ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Тест составлен для тем:

Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов

Тема 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Тема 3. Технология приготовления супов и соусов

Тема 4. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Тема 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Объем учебного материала, вошедшего в тест, включает 7 тем.

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

**Комплект тестовых заданий по Раздел 1.
Приготовление блюд из овощей и грибов**

Вариант 1

**МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции
Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов**

Одиночный выбор

1. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают:
 1. кубиками
 2. брусочками
 3. соломкой
 4. ломтиком

2. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:
 1. горячим
 2. теплым
 3. остывшим
 4. нет значения

3. Для варки в молоке, картофель нарезают:
 1. брусочками
 2. ломтиками
 3. кубиками
 4. дольками

4. При температуре 170-180 С овощи жарят:
 1. основным способом
 2. во фритюре
 3. в жарочном шкафу
 4. на решетки

5. Процесс клейстеризации крахмала в картофеле происходит при температуре:
 1. 55-60⁰;
 2. 60-65⁰;
 3. 70-85⁰
 4. 35-45⁰

6. Овощи, содержащие бактерицидные вещества - фитонциды:
 1. свекла, морковь;
 2. чеснок, лук;

3. картофель, огурец;
4. тыква, капуста.

7. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла:

1. картофель, тыква;
2. сельдерей, петрушка;
3. свекла, капуста;
4. спаржа, шпинат.

8. Картофельные зразы:

1. жарят во фритюре
2. жарят основным способом
3. запекают
4. готовят на пару

9. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:

1. с открытой крышкой
2. с закрытой крышкой
3. с добавлением уксуса
4. не имеет значения

10. Картофель, жареный во фритюре необходимо солить:

1. До жарки
2. Во время жарки
3. После жарки в жире
4. Нет значения

Множественный выбор

11. Картофель для горячих отварных блюд используют как гарнир, нарезанный

1. стружкой
2. чесночками
3. бочонками
4. шариком

12. При запекании картофельного рулета на поверхности появились трещины:

1. картофельная масса слишком влажная
2. картофельная масса плотная
3. не сделали проколы
4. низкая температура в жарочном шкафу

Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста

Одиночный выбор

13. Причина, почему утиные и гусиные яйца не допускаются в общественном питании:

1. Могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
2. Обладают низкой пищевой ценностью
3. Имеют большую загрязненность скорлупы
4. Не высокое производство яиц

14. Перед тепловой обработкой не промывают крупы:

1. манную
2. пшеничную
3. перловую
4. рисовую

15. Денатурация протеинов белка происходит при температуре

1. 50-55⁰;
2. 60-65⁰
3. 30-45⁰
4. 35-45⁰

16. Для приготовления блюда «Крупеник» используют:

1. жидкую кашу
2. рассыпчатую кашу
3. вязкую кашу
4. пуховую кашу

17. Варка яиц без скорлупы:

1. Яйца в смятку
2. Яйца в «мешочек»
3. Яйца вкрутую
4. Яичная кашка

18. Макаронник готовят из макарон сваренных способом:

1. не сливным
2. сливным
3. припущенным
4. нет значения

19. Для холодных блюд используют творог жирностью:

1. 5%
2. 9%
3. 18%
4. 2%

20. Бобовые варят без соли потому, что:

1. ухудшается их вкус

2. замедляется процесс варки
3. изменяется цвет
4. другое

Множественный выбор

21. Для приготовления фаршированного омлета используют:

1. овощи
2. мясные продукты
3. консервы
4. джемы

22. Для запеканки творожной используют:

1. Яйца
2. сахар
3. майонез
4. изюм

Раздел 3. Приготовление супов и соусов

Одиночный выбор

23. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это:

1. бланширование
2. пассерование
3. припускание
4. тушение

24. Один из способов варки, чаще всего используют в лечебном питании:

1. варка основным способом
2. варка на пару
3. припускание
4. варка в СВЧ - аппаратах

25. Процесс тушения – это:

1. Варка в большом количестве жира
2. Варка в небольшом количестве жира с последующей варкой
3. Варка в небольшом количестве жира и последующем запекании
4. Нет значения

26. Основой для приготовления заправочных супов является:

1. Специи
2. Соль
3. Пассерованные коренья, лук
4. Припущенные огурцы

27. После окончания варки супы настаивают с целью:

1. формирования вкуса и аромата;
2. улучшения цвета
3. чтобы овощи стали мягче
4. другое.

28. Выделите основной продукт борщей:

1. Чеснок
2. Картофель
3. Свекла
4. Капуста

29. Укажите цель удаления пены при варке бульона.

1. Для уменьшения калорийности;
2. Чтобы бульон был прозрачным.
3. Для повышения калорийности;
4. Нет значения

30. Пассерованные овощи закладывают в суп за :

1. 10-15 мин
2. 5-7 мин
3. 15-20 мин
4. Нет значения

31. Заправляют пассерованной мукой:

1. щи из квашеной капусты
2. борщи
3. рассольники
4. солянки

32. Супы-пюре рекомендуется заправлять льезоном при температуре:

1. 50⁰
2. 60⁰
3. 40⁰
4. 70⁰

33. При приготовлении щей из квашеной капусты ее тушат в течении:

1. 1,5-2 часа
2. 1-1,5 часа
3. 30 мин
4. 60 мин

34. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

1. соломкой
2. шашками
3. дольками
4. рубка

35. Пассерованую муку для горячих соусов охлаждают:

1. 50 град
2. 60град
3. 40град
4. другой вариант

36. Для приготовления соуса грибного используют мучную пассеровку:

1. красную мучную
2. белую сухую
3. белую жировую
4. холодную

Множественный выбор

37. К ассортименту борщей относятся:

1. Московский
2. по-уральски
3. Украинский
4. Флотский

38. Щи из квашеной капусты отпускают

1. крупеником
2. ватрушками с творогом
3. пирожками
4. кулебякой

Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы

Одиночный выбор

39. Блюдо «Зразы донские» приготавливают, используя следующий п/ф:

1. котлетную рыбную массу
2. кругляши
3. чистое филе
4. филе с кожей

40. При тепловой обработке белки рыбы:

- 1.разрушаются
- 2.улетучиваются с паром
3. переходит в клейкое вещество глютин
- 4.не изменяются

41. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, переходят в бульон и способствуют:

- 1.улучшению цвета

2. повышению калорийности
 3. возбуждению аппетита
 4. другой вариант
42. Для запекания рыбы под молочным соусом используют:
1. порционные куски (в сыром виде)
 2. припущенную рыбу
 3. жаренную рыбу
 4. полуфабрикаты из котлетной массы

43. Полуфабрикат отварной рыбы хранят:
1. в воде
 2. на воздухе
 3. в бульоне
 4. в соусе
- Множественные варианты ответа:

44. Для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы в бульон добавляют:
1. белое сухое вино
 2. сахар
 3. горчицу
 4. лимон
 5. шампиньоны

45. Полуфабрикаты из котлетной массы:
1. зразы донские
 2. тельное
 3. рыба в тесте
 4. тефтели
46. К натуральным жареным блюдам из рыбы рекомендуют гарниры:
1. жареный картофель, фри
 2. сложный гарнир
 3. отварной картофель – обточенный в форме «груши», «бочонками»
 4. каши рассыпчатые

Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Одиночный выбор

47. Выберите из перечисленных в ответах панировочных продуктов применяемый для панировки тефтелей из мяса.
1. молотые сухари;
 2. льезон
 3. мука
 4. хлебная панировка
48. Выберите из перечисленных вариантов форм соответствующий котлеты:
1. овально-удлиненная с заостренным концом

2. овально-круглая
3. овально-вытянутая
4. пирожка

49. Шпик (сырец) добавляют в рубленную массу:

1. для сочности
2. для улучшения внешнего вида
3. для формы изделия
4. другой вариант

50. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

1. бифштекс, шпигованное мясо
2. ростбиф, отварное мясо
3. лангет, говядина духовая
4. филе, антрекот, зразы

Множественный выбор

51. Коренья и репчатый лук при варке мяса добавляют:

1. для улучшения вкуса
2. для улучшения аромата
3. для размягчения ткани мяса
4. другой вариант

52. Из филе птицы приготавливают порционные полуфабрикаты:

1. котлет «по-киевски»
2. «шницель по - столичному»
3. котлеты «пожарские»
4. котлеты «гатчинские»

Раздел 6. Приготовление холодных блюд и закусок

Одиночный выбор

53. Овощи для винегрета нарезают:

1. соломка
2. брусочки
3. ломтики
4. ромбик

54. Для салата зеленого промытые листья салата нарезают:

1. кубиками
2. шашками
3. разрывают на кусочки
4. шинкуют

55. Холодные блюда и закуски готовят в цехе:

1. овощном
2. холодном
3. горячем

4.мясном

56. Канапе относится к бутербродам:

1. открытым
2. закрытым
3. закусочным
4. «столичные»

57. Филе рыбы используемое для блюда «Рыба жареная под маринадом»:

1. филе с кожей и костью
2. чистое филе
3. филе с кожей
4. не имеет значения

Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков

Одиночный выбор

58. При варке компота из смеси сухофруктов изюм закладывают:

1. вместе с фруктами
2. за -20 мин до конца варки
3. за -5 мин до конца варки
4. не имеет значения

29. Для приготовления самбука абрикосового используют загустители:

1. мука
2. крупа манная
3. крахмал картофельный
4. желатин

60. Продукт, используемый для ароматизации молочного киселя:

1. корица
2. ванилин
3. майоран
4. апельсиновая эссенция

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

**Методические рекомендации
по выполнению практических занятий
по разделам междисциплинарного курса
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
семестр VII**

Преподаватель: Горбатова Г.В.

Маркс, 2020 год

Перечень практических занятий по МДК 07.01

Наименование темы	Наименование практического занятия	Количество часов, отведенное на выполнение практического занятия
Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Практическое занятие №1. Составление технологических схем механической кулинарной обработки овощей и грибов.	2
	Практическое занятие №2. Составление технологических карт приготовления блюд из варёных и тушеных овощей.	2
	Практическое занятие №3. Составление технологических карт приготовления блюд из жареных и запечённых овощей.	2
Тема 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.		6
	Практическое занятие № 4. Составление технологических карт и схем приготовления каш и блюд из круп.	2
	Практическое занятие № 5 Составление технологических карт и схем приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.	2
	Практическое занятие № 6. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из яиц и творога.	2
Тема 3. Технология приготовления супов и соусов		6
	Практическое занятие № 7. Составление технологических карт и схем приготовления заправочных супов и супов- пюре.	2
	Практическое занятие № 8. Составление технологических карт и схем приготовления холодных, молочных и сладких супов.	2
	Практическое занятие № 9. Составление технологических карт и схем приготовления	2

	соусов, масляных смесей, салатных заправок.	
Тема4.Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		6
	Практическое занятие № 10. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёной, жареной рыбы.	2
	Практическое занятие № 11. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из запеченной, тушеной рыбы.	2
	Практическое занятие № 12. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из котлетной рыбной массы и нерыбного водного сырья.	2
Тема 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		12
	Практическое занятие № 13. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёного жареного тушеного запеченного мяса.	2
	Практическое занятие №14.Составление технологических карт и схем приготовления блюд из натуральной рубленой массы.	2
	Практическое занятие 15.Составление технологических карт приготовления блюд из котлетной массы.	2
	Практическое занятие 16.Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёной, запеченной и жареной домашней птицы.	2
	Практическое занятие №17. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из тушеной домашней птицы.	2
	Практическое занятие № 18. Составление	2

	технологических карт и схем приготовления блюд из фаршированной домашней птицы.	
Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок.		4
	Практическое занятие № 19. Составление технологических карт и схем приготовления бутербродов, салатов и винегретов. Составление технологических карт приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.	2
	Практическое занятие № 20. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Составление технологических карт приготовления и схем закусок из сыра, творога, яиц, овощей и грибов.	2
Тема 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков		6
	Практическое занятие № 21. Составление технологических карт приготовления холодных и горячих сладких блюд.	2
	Практическое занятие № 22. Составление технологических карт приготовления чая, чайных напитков.	2
	Практическое занятие № 23. Составление технологических карт приготовления кофе, кофейных напитков, молочных коктейлей фруктово-ягодных напитков, морсов, кваса.	

Раздел 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.

Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов

Практическое занятие №1. Составление технологических схем механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Цели:

- Образовательные:
- научить обрабатывать свежие овощи и грибы;
- научить рассчитывать количество сырья, отходов, выход п/ф при обработке овощей и грибов;
- научить составлять технологические схемы обработки овощей;
- обобщить и систематизировать учебный материал по теме;
- закрепить теоретические знания по теме.
- Развивающие:
- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
- развивать самостоятельность, наблюдательность;
- развивать мышление, стремление к творческой деятельности.
- Воспитательные:
- воспитывать аккуратность, трудолюбие, чувство ответственности в процессе трудовой деятельности;
- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.

Планируемые результаты:

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- способы минимизации отходов при обработке овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- работать со сборником рецептов;
- рассчитывать расход сырья, выход полуфабрикатов, нормы отходов в % при обработке овощей и грибов с учетом сезона.
- составлять технологические схемы обработки овощей.

Комплексно-методическое обеспечение:

- раздаточный материал с заданием,
- тетради для практических работ;
- калькулятор.

Методы обучения:

– частично-поисковый;

Форма организации учебной деятельности:

– групповая;

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию:

1. Пищевая ценность овощей
2. Перечислить овощи, относящиеся к клубнеплодам.
3. Перечислить овощи, относящиеся к корнеплодам.

4. Перечислить овощи, относящиеся к капустным овощам.
5. Перечислить овощи, относящиеся к луковым овощам.
6. Перечислить овощи, относящиеся к тыквенным овощам.
7. Перечислить овощи, относящиеся к томатным овощам.
8. Назвать и охарактеризовать простые формы нарезки овощей.
9. Назвать и охарактеризовать сложные формы нарезки овощей.
10. Объяснить от каких факторов зависит количество отходов при механической кулинарной обработке овощей
11. Перечислить последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей.
12. Охарактеризовать последовательность операций при механической кулинарной обработке квашеный овощей.
13. Охарактеризовать последовательность операций при механической кулинарной обработке свежих грибов.
14. Охарактеризовать последовательность операций при механической кулинарной обработке сушеных грибов.

Форма отчетности по занятию:

письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Формы теоретического задания:

- Заполнение таблиц
- Ответы на теоретические вопросы
- Решение проблемных ситуаций
- Решение производственных задач
- Тестирование

Последовательность выполнения работы

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.
2. Пользуясь учебником составить и заполнить таблицу: «Обработка плодовых овощей».
3. Пользуясь учебником Н.А.Анфимова «Кулинария» и сборником рецептов блюд и кулинарных изделий рассчитать массу отходов при механической кулинарной обработке овощей.
4. Пользуясь конспектом, учебником и сборником рецептов блюд, студенты составляют технологические схемы обработки различных овощей.

Задание 1

Решение задач

Задача № 1

Сколько необходимо взять картофеля весом брутто в феврале, чтобы приготовить 25 кг картофеля жареного во фритюре.

Задача №2

Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработки составляет 25% массы нетто. Определите массу вареного картофеля.

Тестирование

1. В группах овощей найдите лишние:

- а/корнеплоды, клубнеплоды
- б/капустные, луковые
- в/зерновые, десертные

2. В группу корнеплодов входят овощи:

а/лук репчатый, зелёный, порей

б/укроп, эстрагон, мята

в/морковь, свекла, редька, петрушка корневая, редис,

3. Какие дефекты овощей не допустимы при приемке на производство:

а/позеленевшие

б/покрытые плесенью

в/имеющие дефекты развития

4. При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от:

а/качества поступивших овощей, способа обработки и времени года

б/размеров, способа нарезки и качества поступивших овощей

в/ способа обработки, внешнего вида и калибровки.

5. По каким критериям оценивают овощи, поступающие на ПОП:

а/по накладной,

б/по качеству, количеству и сверяют с данными накладной

в/доверяют экспедитору, так как он материальное лицо

Теоретические вопросы

1). Обработка консервированных овощей

2). С какой целью проводят сортировку овощей при механической кулинарной обработке?

Задание 2

Решение задач

Задача №1

Масса очищенного картофеля 56 кг, масса жареного 38 кг640 гр. Определите процент потерь при тепловой обработке.

Задача №2

Какое количество моркови припущенной получится в феврале месяце из 15 кг сырой неочищенной моркови.

Тестирование

1. С какой операции начинают обработку овощей:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/мытьё овощей;

2. Картофель обрабатывают в следующем порядке:

а/сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют

б/калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют

в/сортируют, очищают, моют

3. Для приготовления голубцов лучше использовать:

а/тугие кочаны капусты

б/рыхлые кочаны капусты

в/ крупные кочаны капусты

4. Мойка картофеля необходима для:

а/ улучшения санитарных условий дальнейшей обработки

б/ улучшения пищевой ценности картофеля

в/ улучшения внешнего вида картофеля

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

- а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища
- б/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- в/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

Теоретические вопросы

- 1). Механическая кулинарная обработка томатов.
- 2). С какой целью проводят нарезку овощей перед кулинарной обработкой?

Задание 3

Решение задач

Задача №1

На п.о.п. поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30% массы брутто, а потери при тепловой обработке 31% массы нетто.

Задача №2

Определить вес нетто свеклы, количество отходов, если в столовой в январе отработано 40 кг свеклы.

Тестирование

1. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

- а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
- б/ очищают, нарезают, проваривают
- в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

2. Зачем свежие грибы промывают в воде:

- а/ для удаления слизи
- б/ для удаления песка, грязи, листьев
- в/ для удаления горького привкуса

3. Для лучшего хранения после очистки и минимизации потерь картофель:

- а/ обрабатывают раствором пищевой соды
- б/ обрабатывают перманганатом калия
- в/ обрабатывают бисульфитом натрия

4. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а/ брусочки, ломтики
- б/ кружочки, чесночки
- в/ колечки, звенья

5. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

- а/ соломка, кружочки
- б/ спиральки, чесночки
- в/ звездочки, цветочки

Теоретические вопросы

- 1). Механическая кулинарная обработка капусты белокочанной.
- 2). С какой целью проводят калибровку овощей при механической кулинарной обработке?

Задание 4

Решение задач

Задача № 1

Сколько отходов получится при обработке 10 кг перца свежего сладкого при подготовке его к фаршированию?

Задача №2

Масса отварного картофеля 25 кг. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в апреле месяце.

Тестирование

1. Шашки – форма нарезки

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

2. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

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

3. Какая операция лишняя в обработке капусты:

- а) удаление донца
- б) очистка
- в) нарезка

4. Какой овощ не входит в группу корнеплодов:

- а) морковь
- б) картофель
- в) свекла

5. Какое вещество входит в состав моркови

- а) соланин
- б) каротин
- в) лецитин

Теоретические вопросы

- 1). Механическая кулинарная обработка кабачков и свежих огурцов.
- 2). С какой целью проводят мойку овощей при механической кулинарной обработке?

Задание 5

Решение задач

Задача №1

Масса очищенного картофеля 56 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30%?

Задача №2

Какое количество картофеля необходимо для приготовления 20 кг картофеля, жаренного ломтиками 18 ноября и 7 апреля?

Тестирование

1. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:

- 1. Охлаждение
- 2. Удаление кочерыжки
- 3. Очистка от верхних листьев

4. Мытье
5. Подсоленная вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов
9. Отбивание утолщенной части листа

2. Ревень - это:

- а) плодовые овощи;
- б) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- в) десертные овощи в виде побегов.

3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) солёные;
- в) сушеные.

4. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов;

5. Картофель калибруют:

- а) для ручной очистки
- б) для ручной и машинной очистки
- в) для машинной очистки

Теоретические вопросы

- 1). Механическая кулинарная обработка десертных овощей.
- 2). Как обрабатывают соленые и маринованные грибы?

Эталоны ответов

Задание 1

Тестирование

1. в
2. в
3. б
4. а
5. б

Теоретические вопросы

1). Обработка консервированных овощей

Квашеную капусту отжимают от рассола, перебирают, удаляя посторонние примеси, отделяют крупнонарезанные кочерыжки и морковь, измельчают их, соединяют с капустой и все измельчают. Очень кислую капусту промывают в холодной воде.

Соленые огурцы промывают холодной водой. У мелких соленых и маринованных огурцов отрезают место прикрепления плодоножки. Используют их целиком или нарезают. У крупных огурцов очищают кожицу, разрезают вдоль на 4 части и вырезают семена.

2). С какой целью проводят сортировку овощей при механической кулинарной обработке?

Способствует снижению отходов при механизированной обработке. Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

Задание 2

Тестирование

1. б
2. а
3. б
4. а
5. в

Теоретические вопросы

1). Механическая кулинарная обработка томатов.

Сортируют по размерам и степени зрелости (зрелые, незрелые, перезрелые), удаляют испорченные или помятые экземпляры. Затем промывают и вырезают место прикрепления плодоножки.

2). С какой целью проводят нарезку овощей перед кулинарной обработкой?

Способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, одновременно доходят до готовности.

Задание 3

Тестирование

1. а
2. б
3. в
4. в
5. в

Теоретические вопросы

1). Механическая кулинарная обработка капусты белокочанной.

Снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Кочан нарезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Если при обработке обнаружены улитки или гусеницы, то обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду (50–60 г соли на 1 л воды) на 15–20 мин, при этом гусеницы или улитки всплывают на поверхность, откуда их легко удалить.

2). С какой целью проводят калибровку овощей при механической кулинарной обработке?

Снижает количество отходов при механизированной обработке.

Задание 4

Тестирование

1. б
2. 1-б
- 2-г
- 3-в
- 4-а
3. а
4. б

5. б

Теоретические вопросы

1). *Механическая кулинарная обработка кабачков и свежих огурцов.*

Кабачки рекомендуется использовать в недозревшем виде, так как мякоть у них нежная, вкусная и семена нежесткие. Кабачки промывают, отрезают плодоножку, очищают кожицу и промывают. Крупные экземпляры разрезают на части и удаляют семена.

Огурцы свежие сортируют по размерам, моют. У грядковых огурцов срезают кожицу, у парниковых и ранних грядковых огурцов кожицу срезают только с обоих концов.

2). *С какой целью проводят мойку овощей при механической кулинарной обработке?*

Удаляются с поверхности овощей загрязнения и частично микроорганизмы. Улучшает санитарные условия дальнейшей обработки.

Задание 5

Тестирование

1. 3-4-5-2-6-1-7-9-8

2. б

3. в

4. в

5. в

Теоретические вопросы

1). *Механическая кулинарная обработка десертных овощей.*

Ревень сортируют, у черешков отрезают нижнюю часть, снимают кожицу и промывают. *Спаржа* - наиболее ценной и вкусной частью у спаржи является головка, поэтому при обработке её нужно не повредить. Спаржу промывают, осторожно очищают кожицу, отступая от головки на 2–3 см, и снова промывают. Очищенную спаржу сортируют по размерам, связывают в пучки, чтобы не поломалась при тепловой обработке.

Артишоки - острым ножом обрезают верхнюю колючую часть листьев, отрезают стебель и зачищают доньшко от сухих листьев. Затем ложкой или выемкой удаляют мягкую волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, чтобы не потемнели. Обработанные артишоки промывают и перевязывают шпагатом, чтобы во время варки сохранилась форма.

2). *Как обрабатывают соленые и маринованные грибы?*

Отделяют от рассола, сортируют по размеру и качеству, удаляют специи, крупные экземпляры нарезают. Очень соленые или острые грибы промывают холодной кипяченой водой, иногда вымачивают.

Практическое занятие №2. Составление технологических карт приготовления блюд из варёных и тушеных овощей.

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления блюд из отварных и припущенных овощей: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, доски разделочные, тарелки мелкие, протирачная машина.

Картофель отварной.

Очищенный картофель отварить. Слить воду, картофель подсушить. При варке рассыпчатого картофеля воду слить через 15 минут после закипания, затем довести до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель мелкими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем виде ухудшаются органолептические показатели.

Опускают целыми клубнями, политыми маслом, сметаной или различными соусами. Можно отпустить с растительным маслом.

Сливочное масло, сметану, соус можно поддать к картофелю отдельно.

Картофель в молоке.

Сырой очищенный картофель нарезать крупными кубиками, погрузить небольшими партиями в посуду с кипящей водой, довести до кипения и варить 10 мин. Воду слить, картофель залить горячим кипячённым молоком, посолить, варить до готовности. Ввести половину масла от нормы и довести до готовности. Отпустить со сливочным маслом, посыпать зеленью.

Картофельное пюре.

Очищенный картофель варить в воде с солью до готовности, воду слить, картофель подсушить. Варёный горячий картофель протереть через протирачную машину. В горячий протёртый картофель, непрерывно помешивая, ввести в два-три приёма горячее кипячённое молоко и растопленный жир. Смесь взбить до получения пышной однородной массы. При порционировании на поверхность нанести узор, полить растопленным сливочным маслом.

Задание: Составить технологическую схему приготовления картофельного пюре.

- 1) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций картофеля в молоке

2. Приготовление блюд из запеченных овощей

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из жареных, тушёных овощей: картофель фри, лук фри, зразы картофельные, капуста тушёная

Содержание работы:

2. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель фри, лук

фри, крокеты картофельные, запеканку картофельную

3. Картофель фри.

Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, выложить на сковороду с разогретым жиром, жарить.

При отпуске полить растопленным маргарином или сметаной, подать с зелёным луком по 5-10 грамм на порцию.

Лук фри.

Репчатый лук порезать кольцами, посыпать мукой, стряхнуть лишнее. В подготовленный фритюр (160-180 градусов) положить лук, жарить 1-1,5 мин.

Зразы картофельные

Картофель сварить, обсушить и протереть. В полученное пюре добавить яйца и сразу же сформовать лепешки. На середину каждой лепешки положить рыбный фарш. Для его приготовления сваренное рыбное филе нарезать тонкими ломтиками, сваренные вкрутую яйца измельчить, репчатый лук мелко шинковать и пассеровать. Все перемешать, посолить, поперчить и еще раз хорошо перемешать, края лепешки завернуть, придать ей форму прямоугольника. Зразы запанировать в молотых сухарях и поджарить с обеих сторон. Довести до готовности в духовом шкафу. При подаче полить маслом или сметаной. (Начинку можно использовать любую).

Капуста тушёная

Свежую капусту, шинкованную соломкой, кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют небольшое количество бульона или воды, жир и тушат вначале на сильном огне, а когда она прогреется и немного осядет, нагрев уменьшают. Тушат, периодически помешивая, до полуготовности, затем кладут пассерованные морковь, лук, петрушку, томатное пюре, добавляют лавровый лист, перец и продолжают тушить. В конце тушения вводят уксус, мучную пассеровку, разведенную водой или бульоном, соль, сахар и доводят до готовности. Если приготавливают тушеную капусту из среднеспелых и среднепоздних сортов, то уксус добавляют в начале тушения. При использовании квашеной капусты уксус из рецептуры исключают, а норму сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Если приготавливают тушеную капусту со шпиком или копченой грудинкой, то их нарезают, обжаривают и кладут в капусту в начале тушения, а на вытопившемся жире пассеруют овощи. Тушеную капусту используют как самостоятельное блюдо, в качестве гарнира и включают в состав других блюд (солянка, бигус).

Практическое занятие №3. Составление технологических карт приготовления блюд из жареных и запечённых овощей.

Цель: Приготовить и подать картофель фри, лук фри, крокеты картофельные, запеканку картофельную.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель фри, лук фри, крокеты картофельные, запеканку картофельную.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование.

Сковорода, нож, разделочная доска, кастрюля,

Картофель фри.

Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, выложить на сковороду с разогретым жиром, жарить.

При отпуске полить растопленным маргарином или сметаной, подать с зелёным луком по 5-10 грамм на порцию.

Лук фри.

Репчатый лук порезать кольцами, посыпать мукой, стряхнуть лишнее. В подготовленный фритюр (160-180 градусов) положить лук, жарить 1-1,5 мин.

Крокеты картофельные.

Картофель отварить, обсушить, протереть, Сливочное масло, желтки яиц и 1/3 пшеничной муки использовать на заправку картофельной массы. Оставшуюся муку, яичные белки и сухари употребить для панирования крокетов. Крокетов приготовить в форме шарика, груши, столбика (3-4 шт. на порцию) и жарить в большом количестве жира 5-7 мин.

Отчет

- 1) Установить время жарки зраз картофельных
- 2) Определить изменение массы полуфабриката зраз картофельных после жарки (г, %) Решение ситуационных задач.
- 3) Расчёт сырья, определённого количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов. Разработка новых видов продукции.

Цель:

изучить основные формулы по вычислению количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов.

научить работе с нормативно технологической документацией.

Расчет количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов.

Образец решения задачи Формулируем задачу.

Выписать продукты для приготовления порций рагу из овощей, соуса красного основного в январе.

- 1) Рассчитать количество продуктов (кг) для приготовления порций рагу из овощей, заполняя таблицу по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья.
- 2) Найти количество соуса красного основного на порцию рагу по рецептуре, перевести в кг.
- 3) Определить количество соуса, необходимое для приготовления порций рагу.

- 4) Рассчитать количество продуктов для приготовления соуса красного основного, заполняя таблицу по массе брутто только для кондиционного сыря.
- 5) Массу брутто некондиционного сыря рассчитать по массе нетто.
- 6) Составить итоговую таблицу, суммируя предыдущие данные:
Выписать продукты для приготовления 20 порций рагу из овощей, соуса красного основного в январе.

1) Рассчитать количество продуктов, заполняя таблицу:

2) $75 \text{ гр} = 0,075 \text{ кг}$.

3) $0,075 * 20 = 1,5 \text{ кг}$.

4)

Образец решения задачи Формулируем задачу.

Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из свеклы в январе.

1) Определить количество свеклы очищенной (в январе) по формуле для определения массы нетто.

2) Найти количество свеклы массой нетто на порцию по рецептуре, перевести в кг.

3) Рассчитать количество порций котлет свекольных из кг свеклы.

Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из 18 кг свеклы в январе.

1) $13,5 \text{ кг}$.

2) $217 \text{ гр} = 0,217 \text{ кг}$.

3) $13,5 : 0,217 = 62 \text{ (порции)}$

Ответ: из 18 кг свеклы в январе можно приготовить 62 порции котлет свекольных. **Задание.**

1) Выписать продукты для приготовления 30 порций картофеля отварного, соуса Сметанного в феврале.

2) Определить количество порций картофельного пюре, которое можно приготовить из 30 кг

3)

4)

5)

6)

7) картофеля в ноябре.

Раздел 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Тема 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Практическое занятие № 4 . Составление технологических карт и схем приготовления каш и блюд из круп.

Цель: Приготовить и подать биточки манные, соус абрикосовый, запеканку рисовую, крупеник гречневый, горошницу, лапшевник с творогом, макаронник.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из круп и бобовых.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: биточки манные, соус абрикосовый, запеканку рисовую, крупеник гречневый, горошницу.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Биточки манные.

Сварить густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Готовить согласно рецептуре № 398. Отпустить со сметаной или соусом.

Соус абрикосовый.

Свежие абрикосы погрузить на 30-40 сек., в кипяток, снять кожицу, разрезать на 4 части, удалить косточку, засыпать сахаром, выдержать 2-3 ч., кипятить 5-8 мин.

Курагу перебрать, промыть, залить холодной водой, оставить на 2-3 часа.

Варить в густой воде до готовности, протереть, добавить сахар, помешивать и проваривать до загустения. Готовый соус охлаждают.

Запеканка рисовая.

Готовую вязкую кашу охладить до 60-70 градусов, ввести яйца, взбитые с сахаром, жир, перемешать. Далее готовить как запеканку. Отпускать с жиром или сметаной.

Крупеник гречневый.

Готовую рассыпчатую кашу охладить до 60-70 градусов, добавить протёртый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешать.

Приготовленную массу выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазать смесью яйца со сметаной и запекать. Подать с жиром или сметаной.

Лапшевник с творогом.

Лапшу варят не откидывая. Протёртый творог смешать с сырыми яйцами, солью и сахаром. Смесью соединить с отварными макаронными изделиями, выложить на противень, смазанный жиром и посыпать сухарями. Поверхность смазать сметаной, сбрызнуть жиром, запечь. Отпустить с жиром или со сметаной.

Макаронник.

Макаронны варить в смеси молока и воды не откидывая. В охлаждённые до 60-70 градусов макаронны ввести яйца, взбитые с сахаром, перемешать. Массу выложить на смазанный жиром противень, посыпать сухарями, запечь. При отпуске полить жиром.

Отчёт

- 1) Определить время жарки биточков манных
- 2) Определить привар макарон (г, %)
- 3) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций лапшевника с творогом

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Составление технологических карт.

Цель:

изучить основные формулы по расчёту сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

научить работе с нормативно технологической документацией.

В рецептурах на блюда из круп, макаронных изделий и бобовых нормы вложения сырья приводятся из расчёта на 1 порцию.

Определение количества воды и соли для приготовления каш производится по «Сборнику рецептур» с помощью таблицы «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш», в котором указано количество крупы и жидкости, необходимое для приготовления 1000 гр. рассыпчатой, вязкой и жидкой каш; здесь же указывается примерное количество жидкости и соли, необходимое для приготовления каш различной консистенции из 1000 гр. крупы, а также выход готовой каши.

Образец решения задачи Формулируем задачу.

Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления порций биточков манных.

- 1) Найти количество крупы (гр) для приготовления 1 порции биточков манных по рецептуре.
- 2) Рассчитать количество крупы (кг) для приготовления 10 порций биточков манных: Ответ.

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

- 1) $70 \text{ гр} = 0,07 \text{ кг}$.
- 2) $0,07 * 10 = 0,7 \text{ кг}$.

Ответ: для приготовления 10 порций биточков манных требуется 0,7 кг. манной крупы

Образец решения задачи Формулируем задачу.

Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой.

- 1) Найти количество каши вязкой на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 2) Рассчитать количество каши вязкой
- 3) Найти количество жидкости на 1 кг выхода каши пшённой вязкой по таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

- 4) Рассчитать количество жидкости на кашу.
- 5) Найти количество соли на выход каши пшённой вязкой по той же таблице.
- 6) Рассчитать количество соли на кашу.

Ответ.

Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой.

- 1) $300 \text{ гр} = 0,3 \text{ кг}$.
- 2) $0,3 * 100 = 30 \text{ кг}$.
- 3) $0,8 \text{ л}$.
- 4) $0,8 * 30 = 24 \text{ л}$.
- 5) $40 \text{ гр.}, 10 \text{ гр соли} = 0,01 \text{ кг}$.
- 6) $0,01 * 30 = 0,3 \text{ кг}$.

Ответ: для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой требуется 24 л. воды и 0,3 кг. соли

Задание.

- 1) Определить количество макарон, необходимое для приготовления 12 порций лапшевника с творогом.
- 2) Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 40 порций крупеника.
- 3) Определить количество порций пудинга манного, которое можно приготовить из 15 кг манной крупы.
- 4) Определить количество порций каши гречневой рассыпчатой, которое можно приготовить из 25 кг крупы гречневой на гарнир, выходом в 150 гр. к биточкам рубленным.

Практическое занятие № 5. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.

Тип урока: урок формирования первоначального практического опыта, освоение умений и способов деятельности.

Методы обучения: практическая работа.

Форма учебной деятельности: индивидуальная, звеньевая.

Цели урока:

- формировать у студентов практические умения, знания для освоения технологического процесса приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при подготовке круп, бобовых и макаронных изделий к варке, приготовлению блюд.

Задачи урока:

1. Закрепить теоретические знания технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Составить технологические схемы приготовления блюд.
3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления заданных порций.
4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - каша гречневая рассыпчатая;
 - макароны, запеченные с сыром;
5. Правильно произвести отпуск блюда.
6. Произвести бракераж и органолептическую оценку качества готовых блюд.
7. Выявить ошибки и способы их устранения.
8. Подготовить отчет о работе.

Практическое занятие №6 Составление технологических карт и схем приготовления блюд из яиц и творога.

Тип урока: урок формирования первоначального практического опыта, освоение умений и способов деятельности.

Методы обучения: практическая работа.

Форма учебной деятельности: бригадная.

Цели урока:

- формировать у студентов практические умения, знания для освоения технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при подготовке яиц и творога к тепловой обработке.

Задачи урока:

1. Закрепить теоретические знания технологии приготовления блюд из яиц и творога.
2. Составить технологические схемы приготовления блюд.
3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления заданных порций.
4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - омлет с жареным картофелем (смешанный)
 - вареники ленивые
 - сырники из творога
 - пудинг из творога
5. Правильно произвести отпуск блюда.
6. Произвести бракераж и органолептическую оценку качества готовых блюд.
7. Выявить ошибки и способы их устранения.

Материально-техническое и дидактическое оснащение урока:

Набор технологических карт для приготовления блюд из яиц и творога, вопросы фронтального опроса, контрольные вопросы, варианты подачи блюд, практические задания для актуализации опорных знаний по теме.

Оборудование: электрические плиты, миксер, жарочный шкаф, весы, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварской тройки, разделочные доски, миски, кастрюли, сковороды, лопатки, противни, формы, дуршлаг, шумовка, ложки, сито, подносы, столовые приборы и посуда.

Ход лабораторно – практического занятия

1. Организационный момент:

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

2. Актуализация опорных знаний:

Фронтальный опрос:

1. Соблюдение правил санитарии и гигиены при приготовлении блюд из яиц и творога.

2. Подготовка яиц к приготовлению блюд.
3. Назвать способы варки яиц
4. Правила варки яиц в смятку.
5. Назвать набор продуктов для сырников.
6. Какие дополнительные продукты можно использовать для приготовления сырников
7. Назвать органолептические показатели блюда «яичница глазунья»
8. Перечислить блюда из творога.
9. Дать характеристику блюда «вареники ленивые».
10. Как подготовить творог к приготовлению блюд?
11. Объясните порядок закладки продуктов при приготовлении пудинга творожного
12. Творог какой жирности используют для приготовления блюд?

3. Самостоятельная работа

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
2. Подготовка яиц и творога к приготовлению блюд.

3. Приготовить блюда:

- омлет с жареным картофелем (смешанный)
- вареники ленивые
- сырники из творога
- пудинг из творога

4. Омлет с жареным картофелем (запеченный):

- Подготовить картофель
- Нарезать картофель дольками или ломтиком
- Обжарить картофель основным способом
- Приготовить омлетную смесь
- Выложить картофель на противень
- Залить картофель омлетной смесью
- Запечь массу в жарочном шкафу
- Порезать на порционные куски

5. Вареники ленивые:

- Творог протереть.
- Соединить творог с мукой, солью, сахаром, яйцами.
- Полученную массу вымесить.
- Раскатать массу толщиной 10-12 мм
- Разрезать на полоски шириной 2-2,5 см
- Разрезать на кусочки в виде прямоугольников или ромбиков.
- Сварить в кипящей, подсоленной воде около 4-5- минут.
- Достать из воды шумовкой.
- Соединить с растопленным сливочным маслом.

6. Сырники из творога:

- Творог протереть.
- Растереть яйца с сахаром.
- Подготовленный творог соединить с 2/3 нормы муки, солью, яйцами, сахаром.

- Из полученной массы сформовать валики толщиной 5-6 см.
- Нарезать валики поперек на кусочки, обваливать в муке.
- Каждый кусочек сформовать в виде биточка.
- Пожарить основным способом.
- Довести до готовности в жарочном шкафу.

7. Пудинг из творога:

- Творог протереть.
- Растереть яйца с сахаром.
- Заварить манную крупу, охладить.
- Изюм промыть и замочить.
- Подготовленный творог соединить с заваренной крупой, маргарином, солью, яйцами, сахаром, изюмом.
- Массу тщательно перемешать.
- Яичные белки взбить до густой пены.
- Белки ввести в подготовленную массу перед запеканием.
- Полученную массу выложить на подготовленный противень.
- Поверхность смазать сметаной.
- Запечь в жарочном шкафу.
- Готовый пудинг выдержать 5-10 минут, разрезать на порционные куски.

8. Оформить блюда для подачи:

9. Провести дегустацию блюда и отметить их вкусовые качества.

10. В рабочей тетради оформить отчет о проделанной работе и сдать для проверки.

11. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов.

Тема 3. Технология приготовления супов и соусов

Практическое занятие № 7

Составление технологических карт и схем приготовления заправочных супов и супов- пюре.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска щей и борщей. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки щей, борщей, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

Подготовить рабочее место.

Получить продукты.

Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.

Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.

Приготовить пассеровку для щей, борщевую заправку. Поставить тушить квашеную капусту. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.

Поставить варить: борщ и щи.

Заправить все супы по вкусу.

Подготовить посуду для отпуска супов.

Оформить и подать супы.

Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

Оформить отчёт о проделанной работе.

Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления щей, борщей:

Борщ сибирский

Борщ полтавский с галушками

Щи из свежей капусты с картофелем

Полученные результаты представить в виде таблицы:

наименование блюда наименование блюда **Всего масса брутто**

2. Составить технологические схемы приготовления щей, борщей с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления щей, борщей

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

6. Контрольные вопросы:

Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?

С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?

Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?

Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?

Что называется бульоном? Что называется супом?

Почему мясо при варке мясокостного бульона закладывают в кипящий костный бульон? Что представляет собой пена, образующаяся при варке бульонов, картофеля?

Как сохранить естественную окраску свёклы при варке борща?

Практическое занятие № 8

Составление технологических карт и схем приготовления холодных, молочных и сладких супов.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска молочных и сладких и холодных супов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки супов, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Промыть и почистить овощи
4. Перебрать крупу и промыть.
5. Приготовить сухофрукты
6. Поставить варить суп из сухофруктов
7. Заправить все супы по вкусу.
8. Подготовить посуду для отпуска супов.
9. Оформить и подать супы.
10. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
11. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
12. Оформить отчёт о проделанной работе
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления молочных, сладких и холодных супов:

Суп молочный с макаронными изделиями. Суп с сухофруктами Окрошка овощная

Полученные результаты представить в виде таблицы:

2. Составить технологические схемы приготовления молочных, сладких и холодных супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.
3. Произвести технологический процесс приготовления молочных, сладких и холодных супов.
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний вид. Цвет. Вкус. Запах. Консистенция.

Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы.

Практическое занятие № 9

Составление технологических карт и схем приготовления соусов, масляных смесей, салатных заправок.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и основного красного соуса и его производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению основного красного соуса и его производных
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления основного красного соуса и его производных:

Соус красный с луком и огурцами. Соус красный с грибами и помидорами. Соус красный кисло-сладкий.

Полученные результаты представить в виде таблицы.

2. Составить технологические схемы приготовления основного красного соуса и его производных с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.
3. Произвести технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производных
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Какие соусы и почему относятся к основным соусам?

Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?

Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?

С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?

Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином? Для каких блюд используют соусы красные?

Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.

При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?

Как подают соусы к блюдам?

Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?

Раздел 4. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы.

Тема 4. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Практическое занятие № 10. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёной, жареной рыбы.

Цели:

- научить составлять технологическую карту и рассчитывать количество продуктов для приготовления блюд из рыбы;
- обобщить и систематизировать учебный материал по теме;
- закрепить теоретические знания по теме.

Задание:

1. Составить технологические карты на блюда из отварной и припущенной рыбы и произвести расчет, пользуясь «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»
2. Сделать заключение о качестве блюда (в таблице).

Комплексно-методическое обеспечение:

- раздаточный материал с заданием,
- тетради для практических работ;
- калькулятор.

Методы обучения:

– частично-поисковый;

Форма организации учебной деятельности:

– групповая;

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию:

Вопросы к занятию:

1. Перечислите процессы, происходящие в рыбе при тепловой обработке.
2. Укажите отличительные особенности массы сырья брутто и нетто.
3. Почему при варке рыбы порционные куски заливают горячей водой, а целую рыбу и звенья- холодной?
4. Укажите виды полуфабрикатов для различных способов тепловой обработки.
5. Какой цех используют при приготовлении горячих рыбных блюд? Укажите инвентарь и оборудование данного цеха.
1. Объяснить в чем отличие вареной рыбы от припущенной?
2. Время варки рыбы?
3. Рассказать кратко технологию припускания рыбы?
4. На какие полуфабрикаты делят рыбу?
5. Как изменяются основные вещества рыбы в процессе тепловой обработки?
6. Как варят и отпускают рыбу?
7. Каковы сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы?

Теоретический материал

Варят рыбу (на все диеты) целыми тушками (потрошенную с головой или без нее), звеньями (рыба осетровых пород), порционными кусками. Для варки куски нарезают из филе с кожей и реберными костями под углом 9°; для припускания - из филе с кожей без реберных костей или из филе без кожи и

костей под углом 30°. Припускают рыбу, не имеющую резко выраженного специфического вкуса и запаха.

Варят и припускают рыбу на решетках рыбных котлов (коробинах), в сотейниках или глубоких противнях. Тушки укладывают на решетку котла брюшком вниз, звенья — кожей вниз, порционные куски - кожей вверх (кожу надрезают в 2-3 местах для уменьшения деформации).

Тушки и звенья заливают холодной водой или бульоном, порционные куски - горячей жидкостью, чтобы сократить сроки варки и уменьшить потери. После закипания нагрев ослабляют, добавляют соль. Дальнейшую варку ведут без кипения (85-90°C) до полной готовности рыбы.

Готовность определяют проколом поварской иглы (игла в толстую часть куска входит свободно). Для варки берут около 2 л воды на 1 кг, так, чтобы рыба была покрыта на 1-2 см.

Если не противопоказано, в бульон вводят репчатый лук, белые корни; при варке рыбы со специфическим запахом (морской) — морковь, зелень, лавровый лист. При варке форели, осетровых рыб ароматические овощи не добавляют, чтобы не заглушить приятный вкус и аромат рыбы. Рыбу варят порционным куском 12-15 мин, звеном — 45 мин.

Для припускания подготовленные куски рыбы укладывают в один ряд кожей вниз (или стороной, где была кожа) в сотейник или рыбный котел, заливают горячей водой или бульоном (0,3 л на 1 кг рыбы), добавляют соль, корни, иногда лимонную кислоту или огуречный рассол, закрывают крышкой и припускают.

Время припускания порционных кусков - 15-20 мин, целой рыбы и звеньев - 25-45 мин. Припущенная рыба содержит больше экстрактивных веществ.

Готовую рыбу хранят в бульоне не более 30-40 мин. Звенья осетровых нарезают на порционные куски перед подачей, заливают бульоном и доводят до кипения.

Готовая отварная и припущенная рыба должна отвечать следующим требованиям: куски целые, неразвалившиеся, хорошо сохраняют форму; цвет на разрезе белый или серый разных оттенков: вкус, свойственный вареной или припущенной рыбе.

При отпуске на тарелку укладывают кусок рыбы кожей вверх, сбоку кладут гарнир и на него кусочек масла, овощи посыпают зеленью. Отварную рыбу поливают соусом (польским, голландским) или соус подливают сбоку (белый, с яйцом, томатный).

Припущенную рыбу, чтобы замаскировать ее поверхность, покрытую сгустками белка, поливают соусом (паровым, белым с яйцом, томатным, польским).

Гарниры: картофель отварной, картофель в молоке, сметане, картофельное пюре, отварные макаронные изделия, овощи припущенные, овощное пюре и т. п.

Производственное задание №1

1. Составьте технологическую карту и произведите расчет продуктов для приготовления 10 и 50 порций «РЫБА (ФИЛЕ) ПРИПУЩЕННАЯ», пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

2. Заполните технологическую карту № 1.

3. Изучение правил проведения бракеража

Цель работы:

- научить проводить бракераж готовых блюд - вторых блюд из рыбы и гарниров, соусов.

Оснащение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, термометр, весы, ложки.

Ход работы

1. Определить температуру блюда при отпуске: погрузить термометр в центр основного изделия и гарнира.

Температура вторых блюд при отпуске должна быть не менее 65°C.

Провести органолептическую оценку блюда.

Проверить выход блюд, подготовленных к раздаче.

2. Дать оценку внешнего вида, цвета и консистенции основного продукта (рыбы):

а) правильность нарезки кусков, их формы,

б) отметить наличие кусков, нарезанных вдоль волокон или сильно деформированных,

в) состояние панировки (плотность прилегания, равномерность поджаривания, трещины на поверхности),

с) соответствие вида обработки принятому в калькуляции (филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без костей и др.).

3. Определить готовность и консистенцию рыбы проколом поварской иглой: она должна легко входить в толщину продукта.

4. Оценить цвет на поверхности, сделать вывод о правильности обжаривания или хранения готового продукта.

Отсутствие корочки у жареных изделий, серая увлажненная поверхность свидетельствует о том, что они доводились до готовности под крышкой; заветренная темная поверхность отварных мясопродуктов - о том, что после варки их хранили без бульона.

5. Оценить цвет на разрезе и сделать вывод о готовности продукта.

6. Оценить консистенцию изделий из рубленой массы рыбы - должна быть рыхлой, сочной, слегка упругой.

Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное количество его.

7. Оценить по этим же показателям остальные части блюда (гарнир, соус),

8. Прогреть блюдо.

9. При бракераже овощных гарниров (блюд) оценить качество очистки овощей и картофеля, тщательность удаления темных пятен и загнивших мест, правильную и аккуратную нарезку их; у жареных овощей, кроме того, - наличие или отсутствие сильно подгорелых, а у тушеных - разварившихся и потерявших форму кусочков. Готовность их определяют раздавливанием, разжевыванием или разрезанием. Консистенция овощей должна быть мягкой и сочной.

10. При бракераже крупяных и мучных блюд (гарниров) оценить консистенцию каш, макаронных изделий, бобовых. В рассыпчатых кашах, используемых часто как гарнир, хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга.

11. Проверить присутствие в каше необрушенных зерен, посторонних примесей, комков - распределить кашу тонким слоем по тарелке.
12. Оценить качество сваренных макаронных изделий - должны быть мягкие, не склеенные, легко отделяющиеся друг от друга, свисают с ребра вилки или ножа.
13. Для котлет и биточков из круп обязательным является сохранение формы при жарке; для всех крупяных и макаронных изделий - отсутствие затхлости, горечи, кислого привкуса и запаха.
14. Оценить качество соуса: цвет, консистенцию и вкус. Определить консистенцию соусов, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит наполнитель (пассерованный лук, коренья, огурцы и др.), его отделить и проверить состав, форму нарезки, консистенцию, продегустировать соус, отметить степень однородности его жидкой части и особенно степень выраженного вкуса и аромата.
15. Проверить массу гарнира: отобрать с раздачи при отпуске потребителю и взвесить.
16. Выставить оценку блюдам в зависимости от этих показателей: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии органолептической оценки блюда

Оценку «отлично» получают блюда (изделия), приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и утвержденной технологией. По внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции они соответствуют установленным для них показателям и требованиям.

Оценку «хорошо» дают блюдам, приготовленным с соблюдением рецептуры, с отличными вкусовыми показателями, но имеющим, например, нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, а также недостаточно посоленным или пересоленным и т. п.

Оценку «удовлетворительно» присваивают блюдам и кулинарным изделиям, пригодным для продажи без переработки, но имеющим незначительные недостатки.

Оценку «неудовлетворительно» присваивают блюдам и кулинарным изделиям, имеющим значительные недостатки: наличие постороннего вкуса и запаха; пересоленным, излишне кислым, горьким, острым, утратившим свою форму, подгоревшим, с признаками порчи, недоваренным, недожаренным. Эти блюда отправляют на доработку или бракуют, оформляя соответствующим актом.

Формы теоретического задания:

1. Ответить на вопросы теоретической части.
2. Составить технологические карты и произвести расчет продуктов для приготовления рыбных блюд.
3. Сделать заключение о качестве блюда (в таблице).

Последовательность выполнения работы

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.
2. Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий рассчитать необходимое количество сырья для получения определенного количества полуфабрикатов из рыбы.
3. Сделать отчет:

Практическое занятие № 11. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из запеченной, тушеной рыбы.

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из жареной, тушёной рыбы Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из жареной, тушёной рыбы
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из жареной, тушёной рыбы**

1. Рыба жареная по-ленинградски
2. Рыба, тушённая в томате с овощами

Полученные результаты представить в виде таблицы.

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Рыбы жареная по-ленинградски».
2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Рыба, тушённая в томате с овощами».

Тема : Приготовление блюд из запечённой рыбы

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **запечённой рыбы** .
Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **запечённой рыбы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюда из запечённой рыбы**

1. Рыба, запечённая по-русски

Полученные результаты представить в виде таблицы.

2. Составить технологические карту.
3. Произвести технологический процесс .
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Рыба, запечённая по-русски».

Практическое занятие № 12. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из котлетной рыбной массы и нерыбного водного сырья.

Цели урока:

Образовательная - формирование у обучающихся знаний о приготовлении рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

умения работать с учебным материалом

кратко составлять технологические схемы

Развивающая - развивать память, мыслительную деятельность, грамотную профессиональную речь, самостоятельность.

Воспитательная - воспитывать интерес к предмету и выбранной профессии

Тип урока: комбинированный, практическое занятие

Вид урока: сообщения новых знаний, практическое занятие

Методы обучения: словесный (объяснение, беседа),наглядный, ИКТ

Средства обучения : плакаты, сборник , учебник Н. Анфимова «Кулинария», презентация.

Ход урока:

1.Организационная часть урока-5 мин.

- приветствие

- определение отсутствующих

2.Постановка целей и задач урока

3.Опрос по пройденной теме-15мин

1.Какие виды полуфабрикатов готовят из обработанной рыбы?

(натуральные, панированные, и рубленые)

2.В зависимости от размера какие различают полуфабрикаты? (крупные, порционные и мелкокусковые п/ф)

3.Какие виды тепловой обработки используют?(варка, припускание, жаренье основным способом, жаренье во фритюре, запекание)

4.Какую рыбу используют для отваривания?

5.Какую рыбу используют для припускания?

6.Какую рыбу используют для жарки основным способом.?

7.Дать определение" панирование"?

8.Перечислить виды панировки? (мучная, белая, красная, хлебная, льезон)

9.Где используют панирование в муке, в сухарях, белой и красной панировке)

4.Изложение нового материала- 25 мин

Приготовление рыбной котлетной массы

Для приготовления котлетной массы используют чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом малокостную не жирную, морскую хрящевую рыбу и другие виды рыб, не имеющие резкого специфического запаха. *Судака, треску, пикшу, морского окуня, щуку обрабатывают на филе без кожи и костей, нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. У пшеничного хлеба не ниже 1-го сорта срезают корки и замачивают хлеб в воде или молоке. Соединяют измельченное филе и замоченный хлеб, добавляют соль, молотый перец, перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку, вымешивают в фаршемешалке или вручную(выбивают) В котлетную массу из тощих пород для сочности добавляют сливочное масло, маргарин или жир, снятый с внутренностей рыбы. Жир пропускают через мясорубку вместе с мякотью рыбы, сливочное масло размягчают и вводят в готовую котлетную массу (50..100г на 1кг мякоти рыбы).*

Чтобы масса лучше формовалась, для вязкости добавляют сырые яйца (1/10...1/20 шт на порцию) , для уменьшения вязкости в котлетную массу из нежирной рыбы добавляют измельченную вареную рыбу (1/3 нормы мякоти сырой рыбы).

На 1000г рыбного филе берут 250...300г хлеба, 350...400мл жидкости, 20г соли, 1г перца.

В котлетную массу можно добавить молоки от свежей рыбы (6% от массы нетто рыбы). Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается влага, способствующая размягчению соединительной ткани. Хлеб придает изделиям сочную, пористую, пышную консистенцию. Продукты для приготовления котлетной массы используют охлажденными, т.к котлетная масса является скоропортящейся. Приготовленную котлетную массу охлаждают и разделявают на полуфабрикаты.

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.

Из рыбной котлетной массы формуют котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное, зразы, фрикадельки.

Котлеты формуют с помощью машины, которая разделяет массу на порции, формует изделия и панирует их с одной стороны. Изделия дорабатываются вручную. При ручном способе формования котлет в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанной панировкой. После чего формуют котлеты, придавая им овально-приплюснутую форму с заостренным концом. Изделия панируют в просеянных молотых сухарях и подравнивают края. Чтобы цвет изделий из рыбной котлетной массы не изменялся, их рекомендуют панировать в белой панировке. На 1 порцию формуют по 1-2шт. Используют для жаренья.

Биточки приготавливают также, но придают им округло-приплюснутую форму до 6см диаметром и до 2см толщиной. Панируют в сухарях или белой панировке. На 1 порцию формуют 1-2шт. Используют для жаренья и запекания.

Тефтели формуют в виде шариков диаметром до 3см, по 3-4 шт. на порцию. В котлетную массу для тефтелей добавляют мелкорубленый пассерованный лук. Хлеба для котлетной массы берут меньше. Тефтели панируют в муке и используют для тушения и запекания.

Для рулета котлетную массу выкладывают на смоченную салфетку или полиэтиленовую пленку в виде прямоугольника шириной 20см, толщиной 1,5...2см. На середину по всей длине кладут фарш и, приподнимая концы марли, соединяют края котлетной массы, чтобы полностью закрыть фарш, придают форму батона. На противень, смазанной маслом и посыпанной сухарями, перекладывают рулет швом вниз, смазывают лезенком, посыпают сухарями, в нескольких местах делают проколы, чтобы не было разрывов при запекании. В состав фарша для рулета входят мелко резанные вареные яйца, пассерованный лук, отварные грибы, соль, молотый перец.

Тельное из рыбы- котлетную массу укладывают на смоченную марлю в форме лепешки, на ее середину кладут фарш. Складывают лепешку вдвое, придают форму полумесяца с помощью марли, смачивают в лезоне , панируют в сухарях.

Зразы рыбные приготавливают также как и тельное. Форму придают овально-прямоугольную, панируют в сухарях или белой панировке.

Фрикадельки приготавливают из котлетной массы с добавлением мелко нарезанного лука, сырых яиц, маргарина. Разделяют в виде шариков массой 15..18г на 1 порцию 8..10 шт.

Приготовление кнельной массы. Кнельную массу приготавливают из тех же видов рыб, что и котлетную. В состав кнельной массы на 1000г филе рыбы входят : хлеб пшеничный-100г, молоко или сливки-500г, белки яиц-3шт, соль-1,5г. Рыбу, обработанную на чистое филе, нарезают на кусочки, соединяют с хлебом без корок, замоченным в молоке или сливках, пропускают через мясорубку с частой решеткой 2-3 раза. Если масса недостаточно однородная, ее протирают.

Добавляют яичные белки и взбивают до получения пышной легкой массы, подливая охлажденное молоко или сливки. В конце сбивания кладут соль. Кусочек массы, брошенный в воду, должен плавать на поверхности. Для кнельной массы вместо хлеба используют пресное слоеное тесто. Из кнельной массы приготавливают кнели, диетические блюда, используют для фарширования рыбы.

5. Самостоятельная работа учащихся – 35мин

Практическое занятие.

Задание: изучить материал работая с учебником Н.А.Анфимова. "Кулинария" стр52-56 составить технологические схемы приготовления п/ф..

Составить технологическую схему приготовления котлет, кнельной массы

6. Домашнее задание -5мин

Повторить материал. Составить технологическую схему приготовления рулета, тельное из рыбы

Раздел 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Тема 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Практическое занятие № 13. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёного жареного тушеного запеченного мяса.

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из отварного и припущенного мяса. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из отварного и припущенного мяса.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварного и припущенного мяса

1. Котлеты натуральные паровые
2. Мясо отварное

Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда
наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет. Вкус. Запах. Консистенция.

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Котлеты натуральные паровые».

2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Мясо отварное».

Тема :Приготовление блюд из жареного и тушёного мяса

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из жареного и тушёного мяса .Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **жареного и тушёного мяса**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из жареного и тушёного мяса

1. Бифштекс
2. Г овядина в кисло-сладком соусе
3. Бефстроганов с картофелем фри
4. Азу

Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда
наименование блюда.

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5.Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Бифштекс»
2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Говядина в кисло-сладком соусе».

Тема :Приготовление блюд из запечённого мяса

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из запечённого мяса..Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из запечённого мяса
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из запечённого мяса.

1. Солянка сборная на сковороде
2. Г овядина, запечённая под луковым соусом

Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда
наименование блюда Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Солянка сборная на сковороде» и « Г овядина, запечённая под луковым соусом».

Практическое занятие № 14. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из натуральной рубленой массы.

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из рубленого мяса.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **из рубленого мяса**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из рубленого мяса.**

1. Зразы

2. Бифштекс рубленый

Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда
наименование блюда.

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Зразы»
2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Бифштекс рубленый»

Практическое занятие № 15. Составление технологических карт приготовления блюд из котлетной массы.

Цель и задачи занятия:

Виды работ:

В результате выполнения работ обучающиеся должны освоить и закрепить:

практический опыт (ПО)

1. обработки сырья;
2. приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

Умения (У):

1. проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
3. использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
4. оценивать качество готовых блюд;

Форма организации учебной работы – индивидуальная, групповая, фронтальная.

Система производственного обучения – операционно-комплексная.

Материально-техническое обеспечение урока:

- учебный кулинарный цех, включая все необходимые единицы оборудования, инвентаря и посуды;
- сырьевой набор для отработки темы;
- медиапроектор, компьютер

Информационное обеспечение урока:

- ***наглядные пособия:*** натуральные полуфабрикаты из котлетной массы; иллюстрации (подача блюд) в журналах профессиональной направленности; плакаты: «Пряности и пряные травы». «Виды столовой посуды». «Виды тепловой обработки», информация на стенде «Критерии оценки выполнения заданий».
- ***технологическая документация:*** таблица рецептур; технологические карты «Котлеты рубленые», «Тефтели».
- ***раздаточный дидактический материал по теме:*** инструкционная карта; схема приготовления котлетной массы; таблица видов полуфабрикатов из котлетной массы, тестовое задание;

- Приготовление котлетной массы и п/ф из нее
- *учебно-справочная литература*: Сборники рецептов;

Методы обучения:

1. Методы мотивации интереса к учению:

- словесные: монологический (объяснение), диалоговый (беседа), полилогический (фронтальный опрос);
- наглядные: метод демонстраций (иллюстрации, ЭОР); метод учебного сотрудничества (показ трудовых приемов и операций);
- стимулирования: создание ситуации познавательной новизны, поощрение.

2. Методы практические:

- репродуктивный /метод формирования умений (под наблюдением мастера)/
- продуктивный /метод применения полученных знаний и умений (самостоятельно)/.

3. Методы контроля:

- самоконтроль обучающихся,
- наблюдение мастера производственного обучения.

4. Рефлексия

- рефлексия деятельности (представление блюда)
- настроения и эмоционального состояния (диалог при представлении блюда)
- рефлексия содержания учебного материала (опрос, тестирование).

Междисциплинарные связи:

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – тема «Санитарные правила при работе в мясном цехе». «Санитарные требования к повару»;
- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – тема «Мясо. Пищевая ценность. Требования к качеству».
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места – темы «Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе». «Организация рабочих мест в горячем цехе»;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА:

1. Организационный

Приветствует обучающихся, отмечает присутствующих.

Приветствуют, готовятся к уроку

Словесные методы

Рапорт посещаемости обучающихся, журнал

Вводный инструктаж (1 час)

2. Мотивационный

Осознание и понимание учащимися знаний в известной ситуации.

Словесные методы.

Метод демонстраций.

Метод стимулирования.

Иллюстрации.

Дневники учебной практики.

Объявляет тему урока.

Определяет

- цели занятия (совместно с обучающимися);

- задачи урока

Записывают тему урока,

Определяют цели урока,

Знакомятся с планом занятия.

3. Актуализации знаний

Воспроизведение и восприятие известного знания

Словесные методы

Метод учебного сотрудничества.

Методы контроля

Методы стимулирования

Перечень вопросов по теме.

Инструкции по охране труда

Проводит:

- актуализацию знаний с опорой на прежние знания, практический опыт;

Отвечают на поставленные вопросы.

Внимательно слушают преподавателя или другого обучающегося.

4. Инструкционный

Восприятие новых знаний и способов действий

Словесные методы.

Наглядный метод.

Метод учебного сотрудничества.

Метод стимулирования

«Котлетная масса». Полуфабрикаты.

Инструкционная карта

Схема приготовления котлетной массы

Таблица полуфабрикатов

Таблица рецептур

Объясняет новый материал.

Выдает инструкционные карты и раздаточный дидактический материал.

Инструктирует.

Соотносят теоретическую часть с опорами (раздаточный материал)

Знакомятся с инструкционной картой выполнения задания.

Текущий инструктаж (4 часа)

5. Практический

Осознание и осмысление учащимися элементов нового материала.

Метод учебного сотрудничества (самоорганизация под наблюдением).

Методы контроля (самоконтроль, наблюдение)

Инструкционная карта

Наблюдает, консультирует, контролирует

Проводят подготовку рабочего места в соответствии с заданием в инструкционной карте

Применение знаний и новых способов действий

Осуществляет наблюдение во время обходов рабочих мест учащихся на каждом этапе выполнения работы за:

- организацией рабочего места;
- выполнением правил санитарно-гигиенических;
- выполнением правил по охране труда;
- соблюдением правильного и последовательного выполнения технологических приемов и операций;
- своевременным устранением, возникших в процессе работы учащихся:
 - недостатков в выполнении технологических приемов;
 - нарушений технологических операций;
 - ошибок в соблюдении технологического процесса.

Фронтальное, групповое и индивидуальное консультирование.

Осуществляют самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и

операций и т.п. на каждом этапе производственного задания в соответствии с инструкционной картой:

приготовление полуфабрикатов (котлеты, биточки, шницели, зразы, тефтели);

Приготовление блюд (котлеты, тефтели)

Подбор и приготовление соусов и гарниров.

Соблюдают санитарные правил и правила по охране труда.

Практические методы:

- репродуктивный /метод формирования умений (под наблюдением мастера)/
- продуктивный /метод применения полученных знаний и умений (самостоятельно)/.

Словесные методы.

Наглядный метод.

Метод учебного сотрудничества.

Методы стимулирования.

Методы контроля.

Инструкционная карта

Схема приготовления котлетной массы

Таблица полуфабрикатов

Таблица рецептов

Технологические карты «Котлеты рубленые», «Тефтели»

Иллюстрации «Оформление и подача блюд»

6. Контрольный

Объясняет критерии органолептической оценки.

Актуализирует критерии выполнения производственного задания.

Организует самопроверку и самооценку.

Проводят бракераж блюд (органолептическую оценку).

Вносят корректировки в соответствии с требованиями к качеству.

Проводят самооценку по результатам бракеража.

Методы контроля. Метод учебного сотрудничества.

Методы стимулирования.

Технологические карты

Иллюстрации «Оформление и подача блюд».

Критерии оценивания выполнения производственного задания (стенд).

Заключительный инструктаж (1 час)

7. Рефлексивный

Осознание и осмысление учащимися элементов нового

Словесные методы.

Наглядный метод.

Метод учебного сотрудничества.

Методы стимулирования.

Методы контроля

Технологические карты.

Критерии оценивания выполнения производственного задания (стенд).

Тестовые задания.

Проводит рефлекссию соотнося цели урока и достигнутые результаты. Проводит тестирование.

Представляют блюдо. Проводят самоанализ результата, соотнося с процессом собственной деятельности. Тест.

8. Обобщающий

Обобщение элементов знания и способов действий.

Подводит итоги урока, соотнося с намеченными целями.

Подводит наводящими вопросами к пониманию значения полученных знаний в практической деятельности.

Отвечают на вопросы, определяя значение полученных знаний в профессиональной деятельности.

Записывают домашнее задание.

Убирают рабочие места.

Практическое занятие № 16

Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёной, запеченной и жареной домашней птицы.

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **отварной и припущенной птицы**. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **из отварной и припущенной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из отварной и припущенной птицы**

1. Птица под соусом паровым

2. Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами

Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда
наименование блюда **Всего масса брутто**

2. Составить технологические карты на данные блюда

3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Птица под соусом паровым**»
2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Котлеты**»

натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами»

Приготовление блюд из жаренной птицы

Цель: освоить технику приготовления, блюд из **жареной птицы**. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **из жареной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюда из жареной птицы**

1. Котлеты по-киевски

Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда
наименование блюда **Всего масса брутто**

2. Составить технологическую карту на данное блюдо
3. Произвести технологический процесс приготовления данного блюда
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Котлеты по-киевски**»

Тема : Приготовление блюд из тушёной птицы

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **тушёной птицы**.

Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито

волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **тушёной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы:

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюда из тушёной птицы**

1. Чахохбили

Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда
наименование блюда **Всего масса брутто**

2. Составить технологическую карту на данное блюдо
3. Произвести технологический процесс приготовления данного блюда
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Чахохбили**»

Приготовление блюд из рубленой птицы

Цель : освоить технику приготовления, блюд из **рубленой птицы**.

Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **тушёной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчет о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы:

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюда из рубленой птицы**

1. Биточки, рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами

Полученные результаты представить в виде таблице:

наименование блюда наименование блюда **Всего масса брутто**

2. Составить технологическую карту на данное блюдо

3. Произвести технологический процесс приготовления данного блюда

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка

Внешний

вид

Цвет

Вкус

Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Биточки, рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами».
2. Сделать отчет о проделанной работе.

Практическое занятие № 17. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из тушеной домашней птицы.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуска блюд из отварной, жареной, тушеной птицы.

Научиться определять качество готовых блюд. Проводить бракераж.

Образовательные

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из отварной, жареной, тушеной птицы.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд из отварной, жареной, тушеной птицы.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Теоретическая часть

Обработка сельскохозяйственной птицы.

Состоит из следующих операций:

Размораживание; опаливание; удаление головы, шеи, ножек; потрошение; промывание; приготовление полуфабрикатов.

Обработанные тушки птицы используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленую массу. Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формируют (заправляют), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Из птицы приготавливают различные полуфабрикаты: целые тушки птицы (для варки и жарки), порционные, мелкокусковые и рубленые.

Блюда из птицы.

Для вторых блюд птицу варят, припускают, жарят, тушат и запекают.

Соединительная ткань птицы легко размягчается. Способ тепловой обработки зависит от вида птицы, её упитанности, возраста и других факторов. Старую птицу варят или тушат, так как у неё жесткое мясо и при жарке оно плохо размягчается.

Отварная птица.

Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже – гусей и уток, для холодных блюд можно использовать дичь. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери при варке птицы составляют 25%.

Жареная птица.

Птицу жарят целыми тушками и порционными кусками. Их жарят основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, приготавливают мясной сок, который используют для поливки птицы при отпуске. Потери при жарке птицы составляют 25–40% в зависимости от её вида и содержания жира. При жарке жирных уток и гусей вытапливается до 15% жира.

Тушеные блюда из птицы.

Птицу тушат порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят). Их вначале жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением корней, лука, специй, можно добавить томат, грибы.

Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной птицы.

Инструкционная карта.

1. Оборудование: плиты электрические, электрические жарочные шкафы, электрокипяtilьник, сковороды электрические, производственные столы, производственные ванны.

Инвентарь и посуда: кастрюли, дуршлаг, ситейники, доски разделочные, лопатки, наплитные котлы, противни, лотки алюминиевые, шумовка.

Инструменты: поварская игла, поварские ножницы, ножи поварские.

2. Организация рабочего места.

Рабочее место повара при приготовлении вторых блюд из мяса должно быть специализированным, с постоянным набором предложенных инвентаря и инструментов, набором специй и приправ. На производственном столе располагают разделочную доску прямо перед собой. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене. Инструмент и инвентарь размещают справа, а обрабатываемый продукт – слева. Весы, специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Вблизи производственного стола должны быть установленные ванны с подводкой горячей и холодной воды. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего стола.

3. Требования техники безопасности и правела санитарии.

Работать на исправном оборудовании.

Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа, все движущие части машин должны быть ограждены, а моторы заземлены.

По окончании работ тщательно промывать и протирать насухо все части машин.

Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.

При обработке сырья и полуфабриката использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «мясо сырая – МС».

При порционировании готовой продукции и блюд использовать инвентарь с маркировкой «мясо вареная – МВ» или «готовая продукция».

Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.

Использовать посуду в зависимости от тепловой обработки:

для пассерования, тушения, припускания – сотейники с крышкой;

для варки на пару – котлы со вставной решёткой;

для жарки – сковороды, фритюрницы.

При жарки во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

Использовать безопасные приёмы работы с инструментом.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах, свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха.

Консистенция мякоти плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6 °С и хранят при температуре от 0 до 4 °С. Обработанные тушки укладывают в металлические ящики или лотки и хранят не более 36 ч.

Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения.

Порционные куски отварной птицы состоят из части тушки и части окорочка. Цвет от серо-белого до светло-кремового, консистенция мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку, цвет филе кур и индеек белый, окорочков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или темно-коричневый, консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков. Котлеты из филе кур панированные имеют золотистый цвет, вкус нежный, сочный, консистенция мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать. Котлеты рубленые из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку, цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого.

Консистенция пышная, сочная рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба. Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и прогревают. Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи приготавливают по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда – не более 2 ч.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. птица отварная (гарнир картофельное пюре с белым соусом);
2. птица жареная (гарнир тушеная капуста);
3. птица тушеная в соусе (гарнир рис отварной);
4. чахохбили.

Бригада №1**Производственное задание:**

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Птица отварная с картофельным пюре и белым соусом»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Практическое занятие № 18. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из фаршированной домашней птицы

Теоретический раздел

Характеристика сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из фаршированной птицы

Физиологическое значение и товароведческая характеристика сырья для приготовления сложных горячих блюд из фаршированной птицы

Мясо птицы -- ценный продукт питания. К мясу птицы относятся тушки кур, уток, гусей, индеек и цесарок, ГОСТ 21784-76 [8]. Оно содержит полноценные белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы. Более 85% белковых веществ мышечной ткани птицы относятся к полноценным. Они содержат все незаменимые аминокислоты. Аминокислотный состав мяса птицы представлен различными аминокислотами. Наибольшее значение из них имеют лизин (8,7%), лейцин (7,8%), изолейцин (3,6%), валин (4,8%) и др. Содержание неполноценных белков (эластин, коллаген) в мясе птицы составляет 1,5%, в говядине 3% и свинине 5%. Лимитирующими аминокислотами являются серосодержащие аминокислоты, изолейцин, валин. КЭБ мяса кур равен 2,0. таблица 1 (Приложение А.1).

Самое ценное в курином мясе - белок. В мясе кур и индеек он составляет около 20%, в гусе и утке - чуть меньше. Кроме того, в нем в большей степени, чем в других видах мяса, представлены полиненасыщенные жирные кислоты, благодаря чему оно не только хорошо усваивается организмом, но и способствует профилактике ишемии, инфаркта миокарда, инсульта, гипертонии, а также поддерживают нормальный уровень обмена веществ и повышают иммунитет. Куриное мясо содержит больше белков, чем любой другой вид мяса, при этом содержание в нем жиров не превышает 10%. Но особо следует выделить то, что белок куриного мяса содержит 92% необходимых для человека аминокислот (в белке свинины, баранины, говядины - соответственно 88,73% и 72%). По минимальному содержанию холестерина мясо куриных грудок, так называемое «белое мясо», уступает только рыбе. В мясе птиц водоплавающих (гуси - 28-30%, утки - 24-27%), как правило, жира больше, в то время, как у молоденьких цыплят всего 10-15%.

Жир мяса птицы имеет больше ненасыщенных жирных кислот, которые не синтезируются организмом в достаточном количестве, однако играют важную роль в питании человека. В нем мало холестерина.

В связи большим содержанием олеиновой кислоты жир птицы отличается легкоплавкостью. Точка плавления жира курицы 23-40°C, индейки 31-32, утки-31 и гуся 27-34°C, а говяжьего жира 50°C. Углеводов в мясе птицы относительно небольшое количество. В состав мышечной ткани птицы входят все водорастворимые витамины, жирорастворимых витаминов в нем очень мало.

Мясо птицы является для человека хорошим источником витаминов группы В (мг%): В₁ -- 0,2-0,4; В₂ - 0,1-0,4; В₂ - 0,1-0,4; В₆ - 0,5-0,8; РР-4-7 и С-2-6.

Другие витамины находятся в небольшом количестве.

Мышечная ткань богата минеральными веществами - железом, фосфором, калием, натрием, кальцием, магнием, цинком. Микроэлементы - медь,

марганец, никель, кобальт, алюминий и другие-в мышцах находятся в незначительном количестве. Химический состав мяса птицы варьирует в зависимости от вида птицы, кросса, возраста, упитанности и других факторов. Мясо птицы обладает высокими вкусовыми качествами, это связано как с морфологическими особенностями мышечной ткани, так и с его физическими свойствами - нежностью и сочностью. Мышечное волокно птицы тоньше и соединительной ткани между ними меньше, чем у других животных. В отличие от мяса скота внутримышечная соединительная ткань птицы менее развита и не имеет жировых отложений.

Мясо птицы имеет приятный запах, это объясняется образованием при термической обработке специфического соотношения веществ, участвующих в создании «букета» вкуса и аромата. Мясо у птицы различается по цвету (белое и красное) и качеству. Белое мясо - это в основном грудные мышцы, красное -- бедренные мышцы. Различия в цвете мышц обусловлены наличием в них белка миоглобина, который и придает красный цвет мышечным волокнам. Белое мясо нежнее, чем красное, что объясняется тонкой структурой мышечных волокон и меньшим содержанием соединительной ткани. Однако, красное мясо сочнее по сравнению с белым.

По содержанию (г/100г продукта) трех важнейших нутриентов - белков (Б), жиров (Ж) и углеводов (У)-вычисляют энергетическую ценность продукта (ккал/100г): $ЭЦ = 4 \times Б + 9 \times Ж + 4 \times У$, где 4; 9; 4 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, жиров и углеводов, ккал/г.

Исходя из имеющихся данных о химическом составе мяса различных животных, мы можем сравнить их энергетическую ценность по таблице 1.

сырье горячий птица фаршированный

Так, согласно данным технологических источников, наибольшей энергетической ценностью из мяса птиц обладают гуси и утки, после идут индейки, затем куры и цыплята - бройлеры.

1.1.2 Приготовление полуфабрикатов для сложных горячих блюд из фаршированной птицы

Птица поступает на предприятия общественного питания 1-й или 2-й категории в зависимости от упитанности, охлажденной или мороженой, чаще всего без пера, потрошенной или полупотрошенной. Кроме того, с птицеобрабатывающих фабрик или от предприятий-заготовочных поступают целые разделанные тушки, порционные натуральные и панированные полуфабрикаты. Обработка птицы состоит в оттаивании (мороженой птицы), опаливании, разделке, обмывании и приготовлении полуфабрикатов.

Оттаивание

Оттаивают птицу на воздухе при температуре 16-18 °С. Тушки раскладывают на столы грудкой вверх, чтобы они не соприкасались друг с другом. Иначе тушки увлажняются, что осложняет их дальнейшую обработку. Крупная птица оттаивает в течение 6-8 ч, мелкая и средняя - 3-4 ч.

Опаливание осуществляют для удаления с кожи тушек мелких ворсинок и пуха. Опаливать птицу следует осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир.

Перед удалением шейки делают вертикальный надрез кожи со стороны спинки, кожу опускают, высвобождают шейку и затем удаляют ее. После этого удаляют пищевод, трахею и зоб. Для прикрытия места отруба шейки у тушек оставляют часть кожи длиной 5-6 см.

При потрошении птицы, поступающей от перерабатывающей пищевой промышленности в полупотрошенном виде, удаляют внутренний жир (сальник), печень с желчным пузырем, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, яичники, яйцевод. В потрошенном виде удаляют сальник, легкие, почки.

Потрошат птицу через разрез в брюшной полости от анального отверстия до киля грудной кости. Участки, пропитанные желчью, срезают.

После потрошения тушки птицы тщательно промывают холодной проточной водой температурой не выше 15°C, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промытую птицу укладывают на стеллажи разрезом вниз, чтобы стекла вода.

Из домашней птицы приготавливают полуфабрикаты в следующем ассортименте: тушки целиком; тушки фаршированные, рулеты из мякоти тушек в фаршированном и нефаршированном виде, фаршированные котлеты из филе кур, фаршированные куриные ножки.

Фарширование тушки домашней птицы без костей

Подготовить тушку птицы к фаршированию, отрезать шейку и крылышки по второму суставу. Острым тонким ножом разрезать кожу на спинке тушки (вдоль от шеи до гузки) и осторожно отделить кожу с мясом от костей.

Крылышки выломать под кожей в плечевом суставе, ножки выломать в бедренном суставе, и вынуть скелет птицы, отделенный от мяса. Оставшуюся кожу с мясом, ножками и крылышками посолить и оставить на 1,5-2 часа.

Приготовленную начинку поместить внутрь кожи с мясом и тщательно зашить белой ниткой. Обжарить тушку руками и сформовать, завязав ниткой ножки и крылышки.

Подготовка для фарширования шеек жирной птицы

С жирных гусиных или утиных шеек, тщательно опаленных и промытых, аккуратно снять кожу. Зашить ее с одной стороны белыми нитками, плотно наполнить фаршем и зашить с другой стороны. Проколоть фаршированные шейки вилкой в нескольких местах. Далее фаршированные шейки можно запечь в духовке, поджарить на сковороде с жиром или протушить на «овощной подушке», подобрав овощи по вкусу.

Для фарширования можно использовать и жирные куриные (старой птицы или бройлеров) шейки.

Котлеты из филе

Котлеты приготавливают из филе кур, индеек, рябчиков, куропаток, тетеревов и фазанов. Они могут быть натуральными и фаршированными.

Для приготовления фаршированных котлет зачищенное филе подрезают вдоль, разворачивают в обе стороны, а затем слегка отбивают тыжкой до толщины 2-3 мм и подрезают в двух - трех местах сухожилия. На образовавшиеся разрезы, чтобы не было прорывов, накладывают тонко отбитые кусочки мяса, срезанные с малого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденный фарш,

покрывают его малым филе, которое предварительно отбивают, и завертывают края большого филе, придавая котлете округлую грушеобразную форму. Котлеты посыпают солью, смачивают в смеси сырых яиц с молоком или водой и панируют в хлебной крошке.

Панируют котлеты непосредственно перед тепловой обработкой. Котлеты, фаршированные маслом (по-киевски), панируют два раза, чтобы во время жарки масло не вытекало. Сформованную котлету смачивают в сыром яйце и панируют в хлебной крошке, затем снова смачивают в яйце и обсыпают хлебной крошкой.

Требования к качеству и оформлению сложных горячих блюд из фаршированной птицы

. Цвет- от серо-белого до светло-кремового. Консистенция - мягкая, сочная.

Вкус - в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек - белый, окорочков - серый или светло-коричневый, гуся и утки - светло- или темно-коричневый. Консистенция - мягкая, сочная. Кожа - чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты из филе кур панированные имеют золотистый цвет. Вкус - нежный, сочный. Консистенция - мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

Котлеты рубленые из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку.

Цвет на разрезе - от светло-серого до кремово-серого.

Консистенция - пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснения мяса и привкус хлеба.

Вареные и жареные целиком тушки птицы хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порционные куски и подогревают.

Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи приготавливают по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий.

Раздел 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок

Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Практическое занятие 19 Составление технологических схем приготовления салатов и винегретов

Цель работы – закрепить теоретические навыки составления технологических схем производства салатов и винегретов; выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложных холодных блюд

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда №61 Салат из свежих помидоров со сладким перцем. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №69 Салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №83 Салат витаминный. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №100 Винегрет овощной. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства блюда №106 Винегрет мясной. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №6. Составьте технологическую схему производства блюда №95 Салат рыбный. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов.

Производственная ситуация №7. Составьте технологическую схему производства блюда №107 Салат яичный. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

По окончании выполнения работы сделайте соответствующие выводы. Ответьте на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Требования к качеству готовых легких и сложных холодных закусок.
2. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд.
3. Варианты оформления легких и сложных холодных закусок.
4. Сделать отчет о проделанной работе.

Практическое занятие № 20. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Составление технологических карт приготовления и схем закусок из сыра, творога, яиц, овощей и грибов.

Цель работ: приобрести практический опыт подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога разнообразного ассортимента

Общие требования к выполнению практического занятия:

Составление технологических схем горячих блюд из яиц, творога.

Определение последовательности технологических операций при приготовлении горячих блюд из яиц, творога.

1. Определить последовательность технологических операций при приготовлении омлета смешанного.
2. Определить последовательность технологических операций при приготовлении сырников.
3. Определить последовательность технологических операций при приготовлении запеканки творожной.
4. Определить последовательность технологических операций при приготовлении ленивых вареников.

Составление технологических схем горячих блюд из яиц, творога.

1. Составить технологическую схему омлета смешанного.
2. Составить технологическую схему сырников.
3. Составить технологическую схему запеканки творожной.
4. Составить технологическую схему ленивых вареников.

Требования к выполнению практического задания:

Грамотность описаний

Разборчивость текста

Аккуратность

Оценка практического задания производится по пятибалльной системе.

- оценка «5» ставится в случае выполнения всех требований к практической работе;
 - оценка «4» ставится в случае выполнения всех требований к практической работе с небольшими недочетами;
 - оценка «3» ставится в случае выполнения 50% требований к практической работе;
- оценка «2» ставится в случае выполнения менее 50 % требований к практической работе

Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Тема 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Практическое занятие № 21. Составление технологических карт приготовления холодных и горячих сладких блюд.

Наименование работы:

- расчет сырья, определение количества порций сладких блюд;
- органолептическая оценка качества сладких блюд. Документальное оформление бракеража.

Цель работы: рассчитать сырье, определить количество порций при приготовлении сладких блюд, оценить качество сладких блюд.

Приобретаемый практический опыт:

расчета сырья, количества порций, оценки качества сладких блюд, документального оформления бракеража, руководствуясь данными Сборника рецептур и других нормативных документов.

Время на выполнение работы: 45 минут.

Оснащение рабочего места: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкционно-технологические карты.

Методические указания

1. Повторить теоретический материал по теме «Сладкие блюда».
2. Иметь навыки пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. При определении качества сладких блюд используйте таблицу примерных дефектов.

Таблица примерных дефектов сладких блюд 1

Наиболее часто встречающиеся дефекты
Вкус и запах слабо выражены(слабый аромат ванили в молочном киселе, недостаточный вкус и запах ягод, фруктов, вина в сиропах и т.д.)
Незначительные дефекты консистенции (жидкий кисель, плотное желе, слабо взбитые муссы, самбуки, сливки)
Недостаточная пористость пудингов и выпеченных изделий, частично переварены фрукты в компотах, наличие пленки на киселях, незначительные дефекты света(недостаточно выражен цвет киселей, желе)

Вопросы к занятию:

1. Какой цех используют для приготовления сладких блюд?
2. Укажите виды холодильного оборудования, инвентаря в данном цехе.
3. Перечислите ассортимент горячих сладких блюд.
4. Какие пищевые вещества содержатся в сладких блюдах?
5. Дайте сравнительную характеристику мусса, желе, самбука.
6. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению сладких блюд?

Порядок выполнения работы:

1. Проанализируйте и усвойте теоретический материал по теме «Сладкие блюда».

2. Дайте оценку качества исследуемым сладким блюдам, результат оформите таблицей:

Требования к качеству и сроки реализации сладких блюд

Наименование сладких блюд	Внешний вид	Цвет, вкус	Консистенция	Сроки реализации

3. Сделайте выводы по решению ситуационных задач.

Вариант 1.

Задание 1. Рассчитайте количество продуктов, используемых для приготовления 1 20 порций суфле ванильного. Выход 1 порции 300 г.

Таблица 2

Рецептура блюда «Суфле ванильное»

№ п/п	Наименование сырья	Норма продуктов		Норма продуктов на 120 п	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйца	2 шт			
2	Сахар	40	40		
3	Молоко	40	40		
4	Мука пшеничная	8	8		
5	Масло сливочное	2	2		
6	Ванилин	0.2	0,2		
7	Масса суфле		145		
8	Рафинадная пудра	5	5		
9	Молоко	150	150		
	Выход		300		

Задание 2. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1000 г мусса?

Задание 3. Оцените качество блюд «Суфле ванильное», «Мусс яблочный», используя таблицу:

Таблица 3

Требования к качеству и сроки реализации сладких блюд

Наименование сладких блюд	Внешний вид	Цвет, вкус	Консистенция	Сроки реализации
Суфле ванильное				
Мусс яблочный				

Задание 4 . Проведите бракераж блюд : «Суфле ванильное», «Мусс яблочный», оформив выписку из бракеражного журнала, используя образец

Таблица 4

Выписка из бракеражного журнала

Наименование блюда	Оценка качества			Ответственный за приготовление
	1 партия	2 партия	3 партия	
« Суфле ванильное»	10.30. «Отлично»	11.30 «Хорошо»	14.30 «Удовлетворительно»	Повар 4 разряда
Мусс яблочный				

Вариант 2

Задание1. Рассчитайте количество продуктов, необходимых для приготовления 200 п крема рисового , выход одной порции 150 г .

Таблица 5

Рецептура блюда «Крем рисовый»

№ п/п	Наименование сырья	Норма продуктов		Норма продуктов на 1 п		Норма продуктов на 200 п	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа рисовая	108	108				
2	Масса риса вареного	-	300				
3	Сливки	500	500				
4	Сахар	150	150				
5	Желатин	10	10				
6	Ванилин	0.1	0.1				
7	Вода	50	50				
	Выход		1000		150		

Задание 2. Рассчитайте количество продуктов, используемое для приготовления 200 порций крема рисового, если выход 1 порции соуса -30г.

Таблица 6

Рецептура блюда « Соус клюквенный»

№ п/п	Наименование сырья	Норма продуктов		Норма продуктов на 1 п		Норма продуктов на 200 п	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Клюква	126	120				
2	Сахар	120	120				
3	Крахмал картофельный	30	30				
4	Вода	800	800				
	Выход		1000		30		

Задание 3. Определите, сколько порций яблок с рисом, выходом 180 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок.

Задание 4. Оцените качество сладких блюд «Крем рисовый», «Яблоки с рисом», проведите бракераж блюд, оформив выписку из бракеражного журнала, используя таблицы:

Таблица 7

Требования к качеству и сроки реализации сладких блюд

Наименование сладких блюд	Внешний вид	Цвет, вкус	Консистенция	Сроки реализации
Крем рисовый				
Яблоки с рисом				

Таблица 8

Выписка из бракеражного журнала

Наименование блюда	Оценка качества			Ответственный за приготовление
	1 партия	2 партия	3 партия	
Крем рисовый	10.30. «Отлично»	11.30 «Хорошо»	14.30 «Удовлетворительно»	Повар 4 разряда
Яблоки с рисом				

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к качеству сладких блюд, условиям их хранения и реализации?
2. Как определяется среднеарифметическая оценка качества сладких блюд?
3. Какой документ используется при оформлении оценки качества блюд?
4. С какими показателями сладкие блюда не допускаются на реализацию?
5. Укажите продукты, повышающие калорийность сладких блюд.
6. Укажите наиболее часто встречающиеся дефекты сладких блюд и способы их устранения.

Домашнее задание

Задание 2. Дайте органолептическую оценку качества пудингу сухарному

Таблица 9

Оценка качества блюда «Пудинг сухарный»

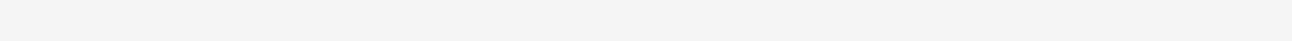
Наименование сладких блюд	Внешний вид	Цвет, вкус	Консистенция	Сроки реализации
Пудинг сухарный				

Задание 3. Укажите дефекты сладких блюд, заполнив таблицу

Дефекты сладких блюд

Наименование сладких блюд	Наиболее часто встречающиеся дефекты
Густые кисели	
Фрукты в вине	
Компоты	
Желе	
Муссы	
Яблоки в тесте	
Яблоки с рисом	

Ситуационные задачи

1. Почему компоты из сухофруктов настаивают 10-12 ч?
 2. Почему густые кисели можно варить в течение 10 мин, а средней густоты только 1-2 мин?
- 

Практическое занятие № 22 Составление технологических карт приготовления чая, чайных напитков.

Наименование работы:

- составление технологических карт и технологических схем приготовления сладких блюд.

Цель работы: закрепить знания по составлению технологических карт и технологических схем приготовления сладких блюд

Приобретаемый практический опыт:

составления технологических карт и технологических схем приготовления сладких блюд, соблюдения последовательности приготовления, руководствуясь данными Сборника рецептур и других нормативных документов.

Время на выполнение работы: 45 минут.

Оснащение рабочего места: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкционно-технологические карты.

Методические указания

1. Повторить теоретический материал по теме «Сладкие блюда», ответить на вопросы к занятию.
2. Иметь навыки пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Вопросы к занятию:

1. Назовите ассортимент горячих сладких блюд.
2. Назовите ассортимент холодных сладких блюд.
3. Как различаются кисели по консистенции? Укажите их использование.
3. Укажите состав продуктов, необходимый для приготовления киселя молочного, желе яблочного.
4. Укажите последовательность технологических операций приготовления сиропа для желе из ягод.
5. Какие соусы подаются к сладким блюдам?
6. Расскажите о видах, назначении и подготовке к использованию на предприятиях общественного питания, требованиях к качеству и условиям хранения желатина.

Порядок выполнения работы:

1. Проанализируйте и усвойте теоретический материал по теме «Сладкие блюда».
2. Составьте технологические схемы приготовления сладких блюд, соблюдая последовательность операций по приготовлению.
3. Сделайте выводы по решению ситуационных задач.

Вариант 1.

Задание 1. Составьте технологическую схему приготовления компота из сухофруктов, учитывая разные сроки варки фруктов.

Задание 2. По набору продуктов (ванильные сухари, молоко, сахар, изюм, сливочное масло, абрикосовый соус) определите блюдо, и составьте технологическую схему приготовления.

Задание 3. Составьте схему приготовления самбука из яблок.

Вариант 2

Задание 1. Определите название блюда по данному набору продуктов: хлеб пшеничный, молоко, яйца, масло сливочное, сахар, фрукты консервированные, соус абрикосовый. Составьте технологическую схему данного блюда. Укажите историю создания данного блюда.

Задание 2. Составьте технологическую схему приготовления мусса из яблочного пюре, используя предложенный набор продуктов: яблоки, вода, сахар, лимонная кислота, крупа манная, сироп.

Задание 3. Составьте технологическую схему приготовления желе из яблок.

Контрольные вопросы:

1. Как подготовить желатин для приготовления желирующих сладких блюд?
2. Перечислите желированные сладкие блюда. Назовите их выход.
3. С какой целью необходимо знать время варки фруктов и ягод?
4. Как вынимают желе из формочек?
5. Укажите ассортимент и технологию приготовления горячих сладких блюд из яблок.
6. Перечислите основные технологические операции приготовления мусса из клюквы на желатине, укажите их последовательность.
7. Почему при приготовлении киселя из молока используется кукурузный крахмал?

Домашнее задание

Задание 1. Укажите цифрами в правой колонке таблицы последовательность приготовления блюда «Желе из молока»

Последовательность приготовления блюда «Желе из молока»

Таблица 1

Технологический процесс приготовления	Последовательность
Подготовка желирующего продукта	
Охлаждение желе до 20°C	
Растворение желирующего продукта в сиропе	
Приготовление сиропа	
Разливание в формы и лотки	
Подготовка к подаче а) нарезают порционные куски массой 100 г с волнистыми краями; б) вынимают из форм	
Застывание при температуре 2-8 °C в течение 1-1,5	

Задание 2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Компот из сухофруктов», соблюдая последовательность закладки продуктов.

Ситуационные задачи

1. Почему при приготовлении компотов из свежих фруктов их закладывают в кипящий сироп, а в компот из ягод заливают готовым сиропом?
2. На поверхности киселей во время появилась пленка. Укажите причину и способы устранения.

Практическое занятие № 23 Составление технологических карт приготовления кофе, кофейных напитков, молочных коктейлей

Цель:

Теоретический материал

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептов.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

- Наименование изделия.
- Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
- Требования к качеству сырья.
- Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
- Описание технологического процесса приготовления.
- Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»... содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения.

Практическая часть:

Ознакомиться с правилами составления технологических карт.

Выполнить задание.

Задание

Составить технологическую карту, пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту.

Цель: формирование практических умений работать с нормативной документацией.

На выполнение работы отводится 2 час на одно задание.

Теоретический материал

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептур.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

- Наименование изделия.
- Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
- Требования к качеству сырья.
- Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
- Описание технологического процесса приготовления.
- Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»... содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения.

Практическая часть:

Ознакомиться с правилами составления технологических карт.

Выполнить задание.

Задание

Составить технологическую карту, пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту.

2. Оценка результатов выполнения практических работ студентов.

Практические работы студентов составлены в полном соответствии с программой профессионального модуля ПМ.07

Цель методической рекомендации: организовать самостоятельную деятельность обучающихся при проведении практических работ.

Целью практических работ является – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, напитков; закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Организация практических занятий

Работа в лаборатории ведется бригадами. В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; получение продуктов.

Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.

В лаборатории должны висеть на видном месте красиво оформленные правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности.

Во время получения продуктов бригадиром остальные обучающиеся подготавливают к работе посуду, инструменты и инвентарь.

Обучающиеся должны выполнить все лабораторно-практические работы в соответствии с учебным планом.

Отработка каждого пропущенного занятия обязательна и проводится по общей методике.

Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются обучающиеся только после прохождения медицинского осмотра и при наличии санитарной книжки. Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки мылом. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Санитарная одежда состоит из халата (куртки) или фартука, колпака или косынки. Она должна прикрывать одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя. Обучающиеся должны иметь сменную обувь.

После окончания занятий обучающиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся будут

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей,

грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков;

- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий;
- правила проведения бракеража готовой продукции;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В процессе практического занятия обучающиеся выполняют несколько заданий под руководством преподавателя.

Критерии оценивания выполненных работ.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

Оценка «5» ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

Оценка «4» ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней: не более одной грубой ошибки; одной негрубой ошибки и одного недочёта; не более трёх недочётов.

Оценка «3» ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил: не более одной грубой ошибки и двух недочётов; не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки; не более трёх негрубых ошибок; одной негрубой ошибки и трёх недочётов; при наличии 4 - 5 недочётов.

Оценка «2» ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

Определение качества готовых блюд и гарниров.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный,

илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов.

Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать, при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому – края.

При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая

проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

Проведение бракеража.

Бракераж включает изучение меню и калькуляций на блюдо, изделия, определение температуры готовых изделий, органолептическое исследование качества и определение выхода продукции. Качество блюд определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера).

Блюда дегустируют в определенной последовательности.

Для органолептического исследования надо иметь: поварскую иглу (для определения готовности мяса, рыбы), две ложки (для проб жидких блюд), ножи, вилки (для проб плотных блюд), две тарелки (для отбора проб), чайник с кипятком (для ополаскивания ножей, вилок).

Качество блюда формируется в ходе его приготовления. Основными факторами, формирующими качество блюда, являются:

Качество исходного сырья – осуществление входного контроля. Также необходимо соблюдение сроков и условий хранения продуктов.

Качество технологического процесса - осуществление операционного контроля, проведение качественной первичной и тепловой обработки. Яйца должны быть овоскопированы и обработаны. Соль должна просеяна. Блюдо должно быть доведено до кулинарной готовности.

Качество труда – создание необходимых условий труда, квалификация персонала и его соответствие выполняемой работе, а также соблюдение санитарных требований к личной гигиене персонала (наличие санитарной книжки, плановые медосмотры).

электрической плиты, качество инвентаря и посуды, соответствующая маркировка инвентаря.

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям -

"отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак).
Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления, отпуска блюд, температуру отпуска блюд. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию. Каждое предприятие общественного питания должно иметь бракеражный журнал установленной формы (выданный вышестоящей организацией), в который заносится оценка качества продукции до начала ее реализации. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов комиссии. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

На предприятии общественного питания ответственность за качество пищи несут директор предприятия (председатель бракеражной комиссии), его заместитель, заведующий производством, его заместитель и повара, приготавливающие продукцию.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Бракеражный журнал

Дата и час изготовления блюда. Время снятия бракеража.

Наименование блюда, кулинарного изделия. Результаты органолептической оценки готовности блюда, кулинарного изделия. Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия. Подписи членов комиссии. Примечание.

3. Заключение

При проведении практических работ осуществляется динамика формирования профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	<ul style="list-style-type: none">– выбор безопасных схем организации рабочих мест;– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;– оценка качества традиционных видов овощей, грибов, плодов в соответствии с товароведной характеристикой;– выбор схем обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени, минимизирующих количество отходов;– обработка, нарезка, формовка сырья в соответствии с требованиями, предъявляемыми к качеству полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов;– точность определения кулинарного использования овощных полуфабрикатов;– качество и безопасность полуфабрикатов и традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени;- определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, плодов, зелени.
ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря	<ul style="list-style-type: none">– выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;– оценка качества рыбы и нерыбных продуктов моря в соответствии с видом, кондицией сырья;– выбор схем обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, нерыбных продуктов моря;– выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от кулинарного использования;– точность соблюдения рецептур рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;– выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря– качество и безопасность основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря;– выбор методов обработки и использования пищевых отходов;

	определение режимов и условий хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря.
ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	– выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
	– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;
	– оценка качества мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов в соответствии с видом, кондицией сырья;
	– выбор схем подготовки туш мяса к разделке;
	– точность соблюдения схем кулинарной разделки туш;
	– выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из мяса в зависимости от кулинарного использования;
	– точность соблюдения рецептур натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из них;
	– выбор схем обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них в зависимости от кулинарного использования;
	– выбор схем обработки мяса диких животных и приёмов приготовления полуфабрикатов из них;
	– точность соблюдения схем механической обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика;
– выбор приёмов приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика в зависимости от кулинарного использования;	
ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты)	– выбор безопасных схем организации рабочих мест;
ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	– выбор безопасных схем организации рабочих мест;
	– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;
	– оценка качества зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока и др. продуктов в соответствии с товароведной характеристикой сырья;
	– выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	– выбор рациональных технологических схем приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;
	– качество и безопасность готовой продукции;
	– подбор соусов для отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения блюд и гарниров; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической документации.
<p>ПК 7.6.</p> <p>Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор соусов и гарниров для отпуска блюд массового спроса из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых блюд; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; – точность оформления технологической
<p>ПК 7.7.</p> <p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса</p>	<ul style="list-style-type: none"> – и закусок в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного использования сырья; – выбор рациональных технологических схем приготовления основных холодных блюд и закусок; – качество и безопасность готовой продукции; – подбор гарниров, соусов и заправок для отпуска холодных блюд и закусок массового спроса; – выбор температурного режима приготовления – выбор схем организации рабочих мест для приготовления холодных блюд
<p>ПК 7.8.</p> <p>Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор безопасных схем организации рабочих мест; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных

	<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбор рациональных технологических схем приготовления сладких блюд и напитков массового спроса; – качество и безопасность готовой продукции; – выбор способов и приемов приготовления соусов, сиропов, глазури для подачи основных сладких блюд; – подбор соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд; – выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения готовых сладких блюд, напитков; – выбор посуды, способа сервировки, варианта оформления готовой продукции; <p>точность оформления технологической документации.</p>
--	---

Оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <ul style="list-style-type: none"> • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <ul style="list-style-type: none"> • - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих

<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры – поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования

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

**Контрольно – оценочные средства для промежуточной аттестации
по профессиональному модулю
ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675**

Преподаватель: Горбатова Г.В.

Маркс, 2020 год

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

**Материалы
для проведения зачета (с оценкой) по учебной практики
МДК. 07.01 выполнение работ по профессии 16675 Повар
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Группа 41 пкд

Преподаватель: Горбатова Г.В.

Маркс, 2020 год

Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 41-пкд группы.

Виды выполняемых работ на учебной практике:

- Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами
- Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами
- Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.

Организация рабочих мест, своевременная текущая

Объем учебной практики составляет 108 часов.

Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:

Предметом оценки по учебной практике является:

Приобретение практического опыта:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- производить обработку рыбного сырья;
- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы;
- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом,
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд.

Освоение общих и профессиональных компетенций:

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 7.1 – ПК 7.8, на основе приобретенного практического опыта выполнения работ по профессии 16675 Повар по каждой компетенции:

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов соответствие подбора ингредиентов и оформления изделий технологической документации;

ПК 7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.

ПК 7.3 Готовить и оформлять супы и соусы

ПК 7.4 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы

ПК 7.5 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 7.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Контроль и оценка по учебной практике проводится по результатам проверочной работы и аттестационного листа-характеристики по учебной практике. В документе отражаются освоенные профессиональные компетенции, виды работ по каждой компетенции, выполненных на учебной практике, их объем и качество выполнения, дается характеристика деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональных и общих компетенций по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Комплект тестовых заданий для проведения зачета (с оценкой)

Тестовые задания включают 2 варианта по 20 вопросов каждый.

Вариант 1

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся:

1. Клубнеплоды
2. Корнеплоды
3. Плодовые
4. Пряные

2. Сульфитирование картофеля -это:

1. Обработка кислотой
2. Обработка щелочью
3. Обработка паром
4. Обработка бисульфатом натрия

3. Последовательность операций при механической обработке клубне и корнеплодов:

1. Сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка
2. Сортировка, колибровка, мытье, очистка, доочистка, мытье, нарезка
3. Мытье, очистка, доочистка, нарезка
4. Мытье, очистка, нарезка, сортировка

4. Существуют следующие формы нарезки капусты:

1. Брусочки, дольки
2. Кромка, кубики
3. Соломка, шашки
4. Дольки, кубики

5. Какие овощи перед фаршированием бланшируют:

1. Помидоры, баклажаны
2. Перец, кабачки, огурец
3. Перец, кабачки, капуста на голубцы
4. Картофель, помидоры, огурец

6. Картофель, нарезанный крупными кусками, используют:

1. Супов
2. Салатов
3. Гарниров
4. Гарниров к холодным блюдам

7. Для приготовления маринадов морковь нарезают:

1. Соломкой
2. Кубиками
3. Дольками
4. Брусочками

8. Для борщей Флотского и Сибирского белокочанную капусту нарезают:

1. Соломкой
2. Шашками

3. Дольками

4. Кубиками

9. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для варки:

1. Звенья, целые тушки, порционные куски

2. Порционные куски с кожей и костями

3. Порционные куски без кожи и костей

4. Все ответы верны

10. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:

1. Сом, зубатка, камбала

2. Судак, сом, сабля

3. Нототения, треска, хек

4. Карп, горбуша

11. Под каким углом нарезают рыбу для припускания:

1. 45 °

2. 30 °

3. 25 °

4. 20 °

12. Последовательность операций при первичной обработке рыбы:

1. Удаление чешуи, удаление плавников, удаление голов, потрошение

2. Разделка, пластование, удаление голов

3. Удаление голов, промывание, потрошение

4. Пластование, разделка, потрошение, размораживание

13. Как определить готовность рыбы:

1. По наличию мелких воздушных пузырьков

2. Прокалыванием поварской иглой

3. По вкусу и внешнему виду

4. Все ответы верны

14. С какой целью при припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, коренья:

1. Повышение витаминной активности

2. Улучшают вкус и запах

3. Улучшают цвет

4. Все ответы верны

15. Какие полуфабрикаты относятся к крупнокусковым:

1. Лангет, антрекот, бифштекс

2. Бефстроганов, гуляш, суп

3. Мясо для варки, мясо для шпигования, грудинка

4. Все ответы верны

16. Для приготовления пюре картофель протирают:

1. Горячим

2. Теплым

3. Остывшим

4. Холодным

17. Почему при жарении картофеля фри жир разбрызгивается:

1. Картофель не отварили

2. Крупно нарезали

3. Посыпали солью

4. Сульфитировали

18. Картофельные зразы жарят:

1. Во фритюре

2. Основным способом

3. Запекают

4. Тушат

19. При приготовлении тушеной капусты из квашенной увеличивают норму:

1. Сахара

2. Уксуса

3. Томатного пюре

4. Соли

20. В отварные макароны добавляют сливочное масло:

1. В процессе варки

2. Сразу после сливания воды

3. После остывания

4. Все ответы верны

Вариант 2

1. В состав макаронных изделий входят большое количество:

1. Белков и микроэлементов

2. Белков и витаминов

3. Белков и углеводов

4. Углеводов и витаминов

2. Макаронные изделия по способу изготовления подразделяют на группы:

1. Фигурные, нитевидные, ракушки

2. Трубочатые, лентообразные, фигурные

3. Макароны, вермишель, лапша, ракушки

4. Все ответы верны

3. Макаронные изделия в большом количестве воды используют:

1. Как самостоятельное блюдо (с маслом и сметаной) или гарнир к блюдам из мяса и рыбы

2. Для приготовления макаронников

3. Для приготовления запеканки

4. Все ответы верны

4. Перед приготовлением подсушивают крупу:

1. Гречневую

2. Пшено

3. Рис

4. Перловую

5. По способу приготовления каши бывают:

1. Жидкие, рассыпчатые, молочные

2. Молочные, диетические, жирные

3. Жидкие, вязкие, рассыпчатые

4. Все ответы верны

6. В качестве жидкой основы для приготовления рассыпчатой каши используют:

1. Воду
2. Смесь воды и молока
3. Молоко
4. Все ответы верны

7. В молоке плохо развариваются:

1. Манная крупа
2. Рис
3. Ячневая крупа
4. Гречневая крупа

8. Для приготовления котлет и запеканок из круп используют:

1. Рассыпчатые каши
2. Рассыпчатые, жидкие, вязкие каши
3. Жидкие и вязкие каши
4. Вязкие каши

9. Яйцо в мешочке варят:

1. 2,5-3 минуты
2. 4,5-5 минут
3. 7 минут
4. 8 минут

10. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи:

1. Сырник
2. Пудинг
3. Запеканка
4. Вареники ленивые

11. Пудинг-это:

1. Жареное блюдо
2. Запеченое блюдо
3. Сваренное на пару
4. Отварное

12. Продукты необходимые для приготовления омлета:

1. Яйца, мука, сметана, соль
2. Яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука
3. Молоко, яйца, соль, сливочное масло
4. Яйца, вода, соль, сахар, мука

13. Чем пудинг творожный отличается от запеканки:

1. В массу добавляют взбитые яичные белки
2. В массу добавляют сметану
3. В массу добавляют муку
4. В массу добавляют сливочное масло

14. Меланж-это:

1. Замороженный белок
2. Яичный порошок
3. Замороженная смесь яйца и белка
4. Замороженный желток

15. Молочнокислое брожение вызывается:

1. Дрожжами
2. Молочнокислыми бактериями
3. Дрожжами и молочнокислыми бактериями
4. Все ответы верны

16. В каком виде добавляют соль в тесто:

1. В сухом
2. Вместе с мукой
3. В растворенном
4. Все ответы верны

17. Какой способ разрыхления дрожжевого теста:

1. Биологический
2. Химический
3. Механический
4. Все ответы верны

18. Вырезка используется порционными кусками для:

1. Лангета, филе, бифштекса
2. Антрекота, зраз отбивных
3. Ромштекса, шницеля
4. Все ответы верны

19. Какая панировка используется для приготовления шницеля натурального из натуральной рубки:

1. Белая
2. Мучная
3. Сухари
4. Двойная панировка

20. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлебной массы:

1. Шницель
2. Биточки
3. Тефтели
4. Котлеты

Критерии оценок тестовой работы (баллы) :

- 5 правильные ответы на 17-20 вопросов
- 4 правильные ответы на 14-16 вопросов
- 3 правильные ответы на 10-13 вопросов
- 2 правильные ответы на 10 и менее ответов

Ключ к тесту

№	I вариант	II вариант
1	а	а
2	б	в
3	б	б
4	а	в
5	в	а
6	а	а
7	а	в
8	б	а
9	а	а
10	в	б
11	б	в
12	б	б
13	а	в
14	в	а
15	а	а
16	а	а
17	а	б
18	а	в
19	б	б
20	в	а

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

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)
по производственной практике
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Специальность:43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа 41 пкд**

Пояснительная записка

Основной целью оценки умений и знаний по производственной практике профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар является использование следующих форм и методов контроля: выполнение практико-ориентированных заданий.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

Критерии оценок

Оценка 5 «отлично»: за полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественное выполнение задания.

Оценка 4 «хорошо»: если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания на практике.

Оценка 3 «удовлетворительно»: если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но допускает неточности в применении теоретических знаний при практико-ориентированных заданиях.

Оценка 2 «неудовлетворительно»: если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки и не может практически применять теоретические знания

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 41-пкд группы.

Виды выполняемых работ на производственной практике:

- Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами
- Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами
- Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.

Организация рабочих мест, своевременная текущая

Объем производственной практики составляет 108 часов.

Комплект тестовых заданий для проведения зачета (с оценкой)

Вариант 1

Предлагаемый тест имеет 10 заданий.

1. Укажите, по каким признакам сортируют картофель.

Ответ: _____

2. Укажите способы обработки корнеплодов:

Ответ: _____

3. Укажите сложные формы нарезки моркови.

Ответ: _____

4. Укажите последовательность операций при обработке белокочанной капусты.

Ответ: _____

5. Укажите последовательность операций при подготовке кабачков для фарширования.

Ответ: _____

6. Установите соответствие колонок между температурой и временем хранения сульфитированного картофеля.

1) 15С а) 48ч.

2) 25С б) 6ч.

3) 7С в) 24ч.

7. Установите соответствие колонок между видами нарезки картофеля кубиками и их размерами.

1) крупный кубик а) 0,3х0,5

2) средний кубик б) 2,0х2,5

3) мелкий кубик в) 1,х1,5

8. Установите соответствие колонок между видами нарезки лука.

1) колечки

2) кольца а) репчатый лук

3) мелкие шпалки

4) полукольца б) зелёный лук

5) крупные шпалки

6) соломка

9. Поставьте последовательность Технологический процесс обработки солёных огурцов состоит из операций.

1. очищают от кожицы

2. промывают

3. вырезают семена

4. отрезают плодоножку

10. Технологический процесс обработки сушёных грибов состоит из операций.

1. промывают

2. замачивают

3. перебирают

4. промывают

Вариант 2.

1. Сульфитирование картофеля -это:

1. Обработка кислотой
2. Обработка щелочью
3. Обработка паром
4. Обработка бисульфатом натрия

2. Последовательность операций при механической обработке клубне и корнеплодов:

1. Сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка
2. Сортировка, колибровка, мытье, очистка, доочистка, мытье, нарезка
3. Мытье, очистка, доочистка, нарезка
4. Мытье, очистка, нарезка, сортировка

3. Существуют следующие формы нарезки капусты:

1. Брусочки, дольки
2. Кромка, кубики
3. Соломка, шашки
4. Дольки, кубики

4. Какие овощи перед фаршированием бланшируют:

1. Помидоры, баклажаны
2. Перец, кабачки, огурец
3. Перец, кабачки, капуста на голубцы
4. Картофель, помидоры, огурец

5. Картофель, нарезанный крупными кусками, используют:

1. Супов
2. Салатов
3. Гарниров
4. Гарниров к холодным блюдам

6. Для приготовления маринадов морковь нарезают:

1. Соломкой
2. Кубиками
3. Дольками
4. Брусочками

7. Для борщей Флотского и Сибирского белокочанную капусту нарезают:

2. 1. Соломкой
3. 2. Шашками
4. 3. Дольками
5. 4. Кубиками

8. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для варки:

1. Звенья, целые тушки, порционные куски
2. Порционные куски с кожей и костями

3. Порционные куски без кожи и костей

4. Все ответы верны

9. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:

1. Сом, зубатка, камбала

2. Судак, сом, сабля

3. Нототения, треска, хек

4. Карп, горбуша

10. Под каким углом нарезают рыбу для припускания:

1. 45 °

2. 30 °

3. 25 °

4. 20 °

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

**Оценочные средства для проведения
зачета (с оценкой) по МДК 07.01
Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа 41 пкд**

**Вопросы для подготовки к зачету (с оценкой) по междисциплинарному курсу МДК 07.01 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Контрольные вопросы:

1. Принципы обработки овощей и грибов.
2. Оформление и отпуск бутербродов.
3. Обработка клубнеплодов и корнеплодов.
4. Обработка чешуйчатой рыбы.
5. Виды нарезок корнеплодов и клубнеплодов. Опишите их.
6. Способы размораживания рыбы.
7. Сущность обработки луковых, капустных и плодовых овощей.
8. Особенности вымачивания солёной рыбы.
9. Способы тепловой кулинарной обработки.
10. Обработки рыбы с костным скелетом.
11. Особенности приготовления блюд из картофельной массы.
12. Особенности обработки морепродуктов.
13. Общие правила варки каш.
14. Технология приготовления открытых и закрытых бутербродов.
15. Омлеты. Фаршированные омлеты. Температура подачи.
16. Приёмы предварительной обработки и нарезки полуфабрикатов из мяса.
17. Основные требования к обработке яиц.
18. Рассказать технологию приготовления блюд из крупнокусковых полуфабрикатов.
19. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.
20. Рассказать технологию приготовления блюд из порционных полуфабрикатов.
21. Требования к качеству блюд из овощей и грибов.
22. Рассказать технологию приготовления блюд из мелкокусковых полуфабрикатов.
23. Правила варки бобовых.
24. Обработка мясных субпродуктов.
25. Перечислите способы варки макаронных изделий. Опишите их.
26. Приготовление блюд из субпродуктов.
27. Требования к качеству блюд из яиц.
28. Механическая кулинарная обработка птицы.
29. Требования к качеству блюд их макаронных изделий.
30. Приготовление блюд из мелкокусковых полуфабрикатов птицы.
31. Холодные блюда из творога. Технология приготовления. Температура подачи.
32. Требования к качеству блюд из мяса.
33. Горячие блюда из творога. Технология приготовления. Температура подачи.
34. Приготовление блюд из крупнокусковых полуфабрикатов птицы.

35. Требования к качеству блюд из творога.
36. Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов птицы.
37. Требования к качеству блюд из птицы.
38. Механическая кулинарная обработка птицы.
39. Требования к качеству блюд из рыбы.
40. Подготовка мясных и рыбных продуктов для бутербродов.
41. Оформление и отпуск бутербродов.
42. Для чего панируют рыбу.
43. Требования качества, предъявляемые к бутербродам.
44. Использование пищевых отходов рыбы.
45. Яичный порошок и меланж. Что это такое и как их подготавливают к использованию.
46. Какими бывают мясные полуфабрикаты.
47. Технология приготовления котлетной массы из рыбы.
48. Способы тепловой кулинарной обработки.
49. Технология приготовления котлетной массы из мяса.
50. Требования к качеству блюд из яиц.
51. Технология приготовления кнельной массы из рыбы.
52. Оформление и отпуск бутербродов.
53. Технология приготовления рубленой массы из мяса.
54. Омлеты. Фаршированные омлеты. Температура подачи.
55. Способы заправки птицы. Опишите их.
56. Требования к качеству блюд из овощей и грибов.
57. Технология приготовления теста для блинов и оладий.
58. Технология приготовления песочного теста.
59. Технология приготовления опарного теста.
60. Технология приготовления безопарного теста

Практические задания

1. Определите количество свежей капусты для приготовления 30 порций салата витаминного, если отходы при обработке 20%, а нетто на 1 порцию 80 гр.
2. Составьте схему разделки судака на чистое филе.
3. Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы из рыбы.
4. Как обрабатывают листовые овощи?
5. Составьте технологическую схему приготовления паштета из печени.
6. Выберите правильный вариант ответа.
По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего скота?
 - а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу.
7. Определите количество говядины для приготовления 35 порций салата мясного, если нетто на 1 порцию 35 гр.
8. Определите массу нетто горбуши потрошенной головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг (% отх=33).
9. Выберите правильный вариант ответа.
Из чего приготавливают котлеты «по-киевски»?
 - а) из куриных ножек; б) из филе птицы; в) из котлетной массы.
10. Определите количество сельди неразделанной целой без головы, необходимого для получения 15 кг обработанной рыбы (% отх=35).
11. Выберите правильный вариант ответа.
Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:
 - а) в кармашек; б) в мешочек; в) клювиком.
12. Выберите правильный вариант ответа.
У каких рыб кожу снимают «чулком»?
 - а) налим, угорь, бельдюга;
 - б) щука, навага, линь;
 - в) камбала, треска, сайда.
13. Определите количество сельди неразделанной целой без головы, необходимого для получения 15 кг обработанной рыбы (% отх=35).
14. Составьте технологическую схему приготовления лапшевника.
15. Опешите технологию приготовления сырников.
16. Выберите правильный вариант ответа.
Как размораживают птицу?
 - а) на воздухе; б) в воде; в) комбинированным способом.
17. Выберите правильный вариант ответа.
Какую часть бараньей туши используют для приготовления порционных полуфабрикатов?
 - а) шейную; б) лопаточную; в) корейку; г) тазобедренную
18. Почему не допускается размораживание мяса в воде?

19. Ответьте на вопрос: что происходит с мясом при медленном размораживании при температуре от 0 до 8°C?
20. Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг кур полупотрошенных I-й категории (% отх= 30,1)
21. Выберите правильный вариант ответа.
В чем панируют шницель «по-столичному»?
а) в мучной панировке; б) в сухарной панировке; в) в белом хлебе, нарезанном
22. Что происходит с мясом при быстром размораживании при температуре от 20 до 25°C?
23. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.
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.
24. Определите массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150 кг (% отх= 16,6)
25. Выберите правильный вариант ответа.
Какие части говядины используют для приготовления натуральной рубленой массы?
а) вырезка, толстый край; б) толстый, тонкий края; в) мякоть шеи, обрезки.
26. Выберите правильный вариант ответа.
Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?
а) варка; б) тушение; в) жаренье; г) запекание.
27. Составьте технологическую схему блюда картофель в молоке.
28. Опишите технологию приготовления котлет морковных.
29. Опишите состав и технологию приготовления сырников.
30. Составьте технологическую схему блюда «Пудинг рисовый».

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

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО МОДУЛЮ)**
ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа 41 пкд

Маркс, 2021год

РАССМОТРЕНО
цикловой методической комиссией
сферы общественного питания

Протокол №
От «__»_____.20__ г.

**Председатель цикловой
методической комиссии**

Подпись

Ф.И.О.

Разработан на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта по
специальности/профессии среднего
профессионального образования

*код, наименование
профессии/специальности*

**Заместитель директора по учебно -
производственной работе**

Подпись

Ф.И.О.

Составители: _____
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОУ СПО

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОУ СПО

Согласовано: _____
Ф.И.О., должность, наименование организации

Общие положения

Экзамен (по модулю) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзамен (по модулю) проводится путем выполнения практического задания с предоставлением аттестационной комиссии материалов портфолио.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

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

**Оценочные средства для проведения
экзамена (по модулю)
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г.Маркс,2021 год

Согласовано
Председатель цикловой методической
Комиссии

_____/_____/_____
Протокол № _____ от _____

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева

Перечень практических работ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР
Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Практические задания

1. Определите количество свежей капусты для приготовления 30 порций салата витаминного, если отходы при обработке 20%, а нетто на 1 порцию 80 гр.
2. Составьте схему разделки судака на чистое филе.
3. Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы из рыбы.
4. Как обрабатывают листовые овощи?
5. Составьте технологическую схему приготовления паштета из печени.
6. Выберите правильный вариант ответа.
По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего скота?
а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу.
7. Определите количество говядины для приготовления 35 порций салата мясного, если нетто на 1 порцию 35 гр.
8. Определите массу нетто горбуши потрошенной головой при разделке на чистое филе, если масса брутто 0,23 кг (% отх=33).
9. Выберите правильный вариант ответа.
Из чего приготавливают котлеты «по-киевски»?
а) из куриных ножек; б) из филе птицы; в) из котлетной массы.
10. Определите количество сельди неразделанной целой без головы, необходимого для получения 15 кг обработанной рыбы (% отх=35).
11. Выберите правильный вариант ответа.
Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:
а) в кармашек; б) в мешочек; в) клювиком.
12. Выберите правильный вариант ответа.
У каких рыб кожу снимают «чулком»?
а) налим, угорь, бельдюга;
б) щука, навага, линь;
в) камбала, треска, сайда.

13. Определите количество сельди неразделанной целой без головы, необходимого для получения 15 кг обработанной рыбы (% отх=35).
14. Составьте технологическую схему приготовления лапшевника.
15. Опишите технологию приготовления сырников.
16. Выберите правильный вариант ответа.
Как размораживают птицу?
а) на воздухе; б) в воде; в) комбинированным способом.
17. Выберите правильный вариант ответа.
Какую часть бараньей туши используют для приготовления порционных полуфабрикатов?
а) шейную; б) лопаточную; в) корейку; г) тазобедренную
18. Почему не допускается размораживание мяса в воде?
19. Ответьте на вопрос: что происходит с мясом при медленном размораживании при температуре от 0 до 8°C?
20. Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг кур полупотрошенных I-й категории (% отх= 30,1)
21. Выберите правильный вариант ответа.
В чем панируют шницель «по-столичному»?
а) в мучной панировке; б) в сухарной панировке; в) в белом хлебе, нарезанном
22. Что происходит с мясом при быстром размораживании при температуре от 20 до 25°C?
23. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный. 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.
24. Определите массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150 кг (% отх= 16,6)
25. Выберите правильный вариант ответа.
Какие части говядины используют для приготовления натуральной рубленой массы?
а) вырезка, толстый край; б) толстый, тонкий края; в) мякоть шеи, обрезки.
26. Выберите правильный вариант ответа.
Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?
а) варка; б) тушение; в) жаренье; г) запекание.
27. Составьте технологическую схему блюда картофель в молоке.
28. Опишите технологию приготовления котлет морковных.
29. Опишите состав и технологию приготовления сырников.
30. Составьте технологическую схему блюда Пудинг рисовый.

Согласовано
Председатель цикловой методической
комиссии

_____/_____/_____
Протокол № _____ от _____

Утверждено
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева

МАТЕРИАЛЫ
для проведения экзамена (по модулю)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа 41 пкд

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

Е.В.Гребнева

« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет №1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.

Приготовить: рулет или запеканку картофельную 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____/Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Экзаменационный билет №2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить рагу из овощей 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Г.В.Горбатова

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____/Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить пудинг рисовый 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачества сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____/Е.В.Гребнева

«____» _____ 2021г

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар****43.02.15 Поварское и кондитерское дело****Экзаменационный билет № 4****Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить котлеты пшеничные 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____/Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар****43.02.15 Поварское и кондитерское дело****Экзаменационный билет № 5****Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить борщ московский 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карточки на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____/Е.В.Гребнева

«_____» _____ 2021г

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар****43.02.15 Поварское и кондитерское дело****Экзаменационный билет № 6****Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить щи из квашеной капусты 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карточки на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

. УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____/Е.В.Гребнева

« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар****43.02.15 Поварское и кондитерское дело****Экзаменационный билет № 7****Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить рассольник ленинградский 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачества сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карточки на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____

Г.В.Горбатова

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

. УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Экзаменационный билет № 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить солянку сборную мясную жидкую 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачества сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карточки на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление изделия;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Г.В.Горбатова
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

. УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____/Е.В.Гребнева

«_____» _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.

- Приготовить суп харчо 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карточки на изготавливаемое изделие.

- приготовление и оформление изделия;

- уборка рабочего места.

Преподаватель _____

Г.В.Горбатова

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

. УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____/Е.В.Гребнева

« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить бульон-борщок с острыми гренками 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачества сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карточки на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____

Г.В.Горбатова

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

. УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить суп-пюре из курицы с гренками 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карточки на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление изделия;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____

Г.В.Горбатова

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

. УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____/Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Экзаменационный билет № 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовление 2 порции закуски из овощей и грибов.
- и произвести оценку качества изготовленного блюда

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карточки на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____

Г.В.Горбатова

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

. УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____/Е.В.Гребнева

« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет №13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить соус белый основной 2 порции и произвести оценку качества изготовленного блюда

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карточки на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____

Г.В.Горбатова

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

. УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____/Е.В.Гребнева

« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет №14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить рыбу припущенную по-русски 2 порции и произвести оценку качества изготовленного блюда

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карточки на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____

Г.В.Горбатова

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

. УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____/Е.В.Гребнева

« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Экзаменационный билет № 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовление 2 порции закусочного бутерброда и произвести оценку качества изготовленного изделия.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карточки на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление изделия;
- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

. УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____/Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар****43.02.15 Поварское и кондитерское дело****Экзаменационный билет № 16****Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.

- Приготовить рыбу, запеченную по-московски 2 порции и произвести оценку качества изготовленного блюда

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карточки на изготавливаемое изделие.

- приготовление и оформление блюда;

- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

Е.В.Гребнева

« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить рыбу в тесте жареную 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачества сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет №18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить печенье, тушенную в соусе 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет №19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить антрекот 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____/Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить бифштекс рубленый с луком 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Г.В.Горбатова

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____/Е.В.Гребнева

« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить бефстроганов 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____/Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет №22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить шницель отбивной 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____/М.Н. Жильцова/
Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____/Е.В.Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет №23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить люля-кебаб 2 порции.

.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Г.В.Горбатова

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

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____/М.Н. Жильцова/

Протокол № 8 «11» марта 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____/Е.В.Гребнева

« ____ » _____ 2021г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет №24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.1 – ПК 7.8; ОК.1 – ОК. 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии. Время выполнения задания – 360 мин.

Текст задания:

- Составить технологическую карту.
- Приготовить зразы отбивные 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, средства малой механизации;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической карты на изготавливаемое изделие.
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____

Г.В.Горбатова

Лист экзаменатора экзамена (квалификационного)
 профессионального модуля по ПМ. _____
 профессия: _____

ФИО экзаменатора: _____

№ п/п	ФИО	ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	Оценка	Результат: Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											

Экзаменатор _____ / _____ /

№ п/п	ФИО студентов	Оценка МДК. 02.01.	Оценка учебной практики	Оценка производственной практики	Оценка экзамена (квалификационного)	Оценка сформированности ПК, ОК (да/нет)	Заключение комиссии: вид деятельности (освоен/ не освоен)
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							

Председатель комиссии _____ / _____ /

Члены комиссии _____ / _____ /

_____ / _____ /

Преподаватель: _____ / _____ /

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

по профессиональному модулю ПМ. _____

обучающейся на _____ курсе по специальности СПО _____
 освоил(а) программу профессионального модуля ПМ. _____
 в объеме ТО- _____ ч.; УП- _____ ч.; ПП- _____ ч.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Часы		Сроки
	Аудиторная	Самостоятельная	
МДК.			
УП			
ПП			
ПМ. Эк			

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.		
УП		
ПП		
ПМ. Эк		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Профессиональные компетенции		
ПК		
ПК		
ПК		
Общие компетенции		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		

Дата « ___ » _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии _____ / _____ /
 _____ / _____ /
 _____ / _____ /
 _____ / _____ /

Сводная ведомость
освоения профессиональных и общих компетенций
профессионального модуля ПМ. _____
по профессии: _____

№	Ф.И.О.						
		ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							

Преподаватель:

/ _____ /

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

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О)

**ОТЧЕТ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

(фамилия, имя, отчество студента)

Студента/ки/_____курса_____группы

Дневная форма обучения
Специальность (профессия)

Период прохождения практики _____
Место прохождения практики _____

Руководитель практики от учебного
заведения _____

Руководитель практики от предприятия

20____/20____учебный год

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

Д Н Е В Н И К
прохождения производственной практики

группа _____

специальность (профессия)

студент _____

Продолжительность практики:

с «__» _____ 20__ г.

по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от учебного заведения

_____/_____/

Руководитель практики от предприятия

_____/_____/

Маркс, год

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:

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)

(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 «отлично»: 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.

ОЦЕНКА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРАКТИКАНТА

(дается руководителем практики от предприятия; подчеркнуть нужное)

Ф.И.О. _____

Программу практики выполнил: полностью, не полностью

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: _____

Замечания по технике безопасности: имеет, не имеет

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

Руководитель практики
от предприятия _____ / _____ /
М.П.

Руководитель практики
от учебного заведения _____ / _____ /
М.П.