

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 30.01.2024 13:53:08
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663512787ff1135f9c1493ca75d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)



УТВЕРЖДАЮ
И.о. проректора по УМиВР

Е.В. Хохлова

2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва, 2022г.

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	6
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики.	10
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики.

Рабочая программа производственной практики **ПП.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика является очередным этапом обучения и проводится для приобретения студентами знаний, умений, навыков по профессии, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения программы производственной практики.

В результате изучения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.2 В результате освоения программы производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

1.3 Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики профессионального модуля.

Производственная практика проводится в 6 семестре.

Продолжительность практики - 2 недели (72 часа).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план практики

Виды учебной работы	Количество часов
Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего распорядка, прохождение инструктажа по ТБ и ОТ	4
Работа на рабочих местах, выполнение обязанностей по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	66
Оформление отчета по практике	2
Итого:	72

2.2 Содержание практики

Виды работ	Содержание работ	Количество часов	Коды компетенций
			ПК
Прохождение инструктажа по ТБ и ОТ.	Прохождение инструктажа по ТБ и ОТ.	4	ПК 3.1-3.7
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в</p>	66	ПК 3.1-3.7

	<p>соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом,</p>		
--	--	--	--

	эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Оформление отчета по практике	Оформление отчета о практике.	2	ПК 3.1-3.7
ИТОГО по модулю:		72	ПК 3.1-3.7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Руководитель производственной практики студентов:

- обеспечивает студентов учебно-методической и иной документацией (программами, индивидуальными заданиям на практику, и т. д.);
- систематически консультирует студентов по вопросам прохождения практики;
- доводит до студентов требования по ведению дневников и составлению отчёта по практике;
- принимает отчеты студентов, организует их защиту;
- организует хранение на кафедре документации о проведении практики.

Руководитель практики от предприятия:

- организует практику студентов в соответствии с программой и заключённым договором (соглашением);
- проводит со студентами инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- обеспечивает студентов-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, знакомит их с предприятием (организацией), предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения в период прохождения практики студентами знаний по вопросам в области экономики, организации и управления торгово-технологическим процессом, рекламы, логистики и применяемым технологиям, а также технике безопасности и т.п.;
- по окончании практики дает отзыв о прохождении студентами производственной практики и качестве подготовленных ими отчётов.

Во время производственной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с отзывом руководителя практики от предприятия. В отзыве дается характеристика прохождения студентом производственной практики. Отмечается уровень теоретической и практической подготовки студента при выполнении программы практики, степень проявления инициативы и творчества, трудовая дисциплина, упущения и недостатки.

Содержание профессиональной практики определяет примерная программа профессионального модуля и программа практики по специальности

В период практики студент выполняет работы в соответствии с заданием на рабочем месте под руководством штатного работника предприятия и в этом случае он может рассматриваться как стажер, дублер, практикант, ассистент, помощник и т.д. Разрешается зачислить студентов в период прохождения практики временно на штатные должности, если работа в этой должности не противоречит программе практики и не помешает выполнению задания руководителя и программой.

Использование студентов на рабочих местах, не предусмотренных программой, в утвержденные учебным планом сроки стажировки не разрешается.

Рабочее время студента-практиканта устанавливается в соответствии с действующим на предприятии (организации) внутренним распорядком и режимом работы. Продолжительность рабочего дня во время производственной практики по профилю специальности для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 35 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (статья 92 Трудового Кодекса Российской Федерации).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

объектами практики студентов данной специальности могут быть предприятия общественного питания любой формы собственности, структурное подразделение: кулинарный цех.

Оборудование кулинарного цеха:

- моечная ванна;
- картофелеочистительная машина
- овощерезательная машина;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- слайсер;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;

Оснащение рабочих мест кулинарного цеха :

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| - рабочие столы; | -разделочные доски ; |
| -стол с мраморным покрытием; | -ножи поварской тройки; |
| -весы настольные; | -щипцы универсальные; |
| -лопатки; | -сковороды; |
| -веселки; | -ложки; |
| -венчики; | -шумовка; |
| -ложки; | -ножи для удаления глазков, экономной |
| -ножи экономной очистки овощей; | очистки овощей; |
| -гастроемкости; | -гастроемкости; |
| -кастрюли; | -кастрюли; |
| -сотейники; | -сотейники; |

- молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы;
- печь для опаливания субпродуктов;
- универсальный привод;
- стеллаж стационарный;
- стеллаж передвижной.
- нож для потрошения тушек;
- нож шпиговальный;
- пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;
- топорик-молоток;
- ножи-рубаки;
- мусат для точки и правки ножей;
- рыбный котел;
- металлические ящики или лотки;
- сито;
- сито конусообразное.

3.2 Информационное обеспечение практики. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы .

3.2.1 Основная литература

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2019. - III, 24 с.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 21с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. -26 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ. 2019.- 17 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – 26 с.
8. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" .-Введ. 2019-08-08.-263 с. [Электронный ресурс]. -Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32. [Электронный ресурс].-Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36. [Электронный ресурс].-Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>

12. ТОИ Р-95120-(001-033)-95. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания (утв. Приказом Роскомторга от 03.10.1995 N 87) Инструкция № 23 по охране труда повара [Электронный ресурс].-Режим доступа: <https://sudact.ru/law/toi-r-95120-001-033-95-tipovye-instruktsii-po-okhrane-truda/razdel-2/>

13. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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. Учебник. -М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 256 с

14. Андонова Н.И., Качурина Т.А.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. Лабораторный практикум. -М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 176

15. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник.-М: ИЦ Академия, 2019. - 192 с.

16. Васюкова А.Т. Славянский А.А. Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.-М.: Издательство: Кнорус, 2021.-224 с.

17.Гайворонский К.Я.,Щеглов Н.Г . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для сред. проф. образования– 3-е издание. – М.: Издательство «ИНФРА -М», 2021. – 469 с.

18. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. -2-е издание. -М.: ИЦ Академия, 2019.-208 с.

19.Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. Учебник. - М: Издательский центр «Академия», 2020. - 208 с.

20. Здобнов А.И.,Пересичный М.И., Цыганенко В.А.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Арий, 2020. - 688 с

21. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебное пособие.- Издательство «Академия», 2019.-160 с.

3.2.2 Дополнительная литература

1. Бова А. А. Пять ужинов. Простые рецепты с любовью для самых близких..Издательство: ХлебСоль, 2022 г.-96 с.

2. Малена Е.Б. Fish и не только. Кулинарное путешествие по морям и океанам без виз. : ХлебСоль 2020.-144 с..

3. Ландмен Родольф. Большая книга пекаря. – М.: Издательство: КоЛибри,2019.-288 с.

4. Дюпой Мелани. Большая книга кондитера. -М.: Издательство: КоЛибри, 2020.- 288 с.

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Гасторномъ[Электронный ресурс].-Электронный кулинарный журнал.- Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/text/prekrasno-chno-est-vechnoe-i-vkusnoe-10-samyh-staryh-restoranov-mira-1013191>
2. Поваренок.ру[Электронный ресурс].-Электронный кулинарный журнал,- Режим доступа: <https://www.povarenok.ru/recipes/show>
3. YouTube [Электронный ресурс]. -Видеохостинг,-Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=-czsRY4yENw>
4. RussianFood [Электронный ресурс].-Кулинарный сайт,-Режим доступа: <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=34,1074>
5. Едим дома [Электронный ресурс].-Кулинарный сайт,-Режим доступа: https://www.edindoma.ru/jivem_doma/posts/15952-ryba-i-vino-chistaya-garmoniya
6. Frost-fish [Электронный ресурс].- Кулинарный сайт,-Режим доступа: <https://frost-fish.ru/blog/chem-khorosha-ryba-dorado-poleznye-svoystva/>

3.2.4 Дополнительные источники

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал – Общепит

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля)	Критерии оценки	Методы оценки.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды,	<i>Текущий контроль:</i> - контроль выполнения работ по практике и индивидуального задания <i>Итоговый контроль:</i> предоставление заполненного

	<p>инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	отчета по практике.
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p>	

	<p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	
--	---	--

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов</p>	

	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе,</p>	

	<p>холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и</p>	

	<p>техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник</p>	

	<p>при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
--	--	--

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	
---	---	--

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
--	---	--

По результатам практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, и отчета по практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике.

Требования к отчету по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Приложение (ТК, ТТК);

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Практические задания по отдельным разделам и темам:

Организация и технология приготовления канапе, тарталеток и волованов, салатов, легких и сложных холодных закусок

Задание 1. Составьте технологические схемы приготовления: канапе рыбными продуктами, канапе с сыром и фруктами для кафе, используя Сборники технологических нормативов.

Задание 2. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 2 порций: канапе рыбными продуктами, канапе с сыром и фруктами. Какие замены сырья можно выполнить при изготовлении такой продукции на производстве?

Задание 3. Разработайте технологическую карту на канапе с рыбными продуктами для кафе-бара «Галерея вкуса».

Задание 4. Выполните элементы оформления в технике карвинг из моркови – листья, розетки:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку, очистку моркови,

сделайте заготовки для листьев и розеток,

выполните нарезку по схеме,

уберите учебное рабочее место.

Задание 5. Выполните элементы оформления в технике карвинг из огурца – листья: подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку, очистку огурца, сделайте заготовки для листьев, выполните нарезку по схеме, уберите учебное рабочее место.

Задание 6. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: канапе с сыром, канапе с сельдью и яйцом: подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи и выемки, доски с соответствующей маркировкой, тару для сырья и отходов, выполните обработку и нарезку сельди, сварите вкрутую и охладите яйца, подготовьте сливочное масло – зачистите и размягчите его, очистите яйца, нарежьте пшеничный и ржаной хлеб тонкими пластами, удалите корки, тонко нарежьте сыр, нарежьте кружочками огурцы, полосками маринованный перец, приготовьте канапе на сыром и рыбными продуктами и яйцом, уберите учебное рабочее место.

Задание 7. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов: канапе с сыром, канапе с сельдью и яйцом. Оформите схему сервировки при отпуске.

Задание 8. Проведите органолептическую оценку качества продукции: канапе с сыром, канапе с сельдью и яйцом. Заполните таблицу.

Задание 9. Составьте технологические схемы приготовления: помидор фаршированных, яиц, фаршированных салатом.

Задание 10. Разработайте технологическую карту на яйца, фаршированные салатом для «КАФЕ ВСТРЕЧ». Какие виды салатов можно использовать для фарширования яиц? Какими заправками заправляются такие салаты?

Задание 11. Выполните элементы оформления в технике карвинг из помидор – цветок шиповника, розу: подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку, очистку помидор, выполните нарезку по схемам, соберите цветы на блюде, уберите учебное рабочее место.

Задание 12. Составьте технологическую схему приготовления закусочного торта (по рецептуре слоёного бутерброда).

Задание 13. Разработайте технологическую карту на рулетики из ветчины для ООО «Интеграл», кафе-бара «Ермак».

Задание 14. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 2 порций рулетиков из ветчины, 4 порций закусочного торта. Какие замены сырья можно выполнять при изготовлении такой продукции на предприятии питания?

Задание 15. Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: лука, редиса - лотоса: подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку редиса, очистку лука, выполните нарезку лука тайским ножом по схеме, выполните нарезку редиса зубчатым ножом по схеме, соберите цветы на блюде, уберите учебное рабочее место.

Задание 16. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: закусочного торта (слоёного бутерброда): подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи и выемки, доски с соответствующей маркировкой, тару для сырья и отходов, выполните обработку и нарезку ветчины, сварите вкрутую и охладите яйца, подготовьте сливочное масло – зачистите и размягчите его, очистите яйца, нарежьте ржаной хлеб тонкими пластами, удалите корки, измельчите петрушку, соедините с маслом и солью, приготовьте яично-масляную смесь, приготовьте колбасно-масляную смесь, приготовьте торт, поочередно намазывая ломтики хлеба различными масляными смесями, чередуя их, поставьте на охлаждение, оформите поверхность закусочного торта зелень и слайсами ветчины, уберите учебное рабочее место.

Задание 17. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного

оборудования и инвентаря: корнетиков с муссом ветчинным: подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, венчики, доски с соответствующей маркировкой, тару для сырья и отходов, выполните обработку и нарезку слайсов ветчины, приготовьте мусс ветчинный – измельчите ветчину, соедините со сливочным маслом, тёртым сыром, сливками, лимонным соком, солью и специями, сверните конус из ветчины, заполните его муссом, выполните глазировку корнетиков мясным желе, охладите, оформите поверхность из корнета размягчённым сливочным маслом, уберите учебное рабочее место.

Задание 18. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов: закусочного торта, корнетиков с муссом ветчинным. Оформите схему сервировки при отпуске.

Задание 19. Выполните органолептическую оценку качества продукции: закусочного торта, корнетиков с муссом ветчинным.

Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи

Задание 1. Какие виды рыбы можно подобрать для приготовления сложных холодных блюд из рыбы - рубленых рулетов?

Задание 2. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления рулета (галантина) из трески, если для приготовления берётся 0.3 кг трески мороженой для специального обслуживания в кафе. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 3. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления щуки фаршированной, если для приготовления берётся 0.8 кг щуки охлаждённой для обслуживания в ресторане. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 4. Выполнить сводный расчёт необходимого сырья для приготовления рулета из трески и щуки фаршированной.

Задание 5. Разработать технико-технологическую карту на щуку фаршированную заливную с гарниром и соусом.

Задание 6. Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: огурца - бордюра: подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку огурца, выполните нарезку огурца малым ножом по схеме, заверните лепестки из огурца через один по схеме, соберите бордюр на блюде, уберите учебное рабочее место.

Задание 7. Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: огурца - розу: подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, нож-выемку, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку огурца, выполните нарезку заготовок ножом из огурца, выполните

нарезку огурца ножом-выемкой по схеме, соберите цветы на блюде, уберите учебное рабочее место.

Задание 8. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рыбы заливной с гарниром: подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сита, лопатки, сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи соответствующей маркировки, подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф, взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из рыбы: рыбу, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира, залейте желатин водой для набухания, выполните разделку рыбы на филе с кожей без костей, выполните припускание рыбы в сотейнике, сварите и охладите морковь, почистите, приготовьте из рыбного бульона желе и осветлите его, нарежьте лимон, морковь кружочками, выполните процесс заливания рыбы в формы, поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф, уберите учебное рабочее место.

Задание 9. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов рыбы заливной с гарниром.

Задание 10. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: щуки фаршированной заливной с гарниром:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: лопатки, сковороды, рыбный котёл, кастрюли, разделочные доски, ножи соответствующей маркировки, кулинарную нить,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из рыбы: рыбу, молоко, хлеб, лук, чеснок, жир, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира,

залейте желатин водой для набухания, выполните снятие кожи рыбы чулком,

проведите обработку лука, нарежьте, пассеруйте, измельчите мякоть рыбы на мясорубке,

соедините все компоненты фарша, перемешайте,

заполните кожу рыбы фаршем, зашейте, придайте форму целой рыбы, выполните припускание полуфабриката в рыбном котле,

сварите и охладите морковь, почистите,

приготовьте из рыбного бульона желе и осветлите его, нарежьте лимон, морковь кружочками,

выполните процесс заливания рыбы в формы,

поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф, уберите учебное рабочее место.

Задание 11. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: галантина из трески:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: лопатки, сотейники, сковороды, разделочные доски, ножи соответствующей маркировки,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – мясорубку, миксер,

электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из рыбы: рыбу, яйца, молоко, хлеб пшеничный, лук, масло сливочное, чеснок, соль, хрен, сметану, помидоры свежие,

выполните снятие с рыбы филе с кожей, измельчите мякоть рыбы на мясорубке, взбейте яйца, приготовьте фарш,

приготовьте полуфабрикат рулета для галантина,

выполните варку галантина, охлаждение под прессом, поставьте на охлаждение в холодильный шкаф,

уберите учебное рабочее место.

Задание 12. Выполнить отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов: щуки фаршированной заливной с гарниром, галантина из трески.

Задание 13. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из рыбы – рыбы заливной с гарниром:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска рыбы заливной с гарниром, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 14. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из рыбы – галантина из рыбы:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска галантина из рыбы, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 15. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из рыбы – щуки фаршированной заливной:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска щуки фаршированной заливной, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую

посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 16. Можно ли выполнить замену мяса говядины (верхнего и внутреннего куска тазобедренной части) при изготовлении рулета на другой сорт мяса? Какие замены сырья можно выполнить при изготовлении омлетной массы в процессе приготовления такого рулета?

Задание 17. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления Уральского рулета из говядины с подбором необходимого соуса и гарнира, заданное количество порций - 2. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 18. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления мяса свинины отварного с гарниром с подбором необходимого соуса и гарнира, заданное количество порций -2. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 19. Выполните расчёт необходимого сырья для мяса свинины заливного с гарниром с подбором необходимого соуса и гарнира, заданное количество порций -2. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 20. Разработайте технологическую схему на мясной рулет из телятины с ветчиной со сложным гарниром и соусом.

Задание 21. Разработайте технико-технологическую карту на террин из фуа-гра с сельдерем.

Задание 22. Разработайте технико-технологическую карту на поросенка отварного со сложным гарниром и соусом.

Задание 23. Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: дайкона - лилию:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, ножницы, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку и очистку дайкона, подготовьте конусную заготовку из дайкона,

выполните нарезку дайкона тайским ножом по схеме, вырежьте лепестки ножницами по схеме,

оформите лилию тычинкой,

уберите учебное рабочее место.

Задание 24. Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: моркови - хризантему:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, ножницы, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку и очистку моркови,

выполните нарезку заготовок ножом из моркови, выполните нарезку моркови по схеме,

соберите цветы на блюде,

уберите учебное рабочее место.

Задание 25. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: мяса заливного с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сита, лопатки, сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, ОС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса:

свинину, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира,

залейте желатин водой для набухания, выполните обработку и зачистку мяса,

выполните варки мяса в кастрюле, затем охладите его, сварите и охладите морковь, почистите,

приготовьте из мясного бульона желе и осветлите его, нарежьте лимон, морковь кружочками,

выполните процесс заливания отварного мяса в формы,

поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф, уберите учебное рабочее место.

Задание 26. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: заливного из мясных продуктов в форме с гарниром и соусом:

выполняется процесс варки телятины и языка свиного, в остальном последовательность по заданию 1.

Задание 27. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - языка заливного с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сита, лопатки, сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, ОС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из

субпродуктов: язык свиной или говяжий, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира,

залейте желатин водой для набухания,
выполните обработку и зачистку субпродуктов,
выполните варку субпродуктов в кастрюле, затем охладите его,
сварите и охладите морковь, почистите,
приготовьте из мясного бульона желе и осветлите его, нарежьте лимон, морковь кружочками,
выполните процесс заливания отварного языка в формы,
поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф, уберите учебное рабочее место.

Задание 28. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря:

«Уральского рулета» из говядины:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: венчики, сотейники, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса:

говядину, окорок, яйца, маргарин, кулинарный жир, петрушку, сырьё для сложного гарнира, приготовьте омлет из яиц и молока,

выполните обработку и зачистку мяса, отбейте порционные куски говядины нарежьте окорок,

сверните рулет,

проведите тепловую обработку мясного полуфабриката, охладите мясной рулет, снимите шпагат,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи, уберите учебное рабочее место.

Задание 29. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рулета из курицы и свинины с черносливом с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса:

курицу, свинину, чернослив, соль, перец, сырьё для сложного гарнира, зачистите мякоть курицы, отбейте свинину,

чернослив залейте горячей водой, промойте, сверните рулет из подготовленного сырья, сварите и охладите рулет,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи, уберите учебное рабочее место.

Задание 30. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд - рулетов.

Задание 31. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря террина из телятины и шампиньонов с фисташковым соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: венчики, сотейники, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса:

телятину, орехи, яйца, сметану, грибы, смесь трав, лук, маргарин, кулинарный жир, петрушку, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку и зачистку мяса, проведите маринование в течение 12 часов, выполните обработку грибов,

проведите блендирование и пюрирование мяса, выполните формовку террина,

проведите тепловую обработку мясного полуфабриката, охладите мясной террин,

приготовьте фисташковый соус, подготовьте гарнир и соус для отпуска, уберите учебное рабочее место.

Задание 32. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд - террина из телятины и шампиньонов с фисташковым соусом.

Задание 33. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря:

поросёнка фаршированного с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: поросенка, свинину, яйца, шпик, горошек зелёный консервированный, молоко, мускатный орех, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку поросёнка, промойте снимите кожу с поросёнка, промойте,

приготовьте фарш из мякоти поросёнка, свинины, яиц, горошка, доведите его до вкуса солью и специями,

выполните фарширование поросёнка, заверните в салфетку, сварите и охладите поросёнка,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи, подготовьте банкетный соус для оформления при отпуске, уберите учебное рабочее место.

Задание 34. Выполнить отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложного холодного фаршированного блюда.

Задание 35. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рулета из говяжьей печени с гарниром:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из субпродукта: говяжья печень, масло сливочное, сыр плавленый, морковь, лук, чеснок, мускатный орех, соль, перец, сырьё для гарнира,

выполните обработку печени, промойте подготовьте фарш из печени и овощей,

доведите его до вкуса солью и специями, выполните сворачивание рулета,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте хлеб, уберите учебное рабочее место.

Задание 36. Выполнить отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложного холодного фаршированного блюда.

Задание 37. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром и соусом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 38. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – «Уральского рулета» из говядины:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 39. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – террина из телятины и шампиньонов с фисташковым соусом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 40. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – рулета из говяжьей печени с гарниром:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 41. Каким образом необходимо произвести замену при сырьевых расчётах, если при изготовлении курицы фаршированной (галантин) использовалась курица потрошёная 1 категории? Какие замены сырья можно выполнить при изготовлении фарша в процессе приготовления такого сложного холодного блюда?

Задание 42. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления куриного рулета с яблочной начинкой и ветчиной с гарниром, заданное количество порций - 2. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 43. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления курицы фаршированной (галантин) с подбором необходимого соуса и гарнира, масса птицы - 1.5 кг. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 44. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления рулета из курицы и свинины с черносливом с подбором необходимого гарнира, заданное количество порций - 2. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 45. Разработать технологическую карту на курицу фаршированную (галантин) со сложным гарниром и соусом.

Задание 46. Разработать технологическую карту на паштет из дичи в тесте.

Задание 47. Изготовить элементы оформления сложных холодных блюд из фруктов: яблока

- стрелы:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: длинный нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку и сушку яблока, подготовьте заготовку из яблока,

выполните нарезку яблока длинным ножом по схеме, разложите стрелы из яблока по схеме,
уберите учебное рабочее место.

Задание 48. Изготовить элементы оформления сложных холодных блюд из овощей: свёклы - розу:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку и очистку свёклы,
выполните нарезку тайским ножом из свёклы по схеме, соберите цветы на блюде,

уберите учебное рабочее место.

Задание 49. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: куриного рулета с яблочной начинкой и ветчиной с гарниром:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, шпажки,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: филе птицы, ветчину, яблоки, корицу, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

зачистите филе, промойте и обсушите салфеткой, уложите между двумя слоями пленки, отбейте мясо,

приготовьте начинку из нарезанных яблок с корицей и солью,

сверните рулет из подготовленного сырья, посыпьте оставшимися специями, немного посолите,

выполните запекание и охлаждение рулетов,

подготовьте гарнир для отпуска – вымойте и обсушите салат и инжир, уберите учебное рабочее место.

Задание 50. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рулета из курицы и свинины с черносливом с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса:

курицу, свинину, чернослив, соль, перец, сырьё для сложного гарнира, зачистите мякоть курицы, отбейте свинину,

чернослив залейте горячей водой, промойте, сверните рулет из подготовленного сырья, сварите и охладите рулет,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи, уберите учебное рабочее место.

Задание 51. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд – рулетов из птицы.

Задание 52. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря куриного баллотина:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, шпажки,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из птицы: курицу, ветчину (тонкими ломтиками), фисташки, сливочное масло, свиная грудинка, куриная печень, бекон, лука-шалот, чеснок, специи и вкусовые добавки,

обработайте курицу, приготовьте начинку,

сверните куриный баллотин из подготовленного сырья, посыпьте оставшимися специями, немного посолите,

выполните запекание и охлаждение куриного баллотина, уберите учебное рабочее место.

Задание 53. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд – куриного баллотина.

Задание 54. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: курицы фаршированной (галантин) с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса птицы: курицу, свинину, яйца, шпик, горошек зеленый консервированный, молоко, мускатный орех, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку птицы, промойте снимите кожу с птицы, промойте,

приготовьте фарш из мякоти птицы, свинины, яиц, горошка, доведите его до вкуса солью и специями,

выполните фарширование курицы, заверните в салфетку, сварите и охладите курицу,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи, подготовьте банкетный соус для оформления при отпуске, уберите учебное рабочее место.

Задание 55. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных фаршированных блюд и мяса птицы.

Задание 56. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: фаршированной печенью гусиной грудки:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса птицы и субпродуктов, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку гусиной грудки, промойте и отбейте, приготовьте фарш,

доведите его до вкуса солью и специями,

выполните фарширование гусиной грудки, заверните в салфетку, сварите и охладите фаршированную гусиную грудку, подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

уберите учебное рабочее место.

Задание 57. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов фаршированной печенью гусиной грудки.

Задание 58. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из птицы – куриного рулета с яблочной начинкой и ветчиной с гарниром:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки

качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 59. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из птицы – рулета из курицы и свинины с черносливом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 60. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из птицы – курицы фаршированной (галантин) с гарниром и соусом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Организация и технология приготовления сложных холодных соусов

Задание 1. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления имбирного маринада на 10 порций, выход маринада на 1 порцию - 20 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 2. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления соуса майонез с корнишонами (соус тартар) на 20 порций, выход соуса на 1 порцию - 15 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 3. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления дрессинга из белого вина с луком-шалотом на 50 порций, выход соуса на 1 порцию - 10 г.

Задание 4. Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный зелёный соус.

Задание 5. Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный мексиканский соус-дип - гуакамоле.

Задание 6. Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный имбирный маринад.

Задание 7. Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный дрессинг из белого вина с луком-шалотом.

Задание 8. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - соуса майонез:

подготовьте производственный стол, миксер, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: лопатки, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё: яйца, масло растительное, соль, горчицу, уксус, выполните обработку и приготовление меланжа,

отделите яичные белки от желтков, соедините желтки, соль, горчицу, взбивайте на медленных оборотах, постепенно добавляйте во взбиваемый соус растительное масло, чередуя его с уксусом, завершите процесс взбивания соуса, уберите учебное рабочее место.

Задание 9. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - соуса айоли:

подготовьте производственный стол, миксер,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: лопатки, тару для сырья и отходов,
взвесьте необходимое сырьё: майонез, чеснок, соль, выполните подготовку чеснока,
измельчите чеснок,
соедините майонез с измельчённым чесноком,
выполните процесс взбивания соуса на холоде блендером, уберите учебное рабочее место.

Задание 10. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - соуса тартар:

подготовьте производственный стол, миксер,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, тёрку,
взвесьте необходимое сырьё: майонез, консервированные огурцы, каперсы, эстрагон, петрушку,
выполните обработку и очистку огурцов,
выполните обработку каперсов, эстрагона, петрушки, нарежьте огурцы,
соедините подготовленные ингредиенты,
перемешайте, доведите до необходимого вкуса, уберите учебное рабочее место.

Задание 11. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - дрессинга из белого вина с луком-шалотом:

подготовьте производственный стол, миксер, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: лопатки, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё: белое сухое вино, горчица, лук-шалот, чеснок, розмарин, тимьян, каперсы, базилик, соль, перец, выполните подготовку чеснока, измельчите чеснок, вино белое п/сухое довести до кипения, опустите нашинкованный лук-шалот, добавить чеснок и травы, проварите 5 мин., остудить, дать настояться

1 час, процедить, выпарите до половины первоначального объема, ввести нарезанные каперсы, посолить, поперчить, все смешайте в отдельной посуде, взбей венчиком, уберите учебное рабочее место.

Задание 12. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - дрессинга йогуртового:

подготовьте производственный стол, миксер,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, тёрку, взвесьте необходимое сырьё: горчица, уксус, чеснок, растительное масло, йогурт, каперсы, лимон, соль, перец, выполните обработку лимона, выполните обработку каперсов, выдавите лимонный сок, соедините подготовленные ингредиенты, перемешайте, доведите до необходимого вкуса, уберите учебное рабочее место.

Задание 13. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного соуса -

айоли:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска соуса, выполните отпуск в

индивидуальную посуду – стопки, подготовьте столы для дегустации, закусочные тарелки, чайные ложки, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 14. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного соуса – тартара:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска соуса, выполните отпуск в индивидуальную посуду – стопки, подготовьте столы для дегустации, закусочные тарелки, чайные ложки, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 15. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного йогуртового дрессинга:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска соуса, выполните отпуск в индивидуальную посуду – стопки, подготовьте столы для дегустации, закусочные тарелки, чайные ложки, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 16. Подготовьте обеденные столы, стулья для выполнения сервировок и обслуживания при подаче сложной холодной кулинарной продукции. Подготовьте столовую посуду, столовые приборы и столовое бельё для выполнения сервировок и обслуживания. Выполните процесс расстановки мебели, накрытия столов скатертями.

Задание 17. Выполните процесс предварительной сервировки для подачи сложных холодных блюд в дневное время, используя мелкие столовые тарелки, столовые и закусочные приборы, фужеры, бокалы, рюмки и полотняные салфетки по схеме. Выполните процесс досервировки стола с подачей холодного блюда с соусом в индивидуальной посуде.

Задания 18. Выполните процесс предварительной сервировки для подачи сложных холодных блюд в вечернее время, используя мелкие столовые и закусочные тарелки, столовые, рыбные и закусочные приборы, фужеры, бокалы, рюмки и полотняные салфетки по схеме. Выполните процесс досервировки стола с подачей холодной закуски с соусом в индивидуальной посуде.

Задания 19. Выполните процесс предварительной сервировки для подачи сложных холодных блюд для банкетного обслуживания, используя мелкие столовые и закусочные тарелки, столовые, рыбные и закусочные приборы, фужеры, бокалы, рюмки и полотняные салфетки по схеме. Выполните процесс досервировки стола с подачей сложного холодного блюда с соусом многопорционной посуде (на блюде).

Задание 20. Выполните варианты оформления тарелок с использованием холодных соусов: подготовьте производственный стол для выполнения процесса оформления тарелок, выберите необходимый производственный инвентарь, кухонную посуду: шпажки и

зубочистки, бумажные салфетки, пергаментную бумагу, ножницы, кондитерские ложки, кисти силиконовые,

подготовьте соусы для декорирования – майонез, кетчуп, горчицу, подготовьте из пергаментной бумаги корнеты для соусов, заполните корнеты соусами – майонезом, кетчупом, горчицей,

подготовьте мелкие однотонные столовые тарелки для декорирования, выполните процесс оформления тарелки «змейкой» из корнетов двумя контрастными соусами, используя шпажку и салфетки, по схеме,

выполните процесс оформления тарелки «веером» из корнетов тремя контрастными соусами, используя шпажку и салфетки,

уберите учебное рабочее место.

Задание 21. Выполните варианты оформления тарелок с использованием холодных соусов: подготовьте производственный стол для выполнения процесса оформления тарелок, выберите необходимый производственный инвентарь, кухонную посуду: шпажки и

зубочистки, бумажные салфетки, пергаментную бумагу, ножницы, кондитерские ложки, кисти силиконовые,

подготовьте соусы для декорирования – соевый соус, бальзамический маринад, подготовьте из пергаментной бумаги корнеты для соусов,

заполните корнет соусом – соевым соусом, бальзамико,

подготовьте мелкие однотонные столовые тарелки для декорирования, выполните процесс оформления тарелки «зигзагом» соусом бальзамико, по схеме,

выполните процесс оформления тарелки изогнутыми линиями и точками соусом бальзамико, по схеме,

выполните процесс оформления тарелки соевым соусом с помощью кисти, уберите учебное рабочее место.

Варианты заданий для оценки знаний

1. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных холодных соусов – майонез и его производных.
2. Составьте технологическую схему приготовления сложного холодного соуса– соуса тартар.
3. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией при отпуске сложного холодного соуса– соуса тартар.
4. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 500 г соуса тартар, используя необходимые формулы.
5. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса– соуса тартар.
6. Перечислите основные требования к качеству сложных холодных соусов – майонез и его производных.
7. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: соуса ткемали при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный кислый пересоленный вкус, цвет соуса – тёмно-коричневый, консистенция–жидкой сметаны.
8. Перечислите основные ингредиенты для приготовления холодных заправок – соуса винегрет и его производных.
9. Составьте технологическую схему приготовления сложной холодной заправки– соуса винегрет.
10. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией при отпуске сложного холодного соуса – соуса винегрет.
11. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 2500 г соуса винегрет, используя необходимые формулы.
12. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса– соуса песто.
13. Перечислите основные требования к качеству холодных заправок – соуса винегрет и его производных.
14. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: соуса песто при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный вкус чеснока и сыра, цвет соуса – светло-зелёный, аромат – слабо выраженный.
15. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных холодных маринадов на основе уксусов и растительного масла.
16. Составьте технологическую схему приготовления сложного холодного соуса– соуса айоли.
17. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией при отпуске сложного холодного соуса – соуса айоли.
18. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 1500 г соуса айоли, используя необходимые формулы.
19. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса– соуса айоли.

20. Перечислите основные требования к качеству сложных холодных маринадов на основе уксусов и растительного масла.

21. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: соуса айоли при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный кислый пересоленный вкус, цвет соуса – тёмно-коричневый, консистенция – жидкой сметаны.

22. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных холодных дрессингов на основе кисломолочных продуктов и растительного масла.

23. Составьте технологическую схему приготовления сложного холодного дрессинга – из белого вина с луком шалот.

24. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией сложного холодного дрессинга – из белого вина с луком шалот.

25. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 5000г сложного холодного дрессинга – из белого вина с луком шалот, используя необходимые формулы.

26. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса – соуса шантильи.

27. Перечислите основные требования к качеству сложного холодного дрессинга – йогуртового.

28. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: йогуртовый дрессинг при проведении бракеража имеет насыщенный острый пересоленный вкус, цвет дрессинга – тёмно-коричневый, консистенция густой сметаны.

Перечень практических заданий:

1. Разработать технологическую карту канапе с морепродуктами и рыбой для кафе

«Лушниковское» с выполнением необходимых сырьевых расчётов.

2. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи канапе.

3. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 25 порций терринов из овощей и грибов для кафе-бара «Ермак».

4. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – профессиональный кухонный комбайн.

5. Разработать технологическую схему тапас с яично-сырной начинкой для гастроба

«Время есть!».

6. Выполнить органолептическую оценку качества пищевого продукта – яиц столовых.

7. Разработать технологическую карту мусса из печени с выполнением необходимых сырьевых расчётов.

8. Выполнить схему организации рабочего места в холодном цехе для производства сложной холодной закуски - мусса из печени.

9. Разработать технологическую схему карпаччо из красной рыбы.

10. Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления карпаччо из красной рыбы, заполнить таблицы.

11. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 15 порций филе птицы под майонезом для кафе «То самое кафе».

12. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи сложной холодной закуски – филе птицы под майонезом.

13. Разработать технико-технологическую карту рыбы фаршированной заливной с гарниром для национального ресторана с выполнением необходимых сырьевых расчётов.

14. Выполнить органолептическую оценку качества пищевого продукта – желатина пищевого.

15. Разработать технологическую схему рулета из различных видов рыбы (щуки, лосося) для приготовления в кафе «Галерея вкуса».

16. Выполнить органолептическую оценку качества готовой продукции – рыбного рулета.

17. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 50 порций баллотина из поросёнка для кофе «Встреч» с подбором гарниров и соусов для отпуска.

18. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи на банкете баллотина из поросёнка.

19. Разработать технологическую карту мясного рулета (говядина, омлет, сухофрукты) с выполнением необходимых сырьевых расчётов для кафе «Встреч».

20. Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления мясного рулета (говядина, омлет, сухофрукты), заполнить таблицы.

21. Разработать технологическую схему приготовления мяса заливного со сложным гарниром и 2-3 соусами.

22. Выполнить схему организации рабочего места в холодном цехе для производства мяса заливного со сложным гарниром и 2-3 соусами.

23. Выполнить схему организации рабочего места в доготовочном цехе для производства сложного холодного блюда – террина из птицы и дичи.

24. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – электрическую плиту.

25. Разработать технико-технологическую карту соуса тартарс выполнением необходимых сырьевых расчётов.

26. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – планетарный миксер.

27. Разработать технологическую схему приготовления дрессинга из белого вина с луком- шалотом.

28. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи салата овощного, заправленного дрессингом.

29. Подобрать столовую посуду и приборы для подачи соуса-дипа - гуакомоле с крекерами.

30. Выполнить органолептическую оценку качества основного продукта – помидор свежих.

31. Разработать технологическую карту волованов с икрой для кафе «Галерея вкуса» с выполнением необходимых сырьевых расчётов.

32. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи волованов.

33. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 25 порций национального салата, для кафе-бара «Ермак».

34. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – блендер.

35. Разработать технологическую схему кальмаров, фаршированных креветками с овощами и рисом, для приготовления в кафе «Галерея вкуса».

36. Выполнить органолептическую оценку качества сырья – креветок варёно-мороженых.

37. Выполнить схему организации рабочего места в доготовочном цехе для производства сложного холодного блюда – рулета из говяжьей печени.

38. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – микроволновую печь.

39. Выполнить схему организации рабочего места в доготовочном цехе для производства сложного холодного блюда – перепёлок жареных с гарниром.

40. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – жарочный шкаф.

Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от образовательной организации и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практической подготовке (производственная практика) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практической подготовке (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителями практики от организации и руководителем практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практической подготовки (производственная практика).

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и руководителем практики от образовательной организации об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики и сертификата от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о производственной практике в соответствии с заданием на практическую подготовку (производственная практика). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.