

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программы ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «ПКД»
Протокол № от 1от 31 августа 2023 г.
Председатель ЦМК «ПКД»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ Е.Ш. Булаш
«__»20_____ г.

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля: ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Целью практических занятий по ПМ.02, МДК.02.01, МДК.02.02: является закрепление и углубление знаний, которые студент получил на лекционных занятиях и при выполнении самостоятельной работы, приобретение навыков по выполнению профессиональных функций, пробуждение интереса к практическому использованию теоретических знаний.

По окончании изучения курса обучающийся должен:

Знать:

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.

Уметь:

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

Иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья,

продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

За время изучения ПМ.02 обучающиеся должны выполнить 8 практических занятия.

МДК.02.01. Практическое занятие № 1-2

МДК.02.01. Практическое занятие №3-8

Работа выполняется в отдельных тетрадях для практических занятий.

Необходимо обозначить номер практического занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Практические занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности: СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Код	НАИМЕНОВАНИЕ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Практическое занятие № Инструкционная карта

Тема: **Приготовление прозрачных супов.**

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 2.1-2.2

О.К 1-11

Цель работы:

- 1) закрепить теоретические знания по приготовлению прозрачных супов;
- 2) изучить ассортимент гарниров и способы подачи;
- 3) формировать знания по проверке качества прозрачных супов;
- 4) изучить порядок расчёта сырья при приготовлении прозрачных супов.

Дидактическое и материально-техническое обеспечение урока

1. Видеоматериалы по теме.
2. Плакаты, схемы.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
4. Компьютерная техника.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь**:

- Пользоваться Сборником рецептов;
- Составлять ассортимент прозрачных супов с учётом разнообразных продуктов, их пищевой ценности;
- Рассчитывать необходимое количество сырья для составления ассортимента прозрачных супов;
- Рассчитывать необходимое количество сырья и продуктов для данного ассортимента прозрачных супов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать**:

- Технологию приготовления прозрачных супов;
- Технологию подготовки продуктов для прозрачных супов;
- Правила оформления и отпуска прозрачных супов;
- Требования к качеству прозрачных супов.

Время выполнения: 2 часа.

Содержание работы

1. Составить технологическую схему мясного прозрачного бульона;
2. Составить таблицу: характеристика гарниров к прозрачным бульонам, возможные дефекты и их причины;
3. Рассчитать набор сырья для приготовления 35 порций блюда "Борщок с гренками";
4. Рассчитать набор сырья для приготовления 50 порций блюда "Уха рыбацкая";

5. Рассчитать какое количество порций ухи можно приготовить из 5 кг судака?

Критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он самостоятельно с глубоким пониманием выполняет практическую работу, в полном объёме, в чёткой последовательности; готовый ответить на любой вопрос, поставленной задачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент выполняет работу в полном объёме, при незначительных подсказках и корректировки преподавателя; понимает сущность поставленного задания, владеет теоретическими знаниями.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент выполняет работу под непосредственным руководством преподавателя и в достаточном объёме.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не выполнит задание с требованиями, может не только самостоятельно, но и при помощи преподавателя. Студенту необходимо провести дополнительную консультацию.

Методические указания

Чтобы подсчитать вес нетто продуктов (в кг) для приготовления заданного количества порций первых блюд, следует найти по рецептуре вес нетто продуктов (в а) на 1 порцию супа (в рецептурах приводится норма на 2 порции) и умножить его на требуемое количество порций.

Пример решения задачи

Общее количество продуктов для приготовления супа картофельного (в кг)

Кости	10,0 (125 x 80)
Картофель	14,0 (175 x 80)
Морковь	1,6 (20x 80)
Петрушка (корень)	0,4 (5 x 80)
Лук репчатый	1,6 (20x 80)
Томат-пюре	0,4 (5 x 80)
Маргарин столовый	0,4 (5 x 80)
Фрикадельки готовые	4,0 (50x 80)

Количество продуктов в з для приготовления мясных фрикаделек находим по рецептуре № 140, рассчитанной на 1 кг выхода готовых фрикаделек:

Говядина (котлетная мясо)	450 (1 140x4)
Лук репчатый	400 (100x4)
Яйца	320 (80 x4)
Вода	400(100x4)

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ВЕСОМ НЕТТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАДАННОГО КОЛИЧЕСТВА ПОРЦИЙ ПЕРВЫХ БЛЮД

1. Выписать продукты весом нетто для приготовления 100 порций щей из квашеной капусты с картофелем по колонке № 2.
2. Выписать продукты весом нетто для приготовления 250 порций супа картофельного по колонке № 2.
3. Выписать продукты весом нетто для приготовления 50 порций солянки мясной сборной по колонке № 1.
4. Выписать продукты весом нетто для приготовления 80 порций супа картофельного с фрикадельками по колонке № 1.

Методически указания

Чтобы определить количество порций бульона, которое можно приготовить из заданного количества сырья, необходимо найти по таблицам нормы отходов для данного вида рыбы, мяса или птицы, подсчитать вес продуктов и разделить его на норму выхода бульона, указанную в условии задачи.

Для определения количества порций супа, которое можно приготовить из заданного количества сырья, следует найти по рецептуре норму продуктов весом брутто (в г) на одну порцию, а затем разделить общий вес брутто (в кг) на вес брутто одной порции. Если кондиция сырья не соответствует предусмотренной в рецептурах, необходимо произвести пересчет по ранее приведенным схемам (приняв за основу вес нетто).

Пример решения задачи

В рецептуре на суп крестьянский указано количество крупы перловой для приготовления 1 л супа 40г. Так как на одну порцию полагается 0,5 л супа, то количество крупы, необходимое для приготовления 1 порции, составит 20 г.

Определяем количество порций: $12000 : 20 = 600$.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПОРЦИЙ ПЕРВЫХ БЛЮД, ИЗГОТОВЛЯЕМЫХ ИЗ ЗАДАННОГО КОЛИЧЕСТВА СЫРЬЯ

1. Сколько порций бульона с выходом 4 л из 1 кг костей можно приготовить, если поступило 200 кг говядины II категории?
2. Сколько порций супа крестьянского можно приготовить по колонке № 1 при наличии 12 кг крупы?
3. Сколько порций рассольника ленинградского по колонке № 2 можно приготовить при наличии 20 кг огурцов? Сколько потребуется моркови в январе?
4. Какое количество говядины II категории потребуется, чтобы приготовить 40 порций супа с фрикадельками по колонке № 1 ?
5. Сколько порций свекольника по колонке № 1 можно приготовить при наличии 15 кг свеклы маринованной? Сколько потребуется других продуктов?
6. Сколько порций солянки рыбной жидкой можно приготовить по колонке № 1 при наличии 15 кг головизны? Сколько потребуется лимонов?

Практическое занятие № Инструкционная карта

Тема: **Приготовление протертых супов.**

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 2.1-2.2

О.К 1-11

Цель работы:

- 1) закрепить теоретические знания по приготовлению протёртых супов;
- 2) формировать умения работы со Сборником Рецептур по расчёту количества сырья для приготовления супов-кремов;
- 3) формировать знания по проверке качества протёртых супов.

Дидактическое и материально-техническое обеспечение урока

1. Видеоматериалы по теме.
2. Плакаты, схемы.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
4. Компьютерная техника.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь**:

- Пользоваться Сборником рецептов;
- Составлять ассортимент протёртых супов с учётом разнообразных продуктов, их пищевой ценности;
- Рассчитывать необходимое количество сырья для составления ассортимента протёртых супов;
- Рассчитывать необходимое количество сырья и продуктов для данного ассортимента протёртых супов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать**:

- Технологию приготовления протёртых супов;
- Технологию подготовки продуктов для протёртых супов;
- Правила оформления и отпуска протёртых супов;
- Требования к качеству протёртых супов.

Время выполнения: 2 часа.

Содержание работы

1. Составить технологические схемы приготовления супа-пюре из моркови, супа-пюре из курицы, супа-пюре из печени.
2. Рассчитать набор сырья для приготовления заданного количества порций супа-пюре из цветной капусты, супа-пюре из курицы, супа-пюре из печени.
3. Составить таблицу недопускаемых дефектов супов-пюре, их причину.
4. Рассчитать какое количество порций супа-пюре из птицы можно приготовить из 10кг кур полупотрашённых I^й категории.

5. Рассчитать какое количество порций супа-пюре из разных овощей можно приготовить из 75кг картофеля.

Критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он самостоятельно с глубоким пониманием выполняет практическую работу, в полном объёме, в чёткой последовательности; готовый ответить на любой вопрос, поставленной задачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент выполняет работу в полном объёме, при незначительных подсказках и корректировки преподавателя; понимает сущность поставленного задания, владеет теоретическими знаниями.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент выполняет работу под непосредственным руководством преподавателя и в достаточном объёме.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не выполнит задание с требованиями, может не только самостоятельно, но и при помощи преподавателя. Студенту необходимо провести дополнительную консультацию.

Методические указания

Чтобы подсчитать вес нетто продуктов (в кг) для приготовления заданного количества порций первых блюд, следует найти по рецептуре вес нетто продуктов (в г) на 1 порцию супа (в рецептурах приводится норма на 2 порции) и умножить его на требуемое количество порций.

Пример решения задачи

Общее количество продуктов для приготовления супа картофельного (в кг)

Кости	10,0 (125 x80)
Картофель	14,0 (175 x 80)
Морковь	1,6 (20x 80)
Петрушка (корень)	0,4 (5 x 80)
Лук репчатый	1,6 (20x80)
Томат-пюре	0,4 (5 x 80)
Маргарин столовый	0,4 (5 x 80)
Фрикадельки готовые	4,0 (50x 80)

Количество продуктов в г для приготовления мясных фрикаделек находим по рецептуре № 140, рассчитанной на 1 кг выхода готовых фрикаделек:

Говядина (котлетная мясо)	450 (1140x4)
Лук репчатый	400(100x4)
Яйца	320 (80x4)
Вода	400(100x4)

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ВЕСОМ НЕТТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАДАННОГО КОЛИЧЕСТВА ПОРЦИЙ ПЕРВЫХ БЛЮД

1. Выписать продукты весом нетто для приготовления 100 порций щей из квашеной капусты с картофелем по колонке № 2.
2. Выписать продукты весом нетто для приготовления 250 порций супа картофельного по колонке № 2.
3. Выписать продукты весом нетто для приготовления 50 порций солянки мясной сборной по колонке № 1.
4. Выписать продукты весом нетто для приготовления 80 порций супа картофельного с фрикадельками по колонке № 1.

Методически указания

Чтобы определить количество порций бульона, которое можно приготовить из заданного количества сырья, необходимо найти по таблицам нормы отходов для данного вида рыбы, мяса или птицы, подсчитать вес продуктов и разделить его на норму выхода бульона, указанную в условии задачи.

Для определения количества порций супа, которое можно приготовить из заданного количества сырья, следует найти по рецептуре норму продуктов весом брутто (в г) на одну порцию, а затем разделить общий вес брутто (в кг) на вес брутто одной порции. Если кондиция сырья не соответствует предусмотренной в рецептурах, необходимо произвести пересчет по ранее приведенным схемам (приняв за основу вес нетто).

Пример решения задачи

В рецептуре на суп крестьянский указано количество крупы перловой для приготовления 1 л супа 40г. Так как на одну порцию полагается 0,5 л супа, то количество крупы, необходимое для приготовления 1 порции, составит 20 г.

Определяем количество порций: $12000 : 20 = 600$.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ПОРЦИЙ ПЕРВЫХ БЛЮД, ИЗГОТОВЛЯЕМЫХ ИЗ ЗАДАННОГО КОЛИЧЕСТВА СЫРЬЯ

1. Сколько порций бульона с выходом 4 л из 1 кг костей можно приготовить, если поступило 200 кг говядины II категории?
2. Сколько порций супа крестьянского можно приготовить по колонке № 1 при наличии 12 кг крупы?
3. Сколько порций рассольника ленинградского по колонке № 2 можно приготовить при наличии 20 кг огурцов? Сколько потребуется моркови в январе?
4. Какое количество говядины II категории потребуется, чтобы приготовить 40 порций супа с фрикадельками по колонке № 1 ?
5. Сколько порций свекольника по колонке № 1 можно приготовить при наличии 15 кг свеклы маринованной? Сколько потребуется других продуктов?
6. Сколько порций солянки рыбной жидкой можно приготовить по колонке № 1 при наличии 15 кг головизны? Сколько потребуется лимонов?

Практическое занятие № Инструкционная карта

Тема: **Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы**

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 2.1, 2.6

О.К 1-11

Цель работы:

1. Закрепить теоретические знания по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы.
2. Изучить порядок расчёта сырья по приготовлению рыбных горячих блюд.
3. Формировать навыки в работе со Сборником рецептов по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы.

Дидактическое и материально-техническое обеспечение урока

1. Видеоматериалы по теме.
2. Плакаты, схемы.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
4. Компьютерная техника.

В результате выполнения задания студент должен уметь:

- пользоваться Сборником рецептов;
- составлять ассортимент блюд из рыбы;
- рассчитывать необходимое количество сырья для заданного количества порций.

В результате выполнения задания студент должен знать:

- способы обработки и разделки рыбы и морепродуктов;
- кулинарное назначение рыбы разделанной:
 - а) целиком (с головой или без головы);
 - б) напластованной;
 - в) филе;
- технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы;
- технологию приготовления блюд из морепродуктов;
- правила оформления и отпуск блюд из рыбы;
- требования к качеству рыбных блюд.

Время выполнения: 2 часа

Содержание работы

1. Составить схему: «Классификация блюд из рыбы по способу тепловой обработки».
2. Составить ассортимент блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченой рыбы.
3. Составить технологическую схему приготовления рыбы припущенной с гарниром и соусом.

4. Перечислить физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
5. Составить таблицу: «Подбор гарниров и соусов, правила подачи блюд из рыбы».
6. Рассчитать набор сырья для приготовления 25 порций щуки фаршированной.
7. Рассчитать какое количество порций Рыбы в тесте кляр можно (получить) приготовить из 16 кг трески.

Критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он самостоятельно с глубоким пониманием выполняет практическую работу, в полном объеме, в четкой последовательности; готовый ответить на любой вопрос, поставленной задачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент выполняет работу в полном объеме, при незначительных подсказках и корректировки преподавателя; понимает сущность поставленного задания, владеет теоретическими знаниями.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент выполняет работу под непосредственным руководством преподавателя и в достаточном объеме.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не выполнит задание в соответствии с требованиями, может не только самостоятельно, но и при помощи преподавателя. Студенту необходимо провести дополнительную консультацию.

Практическое занятие № Инструкционная карта

Тема: **Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из мяса**

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 2.1,2.7

О.К 1-11

Цель работы:

1. Закрепить теоретические знания по приготовлению сложных горячих блюд из мяса.
2. Изучить порядок расчёта сырья по приготовлению мясных горячих блюд.
3. Формировать навыки в работе со Сборником рецептов по приготовлению сложных горячих блюд из мяса, субпродуктов.

Дидактическое и материально-техническое обеспечение урока

1. Видеоматериалы по теме.
2. Плакаты, схемы.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
4. Компьютерная техника.

В результате выполнения задания студент должен уметь:

- пользоваться Сборником рецептов;
- составлять ассортимент блюд из мяса;
- рассчитывать необходимое количество сырья для заданного количества порций.

В результате выполнения задания студент должен знать:

- кулинарную разделку и обвалку мяса;
- кулинарное использование частей говядины, свинины, баранины;
- приготовление мясных полуфабрикатов;
- ассортимент и технологию приготовления сложных блюд из мяса, субпродуктов;
- требования к качеству блюд из мяса;
- правила отпуска.

Время выполнения: 2 часа

Содержание работы

1. Составить технологическую схему приготовления рулета из лопатки, котлеты натуральной с гарниром.
2. Составить таблицу: «Подбор гарниров и соусов, правила подачи блюд из мяса».
3. Рассчитать набор сырья для приготовления:
 - 60 порций солянки мясной на сковороде;
 - 15 порций азу по-татарски.
4. Рассчитать какое количество порций бефстроганов можно приготовить из 16 кг говяжьей вырезки.

5. Рассчитать какое количество порций бифштекса натурального можно приготовить из 30 кг говядины.

Критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он самостоятельно с глубоким пониманием выполняет практическую работу, в полном объеме, в четкой последовательности; готовый ответить на любой вопрос, поставленной задачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент выполняет работу в полном объеме, при незначительных подсказках и корректировки преподавателя; понимает сущность поставленного задания, владеет теоретическими знаниями.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент выполняет работу под непосредственным руководством преподавателя и в достаточном объеме.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не выполнит задание в соответствии с требованиями, может не только самостоятельно, но и при помощи преподавателя. Студенту необходимо провести дополнительную консультацию.

Практическое занятие № Инструкционная карта

Тема: **Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из птицы**

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 2.1,2.7

О.К 1-11

Цель работы:

1. Закрепить теоретические знания по приготовлению сложных горячих блюд из птицы.
2. Изучить порядок расчета сырья по приготовлению сложных горячих блюд из птицы.
3. Формировать навыки работы со Сборником рецептов.

Дидактическое и материально-техническое обеспечение урока

1. Видеоматериалы по теме.
2. Плакаты, схемы.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
4. Компьютерная техника.

В результате выполнения задания студент должен уметь:

- пользоваться Сборником рецептов;
- составлять ассортимент блюд из птицы;
- рассчитывать необходимое количество сырья для заданного количества порций.

В результате выполнения задания студент должен знать:

- обработку и заправку птицы;
- приготовление полуфабрикатов из птицы;
- ассортимент и технологию приготовления блюд из птицы;
- требования к качеству и правила отпуска.

Время выполнения: 4 часа

Содержание работы

1. Составить технологическую схему приготовления котлет по-киевски, утка жареная с яблоками.
2. Составить таблицу: «Подбор гарниров и соусов, правила подачи блюд из птицы».
3. Определить количество порций котлет по-киевски из 15 кг кур полупотрашенных 1 категории.
4. Определить количество пищевых и непищевых отходов, которое получится при обработке 30 кг кур полупотрашенных 1 категории.

Методические рекомендации по решению задачи.

Решение: по таблице № 20 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых (отходов) обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной

птицы», находим, что пищевые отходы у кур полупотрашенных I категории составляют:

$$17,4\% + 3,95 = 21,3\% , \text{ а непищевые} - 8,8\%$$

Определяем массу пищевых отходов:

$$\underline{30\text{кг} \times 21,3\%} = 6,38\text{кг} \text{ } 100\%$$

Определяем массу непищевых отходов: $\underline{30\text{кг} \times 8,8\%} = 2,64\text{кг} \text{ } 100\%$

5. Определить количество кур полупотрашенных I категории, необходимых для приготовления 30 порций курицы отварной по II колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Решение: по Сборнику рецептур рецептура №697 определяем, что выход 1 порции курицы по I —й колонке - 100г, М п/ф -143г.

По таблице № 23 находим, что для приготовления 1 -й порции курицы отварной массой 100г необходимо взять 161г курицы потрашенной I категории.

Определить М бр кур потрашенных I категории для приготовления 30 порций $161\text{г} \times 30 = 4830\text{г}$

Критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он самостоятельно с глубоким пониманием выполняет практическую работу, в полном объеме, в четкой последовательности; готовый ответить на любой вопрос, поставленной задачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент выполняет работу в полном объеме, при незначительных подсказках и корректировки преподавателя; понимает сущность поставленного задания, владеет теоретическими знаниями.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент выполняет работу под непосредственным руководством преподавателя и в достаточном объеме.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не выполнит задание в соответствии с требованиями, может не только самостоятельно, но и при помощи преподавателя. Студенту необходимо провести дополнительную консультацию.

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля:

Целью практических занятий по МДК. 02.02, является:

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

Владеть / быть в состоянии продемонстрировать:

- подготовку, уборку рабочего места повара при выполнении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;
- проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;
- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к

реализации полуфабрикатов;

- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
- способы правки кухонных ножей.

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны выполнить лабораторные занятия.

Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление, презентация и подача прозрачных супов, национальных супов.

Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление, презентация и подача протертых супов из овощей, грибов и круп, пюреобразных супов: из мяса, птицы, дичи, рыбы и морепродуктов, крем-супов.

Лабораторное занятие № 3. Приготовление, оформление, презентация и подача сложных соусов.

Лабораторное занятие № 4. Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из овощей, грибов, яиц, сыра сложного ассортимента.

Лабораторное занятие № 5. Приготовление, оформление, презентация и подача блюд и гарниров из бобовых, круп, макаронных изделий, творога и муки сложного ассортимента.

Лабораторное занятие № 6. Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента.

Лабораторное занятие № 7. Приготовление, оформление, презентация и подача блюд натуральных блюд из мяса сложного ассортимента.

Лабораторное занятие № 8. Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента.

Лабораторное занятие № 9. Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из птицы сложного ассортимента.

Работа выполняется в отдельных тетрадах для лабораторных занятий.

Необходимо обозначить номер лабораторного занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Лабораторные занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10.

Технология продукции общественного питания:

Код	Наименование результата обучения
ПК.2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК.2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента.
ПК.2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.
ПК.2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
ПК.2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
ПК.2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, сложного ассортимента.
ПК.2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач
ок.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Лабораторное занятие № 1.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача прозрачных супов, национальных супов.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК: ПК-2.1-2.8.

ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению супов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача прозрачных супов (бульонов) мясных, куриных, рыбных. Оттяжка для прозрачных супов, из белков яиц, из моркови.

Приложение 1 .Технологическая карта . № 1, 2. (Консоме, уха «Ростовская»),

Задание 3.

Приготовление и подача национальных супов. Приложение 2. Технологическая карта. № 3, 4, 5. (суп «Министра», суп харчо, уха по-марсельски.)

Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту супа-пюре птицы.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Приложение 1

Консеама. Кшюпащ — это осветленный бульон. В классической кухне известны консоме из куриного и говяжьего бульона. В современной кухне консоме преобразовался в крепкий и сильно посоленный бульон с пирожком. Консоме варится как обычный мясной бульон с добавлением: стандартных для бульонов овощей (лук, морковь и другие корни, пряные травы и др.). Бульон варится обязательно на костях (говяжьих, телячьих или куриных лапках

и крылышки), при этом могут быть добавлены кусочки мяса. После окончания варки консоме процеживают и получают прозрачный наваристый бульон. Нередко приготовление консоме требует осветления бульона. Для этого обычно говяжий или куриный фарш смешивают с двумя-тремя яичными белками и добавляют эту смесь к готовому бульону, фарш проваривают в течение 15 мин. Как только он всплывет, бульон сразу процеживают.

Консоме можно подавать как в горячем, так и в холодном виде (перед употреблением охлаждается 2...3 ч), чаще до еды; Иногда консоме загущают, добавляя желатин, добавление гарнира делает консоме похожим на наваристый суп. Гарнир подают на отдельном блюде и добавляют в бульон по желанию во время еды.

Рыбный прозрачный бульон (уха). В русской кухне готовят уху двух типов: на неосветленном бульоне (уха «Ростовская», «Рыбацкая» и др.) и на осветленном (прозрачном) бульоне.

Для приготовления прозрачного бульона варят рыбные пищевые отходы и рыбную мелочь, которую потрошат, удаляют жабры, чешую оставляют. При варке добавляют петрушку, лук, готовый бульон процеживают и осветляют яичными белками. Их слегка взбивают, разводят пятикратным количеством холодного бульона, вливают в оставшийся бульон (температура бульона и оттяжки должна быть не выше 50... 60 °С), размешивают и проваривают при слабом кипении 20...30 мин.

Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и отпускают с фрикадельками или расстегаями, лимонном, зеленым петрушкой или с куском, отварной рыбы (стерляди, судака, налима) (цв. вкл., рис. 8).

Уху из стерляди, судака, налима заправляют ароматизированным окрашенным сливочным маслом, для этого морковь, измельченную на терке, пассеруют на сливочном масле, которое затем, процеживают и добавляют в уху.

Приложение 1

Суп «Министра». Готовят откидной рис. Постную часть бекона

●Х И «еГКа обЖ~" < —ОХ“

луком до бледно-золотистого цвета. -

- ■ "

Белокочанную капусту, морковь, репу, лук-порей, картофель нарезают ломтиками, добавляют базилик, «лабрец», лавровый лист ХZZ и Т.о^{алиВаЮТ} бульоном или воАой'

кожицы и зерен помидоры, зеленый горох, нарезанные стручки " МеАлейИ,'м ог" 8- >0 «ЙН,

кладут рис, доедят

и в~

ЖИРНОГО бе№На РастиРа“

с чесноком

и ВВОДЯ! в суп. Отдельно подают натертый сыр.

л?. л.л

Суп харчо. Грудинку говядины нарезают на кусочки массой 30 г и варят. Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томатного пюре. В кипящий бульон кладут предварительно омоченную рисовую крупу, пассерованный лук и томатное пюре и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки суп заправляют соусом «Ткемали», толченым чесноком, хмели-сунели, перцем, а,?лью и зеленью.

Нарезанный лук пассеруют на свином жире, добавляют красный молотый перец, нарезанное кубиком мясо, мелко истолченный чеснок, тмин и лечо, солят, добавляют бульон или воду, тушат до полу готовности. Затем кладут нарезанный кубиком картофель, доливают бульон (или воду), чтобы он покрывал продукты, и варят до готовности. В летний период лечо можно заменить помидорами и сладким перцем.

Уха по-марсельски (буйабесе). Из рыбной мелочи и рыбных костей варят бульон. Наожковом масле ■шетш.нщ'се-ружм' мелко нарезанный лук. Добавляют мелко-Марезштные-помидоры а также укроп, петрушку; лавровый лист, чабер, --чеснок, чтофран. После этого кладут картофель и сверху на него филе очищенной рыбы. Через несколько минут вливают рыбный бульон, ставят на сильный огонь, доводят до кипения и кипятят 15... 20 мин. Затем часть рыбы и картофеля вынимают и делают соус. Для этого бужон соединяют с пассерованной мукой на оливковом масле, и все протирают, Ломтики хлеба толщ. 0,5 см поджаривают в масле, и кладут в тарелку. На хлеб кладут: рыбу, вокруг картофель и заливают соусом. ■ ■

При подаче посыпают рубленой зеленью. - ■ ."

Лабораторное занятие № 2.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача протертых супов из овощей, грибов и круп, пюреобразных супов: из мяса, птицы, дичи, рыбы и морепродуктов, крем-супов.

Количество часов: 4 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-2.1-2.8.

ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению супов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача протертых супов, крем-супов. Приложение 1. Технологическая карта №1,2,3,4. (суп-пюре из тыквы, суп-пюре «Фламанд», крем-суп «Дюбари», суп-пюре из птицы.)

Задание 3.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить схему приготовления сложного соуса.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Приложение 1

Суп-пюре из птицы. Заправленные тушки птицы варят до готовности. При варке кладут морковь, петрушку, лук. У сваренной птицы отделяют мякоть и вбросывают ее на кусочки и пропускают через мясорубку. СоцСчц г чж .-и 5 --ч, Протертую массу соединяют с белым соусом, доводят до нужной

Суп-пюре из тыквы. Легко обжарить тыкву, пассеровать лук, добавить бульон и варить до готовности тыквы. Полученную массу протирают через сито, добавляют сливки, масло, натертый сыр.

При подаче посыпать зеленью- петрушки. Для улучшения вкуса в суп-пюре закладывают букет гарни.

Суп-пюре «Фламанд». Сбланшировать капусту, прогреть в масле, добавить репчатый лук и лук-порей. Залить бульоном, добавить картофель. Варить на медленном огне до размягчения овощей, протереть.

При подаче заправить сливками, маслом, Подать с гренками.

Крем «Дикий». Цветную капусту разбирают на соцветия, часть оставляют для отпуски супа. В кипящую подсоленную воду кладут соцветия и варят 3..4 мин, затем сливают воду а капусту кладут в воду со льдом, чтобы остановить процесс варки.

Белую часть лука-порея мелко нарезают. В кастрюле или сотейнике растапливают сливочное масло, добавляют порей и тушат на среднем огне, постоянно помешивая, добавляют молоко и доводят до кипения. В закипевшее молоко кладут крупные соцветия капусты а прогревают на слабом огне, добавляют куриный бульон, Соотношение твердых ингредиентов супа и жидкости должно быть примерно равным. Кипятить еще в течение 5..7 мин. Добавить сливки, измельченную петрушку. С помощью погружного блендера превратить-содержимое; кастрюли в однородную массу.

Отпускают суп в глубоких тарелках, выложив на дно несколько капустных соцветий- и залив белой кремовой массой,- Сверху украшают крем-суп красной икрой.

Лабораторное занятие №3.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача сложных соусов.
Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК: ПК-2.1-2.8.
ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению сложных соусов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление сложных соусов. Приложение 1. Технологическая карта №1,2,3,4,5. (соус «Голландский», «Польский», «Бешамель», «Субиз», «Нантюа».)

Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 4.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту жульена из грибов с курицей.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Оценка:Подпись:

Приложение 1

Соус «Польский». В растопленное сливочное масло добавляют сваренные вкрутую и измельченные яйца, шинкованную зелень петрушки или укропа, соль, лимонную кислоту или лимонный сок.

Из других вариантов рецептов в белый соус добавляет кусочки масла, мелко нарезанные сваренные вкрутую яйца, соль, лимонную кислоту и зелень.

Подают к отварной рыбе.

Соус «Голландский». Желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой, размешивают в посуде с толстым дном, вводят положонного по репентуре сливочного масла кусочками, прова- * ривают на водяной бане (при температуре 75,..80°C), помешивая и слегка взбивая до образования однородной слегка ■ загустевшей массы. После этого нагрев прекращают и, продолжая размешивать, ' вливают тонкой струйкой оставшееся растопленное масло. Готовый | соус заправляют солью, лимонной кислотой или лимонным соком и процеживают. Получается густая однородная эмульсия тина *. «масло в воде», где эмульгатором являются желтки яиц, поэтому. | несмотря на высокое содержание масла, соус не дает ощущения жирного и обладает нежным вкусом.

Для удешевления соуса, снижения его энергетической ценно- ? ста, повышения устойчивости эмульсии иногда к нему добавляет белый соус.

Подают соус «Голландский» к блюдам из отварной спаржи, цветной капусты и рыб нежирных пород (сиг, стерлядь, судак и др.). Кроме основного соуса готовят ряд его разновидностей.

Соус «Голландский с горчицей» («Мутар»). В соус «Голланд- ' скпй» добавляют готовую горчицу (примерно 50 г на 1 кг соуса).

Подают к жареной рыбе осетровых пород.

Соус «Голландский с уксусом» («Беарнез»), Крупнодробленый перец, лавровый лист заливают (9%-ным) уксусом и .кипятят.. За гем j уксус процеживают н заправляют, им соус «Голландский» (вместо лимонной кислоты).

Подают к жареному.мясу (лангетам, филе), почкам.

Соус **молочный** («Жеишмель».). Белую жировую мучную пассеровку разводят горячим молоком, варят7... 10 мин, солят, процежи- ' вают, доводят до кипения, . .

Подают к овощным (отварная капуста, фасоль, кукуруза, спаржа и др.) и крупяным (котлеты и биточки рисовые, пшеничные и др.) блюдам..

Соус молочный с луком. («Субиз»). Репчатый лук мелко рубят, пассеруют на сливочном масле, помешивая, чтобы он не поджарился. Затем добавляют мясной бульон и припускают до мягкости. Подготовленный лук вводят в молочный соус, проваривают в течение 7... 10 мин, добавляют соль, красный молотый перец, процеживают протирая при этом лук. Затем соус доводят до кипения, зщфавляют маргарином или сливочным маслом.

Подают соус к жареной баранине, котлетам бараньим натуральным и. отбивным.

Соус **молочный сладкий.** В жидкий молочный соус добавляют сахар и ванилин..
Подают.к сладким пудингам, блинчикам и запеканкам,

Соус **«Папшюа».** Приготовить соус «Бешамель». Растереть в блендере до состояния пюре $\frac{3}{4}$ нормы крабового мяса. Ввести соус «Бешамель». Проварить, взбивая на медленном огне. Добавить оставшееся мясо, нарезанное небольшими кусочками, соль, мускатный орех, перец. Прогреть, не доводя до кипения.

Отпускают к вареной и тушеной рыбе, морепродуктам.

Лабораторное занятие №4.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из овощей, грибов, яиц, сыра сложного ассортимента.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-2.1-2.8.

ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, овощей, грибов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара . Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд из фаршированных овощей. Приложение 1. Технологическая карта №1,2,3.(Артишоки фаршированные, капуста фаршированная целиком, помидоры различными фаршами.) Задание 3.

Приготовление и подача блюд из яиц, сыра. Приложение 2. Технологическая карта №4,5. (яйца по-бенедиктски, сыр саганаки.)

Задание 4. Приготовление и подача блюд из грибов. Приложение 3. Технологическая карта №6,7.(шляпки фаршированные запеченные, жульен из грибов с курицей.) Задание 5.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 6.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту лазаньи.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Оценка: Подпись:

Приложение 1

Артишоки фаршированные. Отварить вычищенные артишоки до полуготовности. Снять с артишоков один ряд наружных листьев, наполнить артишоки фаршем, обернуть ломтиками пшеничного хлеба и обвязать ниткой, Положить в посуду, залить белым и красным соусом. Припускать в течение 30...50 мин.

Удалить с артишоков нитки. При подаче артишоки, фаршированные грибами и ветчиной, полить получившимся соусом,

Для фарша поджарить на масле рубленные шампиньоны, смешать их с рубленной ветчиной и луком и еще раз обжарить. Добавить соль, перец, заправить пассерованным томатным соусом, мелко нарубленной зеленью петрушки и молотыми сухарями.

Рецептура. Артишоки — 7 шт., шампиньоны **50** г, ветчина — 25 г, лук — 10 г, вино белое виноградное — 30 г, соус — 50 г,

Лабораторное занятие №5.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд и гарниров из бобовых, круп, макаронных изделий, творога и муки сложного ассортимента.
Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК;
ПК-2.1-2.8.
ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд из макаронных изделий, круп, бобовых.

Приложение 1. Технологическая карта №1,2,3.(лазанья, ризотто, поэлья.) Задание 3.

Приготовление и подача блюд из творога и муки. Приложение 2. Технологическая карта №4,5. (равиоли, пудинг из творога.) Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание;

Составить и заполнить технологическую карту рыбы жаренной восьмеркой..

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Оценка:Подпись:

Приложение 1

tin тв&ром. Массу: нр^ютювдйтзу® по адму ®' ■ •' собов, описанных ранее, выкладывают на смазанный жир . м и ~с-Я сыпанный сухарями противень (форму), смазывают сметаной и за* 1 пекают в жарочном шкафу в течение 25.,,35 мин. Готовый пудинг | выдержи вакгг 5... 10 мин и вынимают из форм (пудинг запеченный Я на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски).

Отпускают горячим со сметаной, с молочным или сладким соусом I

Лабораторное занятие №6.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК: ПК -2.1-2.8.

ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд рыбы. Приложение 1. Технологическая карта №1,2,3.(рыба жареная восьмеркой -кольбер, рыба-гриль, осетрина отварная.)

Задание 3.

Приготовление и подача блюд из морепродуктов. Приложение 2. Технологическая карта №4,5. (мидии запеченные , креветки темпура .) Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту грудинки фаршированной.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Оценка: _____
Подпись: _____

Приложение 1

Мидии, запеченные в томатном соусе. Полуфабрикат отваривают, шинкуют, укладывают на сковороду, вокруг укладывают отварной картофель (картофельное пюре), заливают соусом, посыпают сыром и запекают.

Подают в порционной сковороде. Допускается запекать в глубокой створке, посыпав мускул солью, тертым сыром и сбрызнув маслом. При подаче створки укладывают на блюдо, застланное салфеткой, и украшают зеленью.

При запекании в кокотнице или кокильнице мясо предварительно отваривают, соединяют с ломтиками грибов, заправляют паровым или белым соусом, посыпают сыром и запекают. Подают в качестве горячей закуски.

Лабораторное занятие №7.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд натуральных блюд из мяса сложного ассортимента.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-2.1-2.8.

ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд из жаренного натурального мяса
Приложение 1. Технологическая карта №1,2,3.(ростбиф с гарниром, грудинка фаршированная, рулет из лопатки.) Задание 3.

Приготовление и подача блюд порционных жаренных из мяса. Приложение 2. Технологическая карта №4,5,6. (антрекот, эскалоп, котлета отбивная.) Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту оладьи из печени.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Оценка:Подпись:

Приложение 1

Антрекот. Подают антрекот, полив мясным соком и жиром. На ; мясо кладут кусочек зеленого масла. Гарнир — картофель в молоке 1 или картофель, жаренный различными способами, сбоку антрекота | кладут строганный хрен и веточки петрушки. Антрекот можно подавать так же, как бифштекс с яйцом или бифштекс с луком.

Котлеты натуральные. Подготовленные котлеты и * свинины, J баранины или телятины жарят. При отпуске их поливают жиром - и подливают мясной сок; котлеты из баранины можно подавать. ' кроме того, с молочным соусом с луком. На гарнир к телячьим и свиным котлетам обычно используют три-четыре вида различных продуктов (сложный гарни <р) или картофельное пюре, жареный картофель, овощи в молочном'соусе и т.д. На гарнир к бараньим котлетам подают рассыпчатый рис, жареный картофель различных видов, стручки фасоли или фасоль в масле либо сложный гарнир. Зеленый горошек или овощи в молочном соусе можно подать на гарнир в тарталетках.

Эскалоп. Готовят эскалоп из телятины или свинины. Подают его на крутонах (по два куска на одну порцию) с гарниром из жареного картофеля, сложными гарнирами и др. Можно также готовить

жкалоп с соусом .и додавать на крутонах. В этом случае на эскалоп кладуг.кусочки доджарениых дочек, помндортв,..1фиб0»'И'Заливают < нусом томатным.

Котлеты отбивные. Подготовленные полуфабрикаты жарят, доводят до готовности в жарочном шкафу, подают, полив жиром. На гарнир зеленый горошек, припущенные овощи в местном соусе, картофель жареный и т.д. Обычно отбивные котлеты подают со сложным гарниром.

Лабораторное занятие №8.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-2.1-2.8.

ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд из мяса Приложение 1. Технологическая карта №1,2,3,4.(шашлык, бигус, говядина в луковом соусе, биточки по-казацки.) Задание 3.

Приготовление и подача блюд из субпродуктов. Приложение 2. Технологическая карта №4,5,6. (оладьи из печени, почки жаренные в сухарях, сердце жаренное во фритюре.) Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту котлеты из филе птицы.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Оценка:Подпись:

Лабораторное занятие №9.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из птицы сложного ассортимента.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-2.1-2.8.

ОК-1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд из птицы целыми тушками. Приложение 1. Технологическая карта №1,2,.(курица запеченная с рисом и сухофруктами, утка с квашеной капустой.) Задание 3.

Приготовление и подача блюд из мякоти птицы. Приложение 2. Технологическая карта №4,5,6.(фаршированные ножки, филе фаршированное грибами, котлеты из филе птицы.) Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Заполнение тетради по лабораторным работам.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Оценка: Подпись: