

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

## **УЧЕБНО--МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС**

**программы профессионального модуля**

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

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Георгиевск, 2020г

Учебно-методический комплекс составлен на основе рабочей программы, учебного плана №153 от « 30 » апреля 2020 года, разработанным ГБПОУ ГРК «Интеграл», ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденным Минобрнауки России от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г. № \_\_\_\_\_

Утверждена методическим советом ГРК «Интеграл»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2020 г

Зам директора по УМР  
ГРК «Интеграл», к.т.н.

М.И.Алишев

Зам. директора по УР  
ГРК «Интеграл»

В.Н.Казаков

Одобрено на заседании ПЦК  
Отделения общественного питания ГРК «Интеграл»  
Протокол № \_\_\_\_\_  
От « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ И.А.Чебанная

Зав отделением общественного питания  
ГРК «Интеграл», к.п.н.

И.А.Чебанная

преподаватель отделения общественного питания ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж  
«Интеграл»  
Е.Н.Назарова

## **Пояснительная записка**

**Учебный план**

**Программа профессионального модуля**

**Методические указания по изучению профессионального модуля**

**Контрольно – измерительные материалы**

**Теоретический материал изучения программы профессионального модуля**

**Программа учебной практики**

**Программа производственной практики**

**Методические указания по организации учебной и производственной практики**

**Методические указания по выполнению лабораторных работ**

**Методические указания по выполнению практических работ**

**Методические указания по выполнению контрольных работ**

**Методические указания по выполнению коллоквиума**

**Итоговая аттестация по программе профессионального модуля**

**Перечень учебно-лабораторного и производственного оборудования по освоению программы профессионального модуля**

**Образовательные технологии, используемые при освоении программы профессионального модуля**

**Информационное обеспечение профессионального модуля**

## Пояснительная записка

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

предназначена для реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общих компетенций

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Комплексный подход к развитию технического творчества проявляется в рассмотрении образовательного процесса с учетом его общих характерных тенденций: развитие на основе повышения познавательной направленности учебного процесса; усиление метапредметных связей; использование методов проблемно-развивающего обучения и условий для формирования творческого

мышления; воспитание интереса у обучающихся к выбранной профессии, практико-ориентированный характер обучения.

Программа профмодуля включает в себя изучение междисциплинарных комплексов, учебной практики, производственной практики, экзамена по модулю

## **Учебный план**

## **Программа профмодуля**



## Перечень кабинетов, лабораторий, для подготовки по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	Учебные кабинеты:
1	«Технология кулинарного производства»
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

### Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело вводится в действие с 01 сентября 2019 года.

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной (итоговой) аттестации.

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

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами среднего профессионального образования и расписанием учебных занятий. Образовательные программы среднего профессионального образования разработаны и утверждены учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального

государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическая, лабораторная, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практик составляет – \_\_\_\_\_ часа в неделю, максимальной учебной нагрузки – \_\_\_\_\_ часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.

Учебным планом предусмотрено деление учебной группы на подгруппы при проведении лабораторно – практических работ в рамках профессионального модуля ПМ 2 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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждому профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения студентов в течение первой недели после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость студентов профессионального модуля при промежуточной аттестации (знания, умения и навыки) определяются на комплексном дифференцированном экзамене оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» с последующим заключением вида профдеятельности: «освоил» оценка 5-4, «не освоил»- оценка 3, «не достаточно освоил»- оценка 2.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль междисциплинарного курса проводится в пределах учебного времени как традиционными, так и инновационными методами (активными и интерактивными).

Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, является практика. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики организуются в соответствии с Положением об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Учебная практика обучающихся проводится в лабораториях колледжа. Учебная и производственная практики могут также проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и колледжем.

Учебная практика проводится в объеме      **недель**, в том числе      **недель** в **первом семестре** в рамках профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика проводится **концентрированно**.

Производственная практика предусмотрена учебным планом в объеме ---- недель во втором семестре.

Производственная практика проводится концентрированно, по окончании освоения профессионального модуля. Производственная практика организуется и проводится на предприятиях (в организациях) на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются учащиеся и согласно «положения о производственной практики

(производственном обучении в условиях предприятия) **студентов по специальности СПО** . Производственная практика проводится непрерывно в соответствии с учебными планами.

### **Порядок аттестации обучающихся**

Проведение промежуточной аттестации предусмотрено в форме **комплексных дифференцированных экзаменов по МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Комплексный дифференцированный экзамен и экзамен по модулю проводится – за счет времени, выделенного ФГОС . Для и проведения экзаменов разрабатываются:

- билеты, содержание учебный материал дисциплин (дисциплины), входящих в МДК.
- перечень вопросов, охватывающий весь изученный материал.

Кроме того, оценка уровня освоения МДК из зачетной ведомости переносится в ведомость оценки профессиональных компетенций для принятия комиссией решения «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» (Форма ведомости прилагается).

Ведомость оценки профессиональных компетенций оформляется после завершения каждого ПМ .

Для реализации текущей и промежуточной аттестации фонд оценочных средств в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки.

После завершения учебной практики в текущем семестре выставляется оценка за семестр, с указанием степени освоения вида профессиональной деятельности :  
освоен с оценкой Оценка может быть выставлена на основе текущих оценок, тестовых заданий, контрольных работ к которым составляются критерии оценок.

После окончания производственной практики проводится экзамен по модулю . Членами комиссии является специалисты – представители предприятия, представители от учебного заведения, преподаватели и мастера п/о

При этом может быть присвоена соответствующая квалификация, в соответствии с ЕКТС, но по рекомендации работодателя (в производственной характеристики ), где обучающийся проходил производственную практику. Итогом проведения освоения ПК обучающихся по каждому ПМ является решением: вид профессиональной деятельности освоен с оценкой

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности .В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

## **Программа модуля**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по изучению программы профессионального модуля**

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

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Г.Георгиевск

2019 год

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Современное профессиональное образование является активным участником процесса развития российского общества и находится в центре проблем, связанных с повышением качества образования в нашей стране.

Важными задачами, которые необходимо решить в области образования сегодня, является повышение качества образования и компетентностный подход в подготовке специалистов, что позволит эффективно готовить кадры для современного рынка труда.

Целеполагающей основой программы профессионального модуля **ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является формирование ключевой компетентности обучающихся – их способности и готовности использовать усвоенные знания, умения и способы деятельности в реальной жизни. Такая компетентность достигается путем обеспечения деятельностного характера образования в области энергетики, направленности содержания образования на формирование общих умений и навыков, обобщенных способов учебно-познавательной, коммуникативной, практической и профессиональной деятельности, а также на получение учащимися опыта деятельности.

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания»

Обучение по программе модуля включает следующие виды учебной работы:

- аудиторные групповые занятия под руководством преподавателя, предполагающие в т.ч. аудиторную самостоятельную работу обучающиеся по заданию преподавателя;

- внеаудиторная индивидуальная работа обучающихся под руководством преподавателя, предполагающая также индивидуальные консультации;
- самостоятельная работа обучающихся.

Достижение наибольшей эффективности в изучении профессионального модуля возможно только при условии выполнения всех указанных видов работы. Обучение осуществляется на основе учебно-методического комплекса (УМК), состоящего из:

- 1) программы профессионального модуля;
- 2) календарно-тематического плана;
- 3) базового учебника для аудиторной работы;
- 4) учебного пособия/ пособий для проведения лабораторных работ обучающихся, практических работ, для самостоятельных работ, для подготовки к коллоквиуму.
- 5) конспекта уроков

Теоретической целью профессионального модуля является выработка у обучающихся целостного представления о профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями

**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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

исходя из целей должны быть решены следующие задачи

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"><li>- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li><li>- 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</li><li>- 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;</li><li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li><li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li><li>- контроля хранения и расхода продуктов</li></ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>-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;</li><li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li><li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>порционировать (комплектовать), <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> </li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul> </li> </ul>

### **Компетентностный подход при преподавании**

междисциплинарных курсов МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Изучение программы профессионального модуля

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, позволяет сформировать у обучающихся профессиональные и общие компетенции, необходимые для профессиональной деятельности.

## Профессиональные компетенции:

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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общие компетенции:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная нагрузка программы	82
Аудиторная нагрузка	68
уроки	38
лабораторные работы	20
самостоятельная работа	14
практические работы	10
Учебно-производственная практика	

### **Распределение учебной нагрузки**

Учебный материал программы профессионального модуля **ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации**

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания распределен на тематические разделы междисциплинарного курса:

Раздел 1 МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Раздел 2 МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Аудиторные занятия представлены уроками и лабораторными работами

Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).

Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни

Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

Изучение дисциплины подразумевает обязательную самостоятельную работу.

п/п	Наименование раздела	Форма занятий			
		уроки	Практические работы	Лабораторная работа	Самостоятельная работа
1.	Раздел 1 МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	22	6	-	4
2.	Раздел 2 МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации	16		16	10

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
--	---------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

Процесс изучения междисциплинарного курса включает в себя:

1. Работу под руководством преподавателя: уроки, консультации преподавателя по подготовке докладов, решению задач, консультации преподавателя по вопросам, в которых обучающийся не смог разобраться самостоятельно

2. Лабораторные работы : изучение студентами приготовление салатов, канопе, холодных закусок , блюд из яиц, овощей , грибов, рыбных и мясных продуктов, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

3. Самостоятельную работу обучающегося (проработка текстов лекций, подготовка к занятиям, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной и современной научной литературы

Наибольшее значение отдается лабораторным работам , так как это обусловлено реальной работой, которую должны проделать обучающиеся, каждая из которых реализует один из рассмотренных на уроке метод обработки экспериментальных данных.

Особое место в процессе изучения профессионального модуля уделяется промежуточному контролю. В процессе изучения, обучающиеся, должны быть равномерно загружены работой при осуществлении постоянного контроля процесса выполнения лабораторных, практических и самостоятельных работ. Контроль обычно заключается в проверке хода выполнения лабораторных работ (обучающиеся показывают, чего они смогли добиться на текущий момент) практических работ и проверки самостоятельной работы.

Рекомендуется использовать методы поощрения обучающихся, которые своевременно и качественно выполняют требования преподавателя.

Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана

Производственная практика проводится после освоения междисциплинарных курсов **МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Методика преподавания теоретического курса**

Изложение теоретического материала профессионального **модуля ПМ 2 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**, производится согласно темам междисциплинарных курсов

Особое внимание необходимо уделить на методику изложения лекционного материала, применение технических средств, информационных ресурсов и средств представления материалов, а также инновационных методик и методических материалов.

При подготовке преподавателя к лекциям следует обратить внимание на возможность использования современных технических средств отображения информации в аудиториях, предназначенных для проведения уроков. К таким средствам следует отнести – современные цифровые проекторы, электронные интерактивные доски. Возможность использования представленного технического арсенала в процессе изложения лекционного материала позволяет намного эффективнее и быстрее обучающимся осваивать теоретический материал по модулю. Преподаватель имеет возможность оптимизировать методику изложения материала, что позволит увеличить объем и качество представляемой информации.

Следует также обратить внимание на методическое обеспечение учебной дисциплины модуля. В программе профессионального модуля имеется раздел, который содержит перечень литературных источников и ссылки на интернет ресурсы. Все эти материалы может использовать как преподаватель, так и обучающиеся.

Для освоения программы профессионального модуля обучающимся необходимо прослушать курс лекций, выполнить все лабораторные и практические работы и выполнить самостоятельную работу по изучению основного и дополнительного теоретического материала.

Для освоения программы профессионального модуля обучающемуся требуется предварительно изучить в качестве теоретического фундамента **приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, так как учебный материал, рассматриваемый в рамках модуля основан на теоретическом фундаменте.

Теоретический материал изучается с помощью учебного пособия по теоретической подготовке - **1 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** цикла лекций и дополнительного теоретического материала, включённого в методические рекомендации для обеспечения самостоятельной работы. Так же рекомендуется стимулировать обучающихся пользоваться дополнительной литературой и интернет источниками для расширения кругозора.

Перед началом изучения дисциплины модуля следует провести вводный урок, на которой обучающимся разъясняется суть изучения модуля и его связь с реальными практическими задачами. Это дает обучающимся общее понятие и представление об изучаемой профессиональном модуле. Особый упор следует делать на примерах из реальной практики, это показывает обучающимся, что изучаемая программа представляет собой набор современных и активно используемых в практике методов.

Цикл уроков содержит теоретический материал, в котором, помимо базовых понятий, рассматривается материал, который затем используется для выполнения лабораторных, практических, самостоятельных работ

Для оценки компетенций обучающийся по модулю, преподаватель должен собрать и зафиксировать доказательства освоения каждого действия модуля.

Виды способы оценки должны соответствовать задачам модуля и смочь включать в себя :

- наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной производственной практики,
- выполнение и защита практических и лабораторных работ,
- готовую продукцию.

Итоговая оценка должна носить комплексный характер, включая МДК ПМ , учебную, производственную практику.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по выполнению лабораторных работ  
по программе профессионального модуля**

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

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лабораторные работы, выполняемые при изучении профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, знакомят обучающихся с приготовлением салатов, канапе, холодных закусок, блюд из яиц, овощей, грибов, рыбных и мясных продуктов, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

Непосредственное участие в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции вырабатывает у обучающихся практические навыки по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.

В ходе работы ставится проблема, разрешение которой требует от учащихся научно обоснованных доказательств с конкретными цифрами и выводами. Выполнение лабораторных работ по предложенному образцу позволяет сократить время обучения за счет многовременного исполнения технологических операций, улучшается качество обучения, за счет понимания и объяснения механизма выполнения технологических операций, а это в свою очередь повышает качество знаний квалифицированных рабочих.

Прежде чем приступить к выполнению лабораторной работы, необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения; повторить теоретический материал;

При завершении работы обучающиеся составляют отчет в тетради в соответствии с требованиями к выполнению и оформлению лабораторной работы

Лабораторная работа засчитывается, если отчет соответствует предъявляемым требованиям, и если студент ответил на вопросы преподавателя. При этом обучающийся должен знать устройство и принцип работы объекта исследования, назначение всех элементов схемы и понимать физические процессы, объясняющие

полученные результаты, а также умеет объяснить порядок действий при выполнении лабораторной работы.

Ответы оцениваются одновременно в традиционной шкале ("неудовлетворительно" — "отлично").

### **Организация занятий в лабораториях.**

Практические занятия по курсу технологии приготовления пищи проводятся в учебной кухне ресторана В технологической лаборатории при инструктаже знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывают приемы зажигания и включения электрической аппаратуры, проверки соединения корпусов с системой защитного заземления, показывают основные приемы работы с оборудованием. В журнале инструктажа все студенты подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности. В лаборатории работа проводится индивидуально и бригадно. Студенты заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которую им предстоит изучить в лаборатории и выписывают необходимые продукты. В начале занятия преподаватель путем опроса, выясняет подготовленность студентов к работе и правильность выписки ими сырья, после чего студенты приступают к работе, правильно организуют рабочее место. При выполнении лабораторных работ приходится определять изменение массы продуктов в процессе кулинарной обработки. Во избежание излишнего перекладывания продуктов в начале работы следует взвесить посуду и записать ее массу. Технологический процесс начинается, как правило, с приготовления п/ф По окончании приготовления п/ф инструменты, инвентарь моют. Скоропортящиеся продукты до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах. Студенты должны правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе занятий надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая. Работая в лаборатории, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду. Выходя из лаборатории спецодежду снимают. Перед использованием инструментов, инвентаря проверяют их чистоту,

ополаскивают посуду. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место. По окончании приготовления блюд проводится бракераж. Студенты выставляют на стол приготовленные оформленные блюда и сдают заполненные тетради. Принимая работу, преподаватель оценивает, правильность приготовления и оформления блюд и теоретические знания по данному разделу. По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы, , убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют лабораторию , инвентарь и сдают преподавателю.

### Тематический план

<b>Лабораторная работа</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4
<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	4
<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	4
<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	4

## **Лабораторная работа №1**

**Тема** Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов

**Содержание работы:** приготовить салат «Греческий», салат «Цезарь».

**Инвентарь, инструменты, посуда:** поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

### **Последовательность технологических операций для приготовления салата «Греческий»**

- 1 Помидоры, огурцы, брынзу нарезать крупными кубиками.
- 2 Болгарский перец зачистить от зерен и также нарезать крупными кубиками.
- 3 На дно салатной тарелки выложить листья зеленого салата.
- 4 Сверху уложить нарезанные овощи.
- 5 Полить салат маслом оливковым.
- 6 Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать.

### **Последовательность технологических операций для приготовления салата «Цезарь»**

- 1 Отварную куриную грудку нарезать кубиками, посолить, добавить перец, оливковое масло;
  - 2 Белый пшеничный хлеб срезать корки, нарезать кубиками, выложить на противень и обжарить в духовке, при  $t 150^{\circ}$  5-8 мин. Операция 4.
  - 3 Чеснок очищают, нарезают, кладут на разогретую с оливковым маслом сковороду, слегка поджаривают и вынимают.
  - 4 В сковороду с маслом кладут сухарики и обжаривают, до золотистой корочки, постоянно помешивая.
- Для соуса:
- 1 желтки отварных яиц протирают на мелкой терке, соединяют с горчицей, перемешивают, - добавляют сок лимона, уксус и при этом непрерывно взбивают.
  - 2 тонкой струйкой вливают оливковое масло и непрерывно перемешивают.
  - 3 . Подготовить посуду для отпуска.
  - 4 . Листья салата крупно нарезают и выкладывают на тарелку.
  - 5 Сверху выкладывают курицу, поливают соусом, на курицу выкладывают половинки помидор черри, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают сухарики

### **Требования к качеству**

- 1 Салаты должны быть аккуратно и красиво уложены, оформлены, вкус и цвет соответствовать данному виду.
- 2 Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи.
- 3 Огурцы и помидоры свежие, не перезрелые
- 4 Зелень для оформления свежая, не увядшая. Салаты подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах. Температура подачи 10-12С. Реализуют салаты в течение 15 минут, хранят при температуре 4...8С.

### **Задания по составлению отчёта**

Презентация салатов

### **Задания на дом**

Оформить технико-технологические карты на блюда

## Лабораторная работа №2

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация рыбных блюд

### Цель и задачи работы:

- формировать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе;
- отработать технологию приготовления, а так же последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в приготовлении холодных блюд и закусок;

**Содержание работы:** приготовить филе из кур фаршированное с гарниром и соусом

**Инструменты, инвентарь, посуда:** миксер, мясорубка, яйцеварка, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы; поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «КВ» «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки,.

### Последовательность технологических операций для приготовления филе из кур фаршированного

1. Морковь – промыть, очистить, нашинковать.

2. Лук репчатый – очистить, мелко нарезать

3. Сельдерей (корень) – промыть, очистить, нашинковать

#### 4 Приготовление фарша

- Произвести первичную обработку овощей и грибов
- Нарезать произвольно
- Обжарить на масле с добавлением подготовленных овощей
- Пропустить через мясорубку с частой решеткой
- Добавить специи

#### 5 Приготовление желе

- Желатин замочить на 1- 2 часа
- Распустить
- Соединить с бульоном

#### 6 Приготовление фаршированной курицы

- Курицу разделать на чистое филе
- Отбить в тонкий пласт
- На середину уложить фарш
- Завернуть края филе, придать форму цилиндра
- Припустить до готовности
- Охладить
- Залить желе слоем 1-2см.

#### 7 Приготовление соуса

- Желтки растереть с солью, сахаром и горчицей
- В полученную смесь влить тонкой струйкой постоянно помешивая растительное масло
- Перемешивать до образования однородной густой массы
- Влить уксус
- Перемешать

#### 8 Приготовление гарнира

- Огурцы маринованные – освободить из тары, слить рассол, нарезать
- Помидоры свежие – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Фасоль стручковую консервированную – освободить из тары, слить рассол
- Салат зеленый – промыть, перебрать.

#### Отпуск

- На блюдо положить курицу фаршированную
- Рядом уложить гарнир

- Соус подлить под курицу или подать отдельно в соуснике

### Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда
	<b>Филе из кур фаршированное</b>
Внешний вид	Курица фаршированная имеет форму цилиндра, залитый желе
Вкус, запах	Соответствует продуктам входящих в блюдо
Цвет	Соответствует виду продукта входящих в блюдо
Консистенция	Упругая, овощи мягкие

### Задания по составлению отчета

1. Заполнить таблицу

<i>Блюдо</i>	<i>Дефекты блюда</i>	<i>Причина возникновения</i>	<i>Способ исправления</i>

2 Презентовать блюдо

### Задания на дом

Составить технологическую карту на блюдо

### Лабораторная работа №3.

**Тема** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, сложного ассортимента

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных блюд из рыбы

**Содержание работы:** приготовить галантин из рыбы

**Инвентарь, инструменты, посуда:** поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «РС» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

#### Последовательность технологических операций для приготовления блюда

1 С подготовленного филе рыбы снимают кожу, мякоть нарезают, пропускают через мясорубку

2 Добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб, еще раз пропускают через Мясорубку

3 Соединяют с мелко нарезанным пассированным луком репчатым

4 Вводят размягченное масло сливочное

5 Добавляют взбитые яйца, соль перец и все тщательно перемешивают.

6 На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш,

заворачивают в виде рулета

7Варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом.

8Подают со свежими помидорами, нарезанными дольками, и соусом хрен, оформляют зеленью петрушки.

**Требования к качеству**

Показатели	Наименование блюда
	Галантин из рыбы
Внешний вид	Форма правильная, подается на тарелке
Вкус, запах	Свойственный рыбе, без постороннего
Цвет	Серый
Консистенция	Мягкая , сочная

### Задания по составлению отчета

1. Заполнить таблицу

<i>Блюдо</i>	<i>Дефекты блюда</i>	<i>Причина возникновения</i>	<i>Способ исправления</i>

2. Презентовать блюдо

### Задания на дом

Составить технологическую карту на блюдо

## Лабораторная работа № 4

**Тема** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных блюд из мяса

**Содержание работы:** приготовить рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой

**Инвентарь, инструменты, посуда:** поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «МС» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

### Последовательность технологических операций для приготовления блюда

1 Приготовить котлетную массу и выложить ее слоем 1,5-2 см на полотняную салфетку, смоченную водой.

2 На котлетную массу положить фарш (сваренные вкрутую и рубленые яйца), затем края салфетки соединить так, чтобы один край котлетной массы находился на другой.

3 Рулет скатить с салфетки в емкость швом вниз, проколоть в нескольких местах, варить на пару 30-45 мин. Рекомендуется подать с пюре из картофеля, моркови или свеклы, с молочным или сметанным соусом.

**Требования к качеству**

<b>Показатели</b>	<b>Наименование блюда</b>
	<b>Рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой</b>
Внешний вид	Форма правильная, подается на тарелке
Вкус, запах	Свойственный мясу, без постороннего
Цвет	Коричневый
Консистенция	Мягкая , сочная

### Задания по составлению отчета

1. Заполнить таблицу

<i>Блюдо</i>	<i>Дефекты блюда</i>	<i>Причина возникновения</i>	<i>Способ исправления</i>

2. Презентовать блюдо

### Задания на дом

Составить технологическую карту на блюдо

### Критерии оценки по выполнению лабораторных работ

#### Требования к выполнению и оформлению лабораторной работы

1. Наличие завершенного, оформленного в соответствии с требованиями к выполнению лабораторных работ:

[Титульный лист](#) с названием работы

Цель работы

Содержание работы

Описание инструментов, инвентаря, посуды

Подробные теоретические сведения технологии приготовления блюд

Порядок выполнения работы

Требования к качеству блюд

Выполненные задания по составлению отчёта

Практическое выполнение работы - приготовление блюд

Современные требования к приготовлению блюд

**Оценка «5»**

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1 правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы.

Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

**Внешний вид** – блюда , не имеющие отклонений от требований стандарта,

**Цвет**- блюда , не имеющие отклонений по цвету от требований стандарта,

**Запах** – блюда , не имеющие отклонений от требований стандарта

**Вкус**- соответствует продуктам входящим в состав блюда, без постороннего.

**Консистенция**- всё доведено до готовности.

#### **Оценка «4»**

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы

При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки.

**Внешний вид** – блюда , имеющие незначительные отклонения в оформлении

**Цвет**- в соответствии с видом продуктов

**Запах**- блюда , имеющие незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах)

**Вкус**- соответствует продуктам входящим в состав блюда

**Консистенция**- всё доведено до готовности.

#### **Оценка «3»**

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы.

При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки.

**Внешний вид** –блюда , имеющие значительные отклонения в оформлении

**Цвет**- блюда , имеющие значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки

**Запах**- блюда , имеющие значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации

**Вкус**- соответствует продуктам входящим в состав блюда

**Консистенция**- доведено до готовности

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по выполнению практических работ  
по программе профессионального модуля**

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

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## Пояснительная записка

Цель руководства, предназначенного для студентов технологических факультетов по специальности «Поварское и кондитерское дело», научить студентов читать табличные данные, формулировать стоящую перед ними технологическую задачу, т.е. понять что ему следует определить на их основании :

- сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или порций того или иного блюда;
- сколько можно приготовить из имеющегося сырья ;
- какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т.д.

В работах приводится подробное руководство по решению основных типов технологических задач:

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;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

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

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

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Практическая работа проводится 2 часа, в кабинете «Технология кулинарного производства», всей группой. Работа оформляется в рабочих тетрадях. В соответствии с требованиями к оформлению практической работы

По окончании работы преподаватель оценивает правильность выполнения работы и выставляется оценка по традиционной системе.

### Тематический план.

<b>Практическая работа</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Практическая работа №1</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания	2
<b>Практическая работа № 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
<b>Практическая работа №3 .</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2

### Требования к оформлению практической работы

#### Практическая работа №1

**Тема** Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания

## Теоретические основы АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определение норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

\_\_\_\_\_ место проведения

\_\_\_\_\_ дата проведения

Комиссией в составе: Шеф-повар: \_\_\_\_\_

Директор: \_\_\_\_\_

Бухгалтер: \_\_\_\_\_

Проведено контрольное приготовление блюда: Королевский тар-тар из креветок

Для контрольной проработки взято авокадо, огурцы, фасоль, майонез, масло оливковое, лайм, креветки тигровые, зелень (рукола), сыр, лайм. паприка, соус бальзамический, лук зеленый. соус песто

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обр.%	Нетто г	Отходы при тепл. обр.%	Отходы после теп. обр %	Выход г
	авокадо	Холодная	84	46.5	45	0	0	45
	Огурцы	Холодная	44	5	42	0	0	42
	Фасоль стручок	припускание	32	10	29	12	0	25
	Майонез	Холодная	20	0	20	0	0	20
	Масло оливковое,	Холодная	10		10	0	0	10
	лайм	Холодная	10	10	9	0	0	9
	креветки тигровые	жарка	116	31	80	38	0	50
	зелень (рукола)	Холодная	5	35	3	0	0	3
	сыр	Холодная	18	8	17	0	0	17
	лайм.	Холодная	11	10	9	0	0	9
	паприка	Холодная	1		1	0	0	1
	соус бальзамический	Холодная	3		3	0	0	3
	лук зеленый	Холодная	3	12	2	0	0	2
	соус песто	Холодная	10		10	0	0	10

Выход п\ф, г 272

Выход готового изделия, г 238

### Технология приготовления

Авокадо нарезают кубиком, огурцы очищают от кожуры, нарезают кубиком, фасоль припускают, , нарезают кубиком. Овощи смешивают , заправляют майонезом, смешанным с соком лайма. Оливковым маслом. Половину овощей выкладывают через кольцо на стебель из зеленого лука, сверху креветки и остальную часть овощей. Затем кладут чипс из пармезана. Обжаренную креветку. Декорируют руколой, долькой лайма в паприке, соусами

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1****Королевский тар-тар из креветок  
1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Королевский тар-тар из креветок

Вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.**

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно -эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
авокадо	84	45
Огурцы	44	42
Фасоль стручок	32	29
Майонез	20	20
Масло оливковое,	10	10
лайм	10	9
креветки тигровые	116	80
зелень (рукола)	5	3
сыр	18	17
лайм.	11	9
паприка	1	1
соус бальзамический	3	3
лук зеленый	3	2
соус песто	10	10
<b>Выход</b>		<b>238</b>

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.**

Авокадо нарезают кубиком, огурцы очищают от кожуры, нарезают кубиком, фасоль припускают, , нарезают кубиком. Овощи смешивают , заправляют майонезом, смешанным с соком лайма. Оливковым маслом. Половину овощей выкладывают через кольцо на стебель из зеленого лука, сверху креветки и остальную часть овощей. Затем кладут чипс из пармезана. Обжаренную креветку. Декорируют руколой, долькой лайма в паприке, соусами

## 5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Половину овощей выкладывают через кольцо на стебель из зеленого лука, сверху креветки и остальную часть овощей. Затем кладут чипс из пармезана. Обжаренную креветку. Декорируют руколой, долькой лайма в паприке, соусами. Реализация сразу

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид Половину овощей выкладывают через кольцо на стебель из зеленого лука, сверху креветки и остальную часть овощей. Затем кладут чипс из пармезана. Обжаренную креветку. Декорируют руколой, долькой лайма в паприке, соусами.

Цвет: входящих в состав овощей

Запах: приятный , без постороннего

Вкус: в меру соленый

Консистенция сочная

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, г
1 порция ( 238 грамм ) содержит			
85.6	45.7	3.8	
100 грамм блюда (изделия) содержит			
32.3	17.3	1.4	290.2

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда Королевский тар-тар из креветок

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1		
		_____ 20__ г		
	Наименование продуктов	норма кг	цена	сумма
	авокадо	0.019	700.00	0.36
	Огурцы	0.024	250.00	1.25
	Фасоль стручок	0.017	60.00	1.02
	Майонез	0.022	35.00	0.03
	Масло оливковое,	0.017	700.00	55.00
	лайм	0.002	45.00	0.09
	креветки тигровые	0.010	60.00	0.60
	зелень (рукола	0.003	45.00	0.14
	сыр	0.030	100.00	3.00
	лайм.	0.004	200.00	0.80
	паприка	0.001	350.00	0.35
	соус бальзамический	0.001	350.00	0.35
	лук зеленый	0.045	220.00	9.9
	соус песто	0.001	170.00	0.17
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			7300
	Стоимость 1 блюда			73.00
	Наценка, в % к себестоимости			120
	Цена продажи блюда			160.60
	Выход 1 блюда (в граммах)			120.00
	<b>Зав.производством</b>			
	<b>Калькуляцию составил</b>			

Утверждаю: Директор

### Задания:

Разработать горячее и холодное блюдо для ресторана высшей категории в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

### Контрольные вопросы

1. Назовите особенности обслуживания «Кейтеринг»
2. Назовите особенности обслуживания «Фуршет»
3. Каковы особенности разработки акта контрольной проработки блюда

## Практическая работа № 2.

**Тема** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Цель занятия:** приобрести практический опыт по организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

### Теоретическая часть:

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Помещение цеха располагают таким образом, чтобы обеспечить связь с горячим цехом, сервисной, раздаточной, торговым залом. В цехе организуют линии приготовления холодных блюд и закусок, холодных первых блюд, сладких блюд и холодных напитков с выделением следующих рабочих мест: для нарезания сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;

1. нарезания гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд и бутербродов;
2. приготовления заливных блюд;
3. соединения компонентов и порционирования холодных супов (нарезать продукты можно на первом рабочем месте);
4. приготовления и порционирования сладких блюд и холодных напитков.

Рабочие места следует располагать по ходу технологического процесса. Их оборудуют следующими модулированными секциями-столами: СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для хранения компонентов холодных блюд; СМВСМ со встроенной моечной ванной; СМСМ для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, установки и подключения к электросети средств малой механизации.

Рабочие места должны быть оснащены также различными видами механического оборудования: машиной для нарезания гастрономических продуктов типа МРГ-300А или МРГУ-370; машиной для нарезания вареных овощей типа МРОВ-160; универсальным приводом для холодного цеха типа ПХ-0,6, в состав которого входят следующие типы сменных механизмов: МС25-2001 - для перемешивания салатов и винегретов (10 кг на одну загрузку); МС3-40 - соковыжималка; МС4-20 - взбивалка; МС18-160 - для нарезания вареных овощей; МС27-40 - для нарезания свежих овощей и фруктов.

Продукты хранят в холодильных шкафах, низкотемпературных прилавках. Для приготовления пищевого льда используют льдогенераторы жидкого мороженого - фризеры. Блюда порционируют с помощью настольных циферблатных весов (грузоподъемностью 2 кг). В холодном цехе используют разнообразный инвентарь: ножи гастрономические (для ветчины, колбасы); сырные, карбовочные (для фигурного нарезания овощей, сливочного масла); скребки для сливочного масла, ножи поварской тройки (для нарезания сырых и вареных овощей); яйцерезки (для нарезания яиц дольками или кружочками); формы для паштета (разъемные), желе, крема; лотки для заливных блюд; ложки для мороженого.

Разделочные доски, инструмент, инвентарь должны иметь маркировку. Характеристика рабочих мест. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливают стол со встроенной ванной для обработки свежих огурцов, помидоров и зелени. На столе находится разделочная доска с маркировкой ОС для нарезания сырых овощей. На отдельном столе со встроенным холодильным шкафом находится доска с маркировкой ОВ для нарезания вареных овощей и овощерезки. Кроме того, используют универсальный привод, устанавливаемый в холодных цехах, в состав которого входят овощерезки для измельчения сырых и вареных овощей и механизм для перемешивания салатов и винегретов. Вручную перемешивание осуществляют в лотках или котлах с помощью веселки. Порционирование салатов и винегретов осуществляют на том же столе, на котором нарезают овощи. При этом используют весы типа ВНЦ-2, закусочные тарелки, салатники, ложки для раскладывания салатов. Весы для взвешивания порций салата располагают перед работником, справа помещают лоток для

заправленного салата и мерный инвентарь, слева - столовую посуду. Продукты для оформления блюд готовят на этом же рабочем месте заранее и хранят их в охлаждаемой горке. На рабочем месте для приготовления блюд из гастрономических продуктов и для бутербродов устанавливают стол, оснащенный средствами малой механизации и стол с охлаждением, машину для нарезания гастрономических продуктов, маслоделитель, весы типа ВНЦ-2. Для нарезания продуктов используют разделочную доску, ножи для сыра, гастрономические, карбовочные, яйцерезки, скребки для масла и т. п. На рабочем месте для приготовления заливных блюд целесообразно установить стол с охлаждением и холодильный шкаф. Для нарезания мясных и рыбных продуктов используют разделочную доску с маркировкой МВ и РВ, ножи поварской тройки. Порции взвешивают на весах типа ВНЦ-2 и укладывают в лотки или формы. На этом же столе заранее подготавливают украшения из вареных овощей, яиц и зелени. При этом используют фигурные выемки и карбовочный нож. Приготовленные блюда украшают и заливают ланспигом, затем охлаждают. При отпуске их делят на части и укладывают с помощью лопатки на тарелки

Рабочее место для приготовления холодных супов должно быть расположено рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов, а в небольших предприятиях может быть совмещено с ним. Для таких холодных супов, как окрошка, ботвинья, свекольник, вареные и сырые овощи нарезают на овощерезках, входящих в состав универсального привода для холодных цехов типа ПХ-0,6. Для нарезания зеленого лука используют устройство для нарезания зелени УНЗ. Супы заправляют в наплитных котлах. Продукты, входящие в состав холодных супов, варят заранее в горячем цехе. Холодные супы отпускают в суповых мисках или глубоких тарелках.

Рабочее место для приготовления сладких блюд и холодных сладких супов оснащают столом с ванной и столом с охлаждением. Это рабочее место желательно располагать рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов. Поступающие в цех ягоды и фрукты тщательно промывают, обсушивают и отпускают в натуральном виде, со сливками, с сахаром или используют для приготовления компотов, киселей, фруктовых отваров. При переработке большого количества фруктов их моют в овощном цехе. При приготовлении железированных сладких блюд из фруктов и ягод отжимают сок с помощью соковыжималки МС-3-40, входящей в комплект универсальной кухонной машины ПХ-0,6.

Фруктовые отвары, гарниры к сладким блюдам, сиропы для железированных блюд, компоты, кисели варят в горячем цехе. Приготовленный для желе сироп разливают по формам и лоткам. Сироп для мусса взбивают, а затем разливают по формам. Сладкие блюда охлаждают в холодном цехе, оснащенный холодильными шкафами. При порционировании сладких блюд используют мерный инвентарь и весы типа ВНЦ-2. В холодном цехе выделяют участок приготовления салатов и винегретов, холодных супов, квасы.

#### **Оборудование :**

- овощерезательная машина ROBOT COUP
- слайсер TYRE 25 GS
- холодильные шкаф -купе со стеклянными дверями для хранения заготовок и готовой продукции
- холодильные шкаф -купе для хранения п/ф, сырья
- миксер ROBOT COUP
- столы производственные
- стеллажи
- производственная ванна 700-700-870
- весы марки «Масса-К» до 15кг
- бактерицидная лампа.

Перед началом работы проверяется работа оборудования согласно правилам эксплуатации и техники безопасности.

#### **Инвентарь:**

- тазы из нержавеющей стали или алюминиевые на 9,12,18л
- гастроемкости металлические 1/2 \*100,1/1 \*100
- гастроемкости поликарбонатные 1/2 \*65

- гастроемкости поликарбонатные 1/3\*65
- баки 20л.
- ведра п/э на 8л.
- ложки поварские
- лопатки
- ножи кухонные
- доски разделочные ОС,ОВ,МВ,СЕЛЬДЬ,ЗЕЛЕНЬ,ГАСТРОНОМИЯ.

Цех работает на п/ф : мясо отварное, куры отварные, печень отварная или жареная (через горячий цех), овощи очищенные (картофель, свекла, морковь) отварные ,грибы жареные, лук репчатый ,зеленый ,чеснок очищенные. Свежие овощи очищенные (капуста, морковь, перец болгарский) , при перемещении в цех повторно промываются в производственной ванне, фрукты свежие промываются в цехе на входе. Консервированная продукция поступает в банках, пакетах и обрабатывается на входе и загружаются в холодильный шкаф для хранения сырья.

Количество сырья должно регулироваться заявкой и не должно превышать суточного запаса.

Консервированная продукция может поступать с учетом двухдневного запаса.

#### **Подготовка рабочего места к работе**

- Получение сырья
- подготовка сырья
- заправка салатов
- фасовка салатов
- комплектация по заявкам
- отпуск.

#### **Подготовка инвентаря перед началом работ.**

Перед началом работы тазы для смешивания салатов, гастроемкости, ножи, доски протираются чистой тряпкой раствором уксуса. Столы обрабатываются раствором уксуса.

В течение дня производится обработка оборудования, инвентаря, помещения бактерицидной лампой согласно графика

**Подготовка сырья для производства салатов:** Все ингредиенты хранят в холодильных шкафах закрытыми крышками или пищевой пленкой.

#### **Ход работы**

- 1 организации производства холодного цеха: - составить схемы организации технологического процесса холодного цеха
- 2 составить план цеха с расстановкой оборудования (по выбору преподавателя).

#### **Задания на дом**

Характеристика структуры производства .Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания;

### **Практическая работа №3 .**

**Тема** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

#### **Теоретические основы**

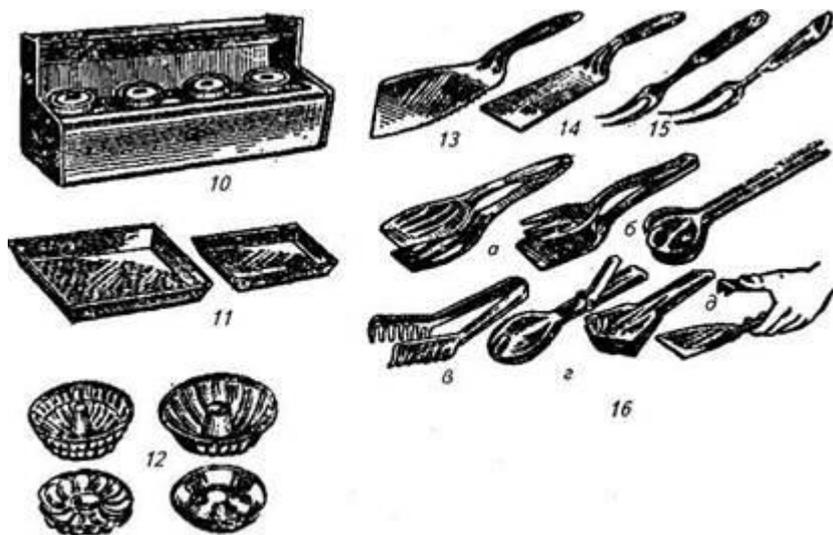
В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования

и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков

На рабочем месте для приготовления **салатов и винегретов** используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММСМ или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки

Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе: — ножи гастрономические: *a* — филейные; *b* — гастрономический (колбасный); *в* — для нарезки ветчины; *г* — кухонные; *д* — с двумя ручками для нарезки сыра и масла; *e*, *ж* — с одной ручкой для нарезки сыра и масла; *з* — для фигурной нарезки масла; *и* — нож-вилка; 2 — томато-резки ручные; 3 — яйцерезки; 4 — приспособление для нарезки сыра; 5 — ручной делитель масла; 6 — скребок для сливочного масла; 7 — доска разделочная; 8 — доска для нарезки лимонов; 9 — соковыжималки ручные; 10 — горка для гарниров; 11 — лотки для заливных блюд; 12 — формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 — лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 — лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 — вилки производственные для раскладывания блюд; 16 — приборы для раскладывания блюд: *a*, *b*, *в* — приборы салатные; *г* — прибор для консервированных фруктов; *д* — щипцы для раскладывания порционных блюд



Охлаждаемая горка секции-стола СОЭСМ-3

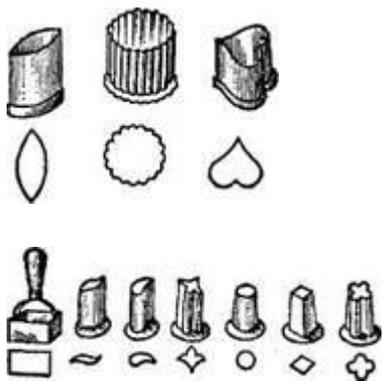


На рабочем месте для приготовления **закусок из гастрономических продуктов** нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления рекомендуется организовывать специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (емкостью 30—50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и переукладывают в столовую посуду (лотки, закусочные тарелки) с помощью специальных лопаток. Бутерброды — наиболее распространенная закуска, особенно в местах массового отдыха, в школьных, студенческих столовых, в буфетах при зрелищных предприятиях и т. д. Приготавливают бутерброды из хлеба с маслом, различными гастрономическими продуктами и кулинарными изделиями. В большинстве случаев готовят обычные открытые бутерброды, но на предприятиях, обслуживающих пассажиров различных видов транспорта, делают бутерброды дорожные (закрытые); при обслуживании банкетов, приемов готовят закусочные бутерброды (канапе). Основным процессом приготовления бутербродов — резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др.

При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку МРХ, гастрономическую машину. Для ускорения процесса дозировки масла на порции устанавливают ручной маслоделитель типа РДМ. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента должны быть разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу.

Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки



### Выемки для приготовления канапе

В теплое время года большим спросом пользуются **холодные супы** (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12—14°C. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором.

Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом.

Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда. низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.

Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

### Аппарат для вакуумной упаковки продуктов

Чтобы продлить срок хранения продуктов и повысить их качество, используются разные технологии. Одна из них – прогрессивная и простая – вакуумация. Мясо, рыбу, овощи запаивают в плотный пакет, удаляют из него максимальное количество воздуха, тем самым препятствуя размножению микроорганизмов. Для этого изобретен специальный прибор, вакуумный упаковщик, который будет вашим верным помощником и экспертом по вопросам свежести и неизменного качества сберегаемых продуктов. В отличие от бытовых бескамерных упаковщиков, промышленный вакууматор для продуктов – агрегат солидный. Еще бы, он рассчитан на куда большие объемы упаковывания сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Уложенная в пакет еда, подвергаемая вакуумации, помещается в камеру, край тары располагается на нагревательном элементе, где будет проходить линия запайки. При закрытии крышки и нажатии кнопки «старт» процесс упаковки начинается автоматически. На кухне, в домашних условиях, такой упаковщик будет выглядеть нелепо. Его место на производстве, предприятиях фаст-фуд, кухне супермаркетов кафе, ресторанов. Он отлично справляется как увеличением срока годности продуктов разного типа, так и с упаковкой, приданием товарного вида полуфабрикатам, готовым блюдам для продажи. Комплектация вакууматоров промышленных часто включает запасные резиновые уплотнители, масло, необходимое для обслуживания прибора, специальные вставки, уменьшающие при необходимости размер камеры.

Принцип работы большинства упаковщиков одинаков. На первом этапе происходит обволакивание и фасовка продуктов в пленочную тару. Далее оборудование для вакуумной упаковки продуктов производит откачку имеющегося воздуха с последующим его замещением полезной газовой смесью. Модифицированная среда позволяет увеличить органолептические качества продуктов питания, что способствует и наделению изделий полезными свойствами, и повышению срока хранения.

#### Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

#### Задание на дом

#### Ответить на вопросы

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности?
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд?

#### Критерии оценки практических работ

##### Отметка «5»:

работа выполнена полностью и правильно по изученным темам

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчеты продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

##### Отметка «4»:

работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок

исправленных самостоятельно по требованию учителя по изученным темам

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции

- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

**Отметка «3»:**

работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка по темам:

- расчеты по формулам при приготовлении лёгких закусок
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

**Отметка «2»:**

допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя по темам:

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по выполнению самостоятельных работ  
по программе профессионального модуля**

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

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

В учебном плане по каждому модулю, имеется графа «Самостоятельная работа» с указанием количества часов, отведенных на эту работу, в котором должны быть изложены:

1. Количество часов, выделенных в учебном плане на самостоятельную работу.
2. Число заданий на самостоятельную работу, которое студент должен выполнить в процессе изучения дисциплины.
3. Количество часов, отводимое на выполнение каждого задания.
4. Краткое содержание каждого задания.
5. Сроки и формы промежуточного контроля и приёма зачета по выполненным заданиям.

### **ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Способы хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: Назначение, современного технологического оборудования; Требования к организации рабочих мест

### **Метод опережающей самостоятельной работы для реферата, доклада .творческого задания. проекта**

Использование метода опережающей самостоятельной работы в изучении программы профессионального модуля **ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело способствует интересу к проблеме, которую предстоит изучать; овладению какой-либо информацией, которая позволит осознанно относиться к излагаемому преподавателем материалу, включению в обсуждение нового материала с конкретными дополнениями или вопросами; критическому отношению к новому учебному материалу, оценивая его с позиций своего хоть и маленького профессионального опыта.

Опережающая самостоятельная работа активизирует познавательную деятельность обучающихся, интенсифицирует и индивидуализирует учебный труд, способствует формированию активности личности в учебном процессе.

Материал должен содержать новизну, актуальность темы, носить опережающий и метапредметный характер при изучении и выборе данного материала.

### **Критерии самостоятельных видов работ ( доклад, реферат, презентация и др.)**

**Оценка "5" выставляется в том случае, если:**

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;

- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, - отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой;
- даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

#### **Оценка "4":**

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;

- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
- составлена библиография по теме работы.

### **Оценка "3":**

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

### **Оценка "2":**

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

## **ВЫДАЧА ЗАДАНИЙ НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ**

Перед выдачей индивидуальных заданий на самостоятельную работу преподаватель читает вводную лекцию, в которой излагаются:

1. Тема задания, алгоритм его выполнения.
2. Перечень литературы, необходимой для выполнения задания.
3. Комплекс задач, которые студент обязан решить.
4. Порядок текущего контроля за выполнением самостоятельной работы.
5. Краткое содержание методических указаний по выполнению самостоятельной работы и место, где можно получить эти методические указания
6. Форма представления выполненного варианта задания.
7. Методика приема зачёта по выполненному заданию и условия получения зачёта.

## **ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Контроль за ходом работы может осуществляться в режиме непосредственного контакта студента с преподавателем по заранее разработанному графику. В этом случае предусматривается промежуточный контроль, когда студент предъявляет преподавателю материалы той части работы, которую он обязан выполнить к намеченному в графике сроку. По результатам просмотра преподаватель оценивает объём выполненной работы в процентах. При представлении полностью выполненной работы преподаватель проставляет оценку

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по организации и проведения  
текущего , промежуточного контроля, итогового контроля**

**по программе профессионального модуля**

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

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **Методика проведения текущего и промежуточного контроля**

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

### Контроль

Объектами контроля как обязательного компонента процесса обучения являются приобретаемые обучающимися знания.

Контроль осуществляется поурочно (текущий контроль), по завершении изучения отдельных тем (периодический контроль) и по завершении обучения междисциплинарного курса (промежуточный контроль) по программе профессионального модуля. Во всех формах контроля в качестве одного из вариантов может выступать тестирование.

### Формы текущего контроля:

- письменный;
- фронтальный / выборочный опрос (письменного/устного домашнего/аудиторного задания, повторение);
- беседа;
- письменная работа;
- тест.

### Формы периодического контроля:

- письменная работа по завершении изучения темы.,

### Формы промежуточного контроля:

- комплексный дифференцированный экзамен по МДК

### Формы итогового контроля:

- экзамен по модулю

## Текущий контроль

### Проведение регулярных опросов

В течение изучения программы профессионального модуля рекомендуется проводить небольшие письменные опросы (на 15-20 минут по 3-4 вопроса) по завершении изучения очередного раздела. Рекомендуется предупреждать обучающихся о предстоящем опросе с указанием общей темы, но, не называя конкретных вопросов, тем самым стимулируя обучающихся еще раз повторить пройденный материал в полном объеме. Подобные проверки позволят преподавателю определить уровень подготовки обучающихся, и дает дополнительные основания при оценивании успеваемости. После проверки работ целесообразно донести до обучающихся перечень наиболее типичных совершаемых ими ошибок и произвести дополнительные пояснения для устранения пробелов в понимании материала.

При тестировании знаний обучающихся, тесты состоят из тестовых заданий (ТЗ) с вариантами ответов. Сами тесты входят в комплект по учебно-методическому обеспечению образовательной программы (раздел контрольно-измерительные материалы).

Тест – совокупность стандартизированных тестовых заданий, результат выполнения которых позволяет оценить уровень компетенций, навыков и умений обучающихся.

Тестовое задание (ТЗ) – логическая единица теста, включающая в себя текст задания определенной конструкции, эталон ответа и имеющая оценочный показатель.

Тестовые задания (ТЗ) представлены в различных формах:

- ТЗ на выбор одного верного ответа из предложенных;
- ТЗ на выбор более одного верного ответа из предложенных;
- ТЗ на установление соответствия.

ТЗ на выбор одного верного ответа из предложенных состоит из неполного суждения с одним ключевым элементом и множеством альтернативных

ответов, из которых один является верным. При подстановке правильного ответа суждение становится полным и верным.

ТЗ на выбор более одного верного ответа из предложенных состоит из неполного суждения и множества ответов, из которых два или более являются верными или дополняющими друг друга.

ТЗ на установление соответствия состоит из двух групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними.

### **Промежуточный контроль**

**Комплексный дифференцированный экзамен** определяет успешность развития учащегося и усвоение им образовательной программы на определённом этапе обучения.

**Комплексный дифференцированный экзамен** проводится после изучения материала всего модуля, в письменной форме по билетам. Билет состоит из 3 вопросов: 2 теоретического характера по **МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

. (1 вопрос по **МДК.03.01** и 1 вопрос по **МДК.03.02**) и 1 практический в форме составления технико-технологической карты на полуфабрикаты)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**по организации комплексного дифференцированного экзамена  
по программе профессионального модуля**

**ПМ 2 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## Методика проведения комплексного дифференцированного экзамена

На экзамене проверяются знания студентов.. На экзамен необходимо выносить следующее:

- материал, составляющий основную теоретическую часть. на основе которого формируются ведущие понятия курса;
- фактический материал, составляющий основу предмета;
- составление технико-технологических карт позволяющих судить об уровне умения применять знания;
- задания и вопросы, требующие от студентов навыков самостоятельной работы, умений работать со сборником рецептов

Принимая экзамены преподаватель получает информацию не только о качестве знаний отдельных учащихся, но и о том, как усвоен материал группы в целом.

На экзамен отбираются вопросы, которые в совокупности охватывают все основное содержание **МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** **МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**, при решении которых, можно видеть, как учащиеся овладели всеми умениями, запланированными при изучении МДК

Комплексный дифференцированный экзамен проводится в письменной форме по билетам. Билет состоит из 3 вопросов : 2 вопроса теоретического характера и 1 практическое задание в виде составления технико-технологических карт  
Комплексный дифференцированный экзамен проводится по всему материалу, по итогам выставляется традиционная оценка.

**Билеты для комплексного дифференцированного экзамена по МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### Билет 1

- 1 Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции..
2. Приготовление соуса табаско Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Ассорти рыбное»

### **Билет 2**

- 1 Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
- 2 Приготовление салатов-коктейлей, теплых салатов Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крабы со сметаной»

### **Билет 3**

- 1 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- 2 Приготовление карпаччо из мяса и рыбы. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крабы заливные»

### **Билет 4**

- 1 Виды, назначение технологического оборудования при приготовлении холодных блюд
2. Приготовление террина из гусиной печени. Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Язык заливной с гарниром»

### **Билет 5**

- 1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд
- 2 . Приготовление паштетов Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина заливная с гарниром»

### **Билет 6**

- 1 Способ обслуживания -«шведский стол» Выбор посуды для отпуска холодных закусок , способы подачи
- 2 Приготовление овощных равиолей с различными начинками Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Филе птицы заливное с гарниром»

### **Билет 7**

- 1 Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы

- 2 Приготовление фуршетных закусок тапас с использованием техник су-вида, витаминкса  
Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Ассорти мясное»

### **Билет 8**

- 1 Способ обслуживания – кейтеринг. Выбор посуды для отпуска холодных закусок , способы подачи
- 2 Приготовление фуршетных закусок ово-лакто с использованием техник молекулярной кухни  
Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Баранина заливная с гарниром»

### **Билет 9**

- 1 Приготовление закусок при помощи компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.
- 2 Приготовление рыбы заливной целиком Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Свинина заливная с гарниром»

### **Билет 10**

- 1 Варианты подачи масляных смесей- масла зеленого, масла ракового/крабового
- 2 Приготовление рыбы фаршированной заливной (целиком и порционными кусками);  
Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Заливное из дичи с гарниром»

### **Билет 11**

- 1 Приготовление гелей с использованием текстур молекулярной кухни
- 2 Приготовление рулетиков из рыбы с использованием техник су-вида, витаминкса  
Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Галантин»

### **Билет 12**

- 1 Приготовление пенки с использованием текстур молекулярной кухни
- 2 Приготовление бараньей ноги шпигованной Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Курица фаршированная»

### **Билет 13**

- 1 Приготовление эспумов с использованием текстур молекулярной кухни
- 2 Приготовление поросенка фаршированного заливного. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Филе из кур фаршированное»

### **Билет 14**

- 1 Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента в зависимости от способа обслуживания
- 2 Приготовление поросенка запеченного с гарниром Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Паштет из печени»

### **Билет 15**

- 1 Приготовление фуа-гра.
- 2 Приготовление рулетиков из мяса с использованием техник молекулярной кухни, су-вида. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Паштет из дичи»

### **Билет 16**

- 1 Организация хранения холодных блюд
- 2 Приготовление галантина из птицы Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Паштет из птицы в тесте»

### **Билет 17**

- 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
- 2 Приготовление курицы фаршированной Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Паштет из мяса»

### **Билет 18**

- 1 Современные методы приготовления холодных блюд с использованием кремера
- 2 Приготовление фаршированной индейки с использованием техники су-вида. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Студень из говядины с гарниром»

### **Билет 19**

- 1 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд
- 2 Приготовление рулетиков из птицы с использованием техники молекулярной кухни, су-вида. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Студень из говядины и свинины»

### **Билет 20**

- 1 Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос
- 2 Приготовление свиной корейки на ребрышках. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Студень из субпродуктов»

### **Билет 21**

- 1 Варианты подачи канапе
- 2 Приготовление рыбы заливной порционными кусками. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Осетр заливной с гарниром»

### **Билет 22**

- 1 Контроль хранения и расхода продуктов на предприятиях общественного питания
- 2 Приготовление фуршетных закусок – фингерфуд. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Севрюга заливная с гарниром»

### **Билет 23**

- 1 Использование техники су-вид при приготовлении холодных блюд
- 2 Приготовление фруктово-ягодных равиолей с различными начинками. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Кета заливная с гарниром»

#### **Билет 24**

1 Использование компрессии продуктов при приготовлении холодных блюд

2 Приготовление муссов Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Карп фаршированный»

#### **Билет 25**

1 Использование техники молекулярной кухни при приготовлении холодных блюд

2 Приготовление соуса терияки. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Щука фаршированная»

### **Критерии оценки комплексного дифференцированного экзамена**

**Отметка «5»** за полный и правильный ответ на основании изученных теорий

-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;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

технологическим языком, ответ самостоятельный

**Отметка «4»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-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;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

Материал при ответе изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки

**Отметка «3»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-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;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

При ответе может быть допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

**Отметка «2»:** при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала:

- 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;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

При ответе допущены существенные ошибки

# **ПРАКТИКА**

## **Итоговой контроль**

Экзамен по модулю определяет уровень и качество освоения образовательной программы, проверка готовности к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций.

Экзамен по модулю проводится после изучения МДК модуля, прохождения учебной и производственной практики.

Итогом проверки является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

