

**МИНИСТРЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

Контрольно-оценочные средства

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

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Георгиевск, 2020г

Контрольно-оценочные средства составлены 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.Казakov

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

Оглавление

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

.....
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

.....

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности 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 и составляющих его профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю

Экзамен проводится в форме выполнения практического задания по приготовлению блюда (изделия) при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен с оценкой) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК (текущая аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена по модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой /не освоен».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

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

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
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	комплексный дифференцированный экзамен
УП 02.01	Дифференцированный зачет
ПП 02.01	Дифференцированный зачет

2.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Показатели оценки результата
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

<p>форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач

	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы –
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понимание предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности , правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации ,

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ассортимента	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов

	<p>(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
--	--

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
<p>ПК 2.2Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам;

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p style="padding-left: 40px;">эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>
--	--

<p>деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду

<p>различных категорий потребителей</p>	<p>основного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>
---	---

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

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно:

<i>ОК</i>	<i>Основные показатели результата</i>	<i>Текущий контроль</i>	<i>курс. раб</i>	<i>Промежуточная аттестация по практике</i>	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	+	+		дифференцированный зачет
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность	+	+		дифференцированный зачет

	выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;				
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	+	+		дифференцированный зачет
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	+	+		дифференцированный зачет
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	+	+		дифференцированный зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	понимание значимости своей профессии	+	+		дифференцированный зачет

традиционных общечеловеческих ценностей					
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	+	+		дифференцированный зачет
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	+	+		дифференцированный зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	+	+		дифференцированный зачет
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понимание предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности , правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания	+	+		дифференцированный зачет

	презентации ,				
--	---------------	--	--	--	--

Показатели оценки защиты курсовой работы

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ассортимента</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	

<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, 	

требованиям охраны труда и техники безопасности:

- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

– соответствие времени выполнения работ нормативам;

– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;

– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:

- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре

эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос

– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа,

	<p>виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	---	--

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Предметом оценки освоения МДК являются умения знания. Итоговая оценка по МДК проводится с учетом текущего контроля на основе накопительной ведомости – оценочного листа по МДК (приложение)

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;

У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов
У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий
У 6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);
33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	соответствие организации хранения сырья, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции

35 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции;
37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	соответствие сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Практическая работа Собеседование	
У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	устный опрос	
У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Лабораторная работа Собеседование	
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Лабораторная работа Собеседование	
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Лабораторная работа Собеседование	
У 6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Лабораторная работа Собеседование	
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	устный опрос	

31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Устный опрос	
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Устный опрос	
33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	устный опрос	
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	устный опрос	
35 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	устный опрос	
37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Практическая работа Собеседование	
38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	устный опрос	

. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений

Содержание учебного материала по программе УД	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8
Раздел 1МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента															
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	пр	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		пр	сб	сб	сб			сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб
Тема 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	сб	сб	сб	пр					пр	сб	сб	сб	сб	сб	
Раздел 2 МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента															
Тема 2.1. Приготовление и подготовка	пр		лр	лр		лр	пр	лр		пр		пр	лр		

Структура контрольных заданий

Задания текущего контроля

.Одной из форм текущего контроля является проведение устного опроса в форме собеседования по каждому разделу Критерии оценок стандартные в соответствие с устным опросом.

Собеседование по разделу Раздел 1 МДК. 02.01. Раздел 2 МДК 02.02 Контрольные вопросы

1. Решение проблем и задач в нестандартных ситуациях.
2. Осуществление поиска, анализа и оценки информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач.
3. Работа с нормативной и технологической документацией.
- 4 . Оценка качества сложных супов.
- 5 Оценка качества сложных супов
- 6 Оценка качества сложных супов.
- 7 Оценка качества сложных соусов.
- 8 Оценка качества горячих сложных блюд из овощей
- 9 Приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
- 10 Приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
- 11 Приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
- 12 Приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
- 13 Приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
- 14 Приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
- 15 Приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
- 16 Приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
- 17 Приготовлении и подаче горячих блюд из овощей для обслуживания по типу шведского стола.
- 18 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из грибов для выездного обслуживания (кейтеринг).
- 19 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из сыра для выездного обслуживания (кейтеринг).
- 20 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из овощей для выездного обслуживания (кейтеринг).
- 21 Приготовление и подача блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
- 22 Приготовление и подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
- 23 Приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
- 24 Приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы
- 25 Приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птиц
- 26 Приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю

- 27 Приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
- 28 Приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
- 29 Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
- 30 Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
- 31 Приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
- 32 Приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
- 33 Приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
- 34 Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
- 35 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
- 36 Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
- 37 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
- 38 Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
- 39 Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».
- 40 Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из мяса с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».
- 41 Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из птицы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».
- 42 Дайте общую характеристику супов-пюре Правила подачи, требования к качеству.
- 43 Дайте общую характеристику супов -кремов. Правила подачи, требования к качеству.
- 44 Дайте общую характеристику красным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
- 45 Дайте общую характеристику яично-масляных соусов. Правила подачи, требования к качеству
- 46 Дайте общую характеристику супа гуйяш Правила подачи, требования к качеству.
- 47 Дайте общую характеристику щей суточных в горшочке под тестом Правила подачи, требования к качеству.
- 48 Дайте общую характеристику фюме Правила подачи, требования к качеству
- 49 Дайте общую характеристику солянок. Правила подачи, требования к качеству
- 50 Дайте общую характеристику супов прозрачных. Правила подачи, требования к качеству.
- 51 Дайте общую характеристику супов национальных. Правила подачи, требования к качеству.
- 52 Дайте общую характеристику блюд из овощей жареных. Правила подачи, требования к качеству.
- 53 Дайте общую характеристику блюд из овощей фаршированных. Правила подачи, требования к качеству.
- 54 Дайте общую характеристику блюд из грибов. Правила подачи, требования к качеству.
- 55 Дайте общую характеристику блюд из сыра. Правила подачи, требования к качеству.
- 56 Организация работы супового отделения горячего цеха

57 Оформление заявки на сырье

58 Технологическая документация

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5
У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов	оценка 2-5
У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;	оценка 2-5
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	оценка 2-5
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	оценка 2-5
З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям	оценка 2-5

	охраны труда и технике безопасности	
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	соответствие организации хранения сырья, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	оценка 2-5
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
35 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	оценка 2-5
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции;	оценка 2-5
37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	оценка 2-5
38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	соответствие сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	оценка 2-5

Перечень объектов контроля и оценки

Одной из форм контроля является проведение практических и лабораторных работ Практические и лабораторные работы оформлены в сборнике практических работ в количестве 10 штук и лабораторных работ в количестве 7 штук.. За практические и лабораторные работы выставляется оценка.

Практическая работа № 1

Тема Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи

Цели и задачи работы: формирование практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику.

Теоретические основы

Выделяют пять основных типов предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, разнообразность и сложность приготовления;
- техническая оснащенность (материальная база, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение);
- методы обслуживания;
- квалификация персонала;
- качество обслуживания.

Внутри каждого основного типа можно выделить так называемые подтипы, обладающие определенными признаками и предназначенные для обслуживания специфического контингента потребителей.

Так, рестораны различаются по месту расположения – городские, вокзальные, при гостиницах, в зоне отдыха, судовые рестораны, вагоны-рестораны, рестораны для автотуристов.

Бары в зависимости от ассортимента делятся на пивные, винные (коктейль-бары), молочные, салат-бары, фруктовые, диско-бары, экспресс-бары, гриль-бары.

Кафе предназначено для производства и реализации блюд несложного приготовления в ограниченном ассортименте. Выделяют кафе – мороженое, кондитерская, молочное, кафетерий.

Закусочные бывают общего типа и специализированные (пельменная, вареничная, пирожковая, шашлычная, блинная и др.)

Столовые разделяют на общего типа и диетические; а по обслуживаемому контингенту – рабочая, школьная, студенческая и др.

Кроме основных типов, выделяют еще буфеты, предприятия по отпуску готовых блюд на дом, магазины кулинарии, чайная, кофейня.

Ход работы

1 Ознакомиться с классификацией предприятий питания по различным признакам.

2 Ознакомиться с особенностями составления ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом и специализацией предприятия.

3 Выполнить задание: Составить ассортиментный перечень горячей кулинарной продукции для блинной; для чайной (по вариантам).

Для выполнения задания использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (раздел «Мучные блюда», «Фарши»)

Образец выполнения

№	Наименование	Рекомендации по подаче
---	--------------	------------------------

	продукции	
1.	Блинчики с мясом	По 2 штуки на порцию, поливают растопленным маслом
2.	Блинчики с творогом	По 2 штуки на порцию, с маслом, сахарной пудрой или со сметаной

4 Дополнить ассортиментный перечень горячими и холодными напитками, а также покупной продукцией.

5 Составить технологическую карту на полуфабрикат «Блинчики».

6 Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

- 1) Перечислите основные типы предприятий общественного питания.
- 2) К какому типу п.о.п. относится блинная; чайная?
- 3) Перечислите особенности составления ассортимента кулинарной продукции предприятиями разных типов.
- 4) Будет ли отличаться ассортимент кулинарной продукции городского и привокзального ресторана? Обоснуйте свой ответ.
- 5) Какой ассортимент продукции должен присутствовать в буфете промышленного предприятия? Учебного заведения?

Задание на дом

Составить ассортиментный перечень кулинарной продукции для ресторана русской кухни.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5

Практическая работа № 2

Тема Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)

Цели и задачи работы: формирование практических умений по системе ХАССП выделять критические точки риска, анализ рисков

Теоретические основы

СанПиН 2.4.1.3147—13

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование Российской Федерации Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Организация и проведение производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП Санитарно-эпидемиологические правила СП 000000—00 2 ПРОЕКТ ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Об утверждении санитарноэпидемиологических правил СП 000000—00 «Организация и проведение производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП» В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. I), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 0; № 52 (ч. I), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. I), ст. 21, ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; № 29 (ч. I), ст. 3418; № 30 (ч. II), ст. 3616; № 44, ст. 4984; № 52 (ч. I), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30 (ч. I), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; № 50, ст. 7359; 2012, № 24, ст. 3069; № 26, ст. 3446; 2013, № 30 (ч. I), ст. 4079; № 48, ст. 6165; 2014, № 26 (ч. I), ст. 3366, ст. 3377; 2015, № 1 (ч. I), ст. 11; № 27, ст. 3951; № 29 (ч. I), ст. 4339) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарноэпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953)

П о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила СП 000000— 00 «Организация и проведение производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП»

2. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования. А. Ю. Попова СП 000000—00 3 Приложение УТВЕРЖДЕНЫ постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от _____ № __ Организация и проведение производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП Санитарно-эпидемиологические правила СП 000000—00 I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее – санитарные правила) определяют порядок организации и проведения производственного контроля за осуществлением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, основанных на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points).

1.2. Контроль за выполнением санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

1.3. Требования санитарных правил обязательны для исполнения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, деятельность которых связана с производством (изготовлением) пищевой продукции на всей территории Российской Федерации.

1.4. В санитарно-эпидемиологических правилах СП 000000—00 «Организация и проведение производственного контроля в рамках си- 1 Постановление Правительства Российской Федерации от 5.06.2013 № 476 «О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 24, ст. 2999). СП 000000—00 4 системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП» используются термины и определения (приложение 1).

II. Организация производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП

2.1. Производственный контроль за осуществлением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, основанных на принципах ХАССП, (далее – производственный контроль) проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью. 2.2.

Целью производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, является обеспечение безопасности для потребителя выпускаемой (изготавливаемой) пищевой продукции путем должной разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП, и осуществления контроля за их

результативностью. 2.3. Объектом производственного контроля является совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП.

2.4. Производственный контроль в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, включает:

2.4.1. наличие официально изданных нормативных правовых, нормативных технических, технических документов в соответствии с осуществляемой деятельностью;

2.4.2. наличие актуальных документов системы ХАССП;

2.4.3. проверку разработанных, внедренных и эффективно работающих процедур:

а) выбора необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

б) выбора последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

в) определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; СП 000000—00

г) проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полную контроле;

д) проведения контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей обязательным требованиям к отдельным видам пищевой продукции;

е) обеспечения документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

ж) соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

з) содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

и) выбора способов и обеспечения соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

к) выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

л) ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях,

подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции обязательным требованиям; м) прослеживаемости пищевой продукции.

2.4.4. организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;

2.4.5. своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. СП 000000—00 6

2.5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом каждого учитываемого опасного фактора, контролируемых этапов технологического процесса, видов и количества критических контрольных точек. Лабораторные

исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно на базе собственной аккредитованной лаборатории либо с привлечением независимой лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.6. Программа (план) производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, как совокупность документов, составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно. Необходимые изменения, дополнения в документы программы (плана) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя.

2.7. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.

2.8. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

III. Порядок проведения производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП

3.1. Для обеспечения безопасности выпускаемой продукции для потребителя изготовитель должен организовать процессы производства (изготовления) пищевой продукции в соответствии с принципами ХАССП (приложение

3.2. Изготовитель должен распространить систему управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП на все процессы производства (изготовления) пищевой продукции.

3.3. Руководитель организации должен определить и документировать политику в области безопасности выпускаемой продукции и обеспечить ее выполнение на всех уровнях.

3.4. Руководитель организации должен подобрать и назначить группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение системы ХАССП на предприятии и осуществление производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП.

3.5. Группа ХАССП осуществляет идентификацию опасных факторов (биологические, физические, химические), которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции, начиная с получения сырья до конечного потребления, оценивает риск реализации опасных факторов и определяет необходимые меры для их контроля. Результаты оценки опасных факторов могут быть представлены в табличной форме (приложение 3).

3.6. Группа ХАССП осуществляет разработку программ обязательных предварительных мероприятий, плана ХАССП и других процедур системы пищевой безопасности (приложение 4).

3.7. Разработанные программы и процедуры должны быть внедрены и поддерживаться на предприятии.

3.8. Проведение производственного контроля осуществляется на постоянной основе, базируется на выполнении программ и процедур в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, указанных в приложении 4, с ведением соответствующих записей (планы, программы, листы ХАССП и т. п.). В случае выявления несоответствия разрабатывается план корректирующих действий с указанием сроков исполнения и лиц, ответственных за его реализацию.

ГОСТ Р 51705.1-2001

Группа Т59

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Системы качества
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ
ХАССП
Общие требования
Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements

ОКС 03.120.10
ОКСТУ 0025
Дата введения 2001-07-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС)

ВНЕСЕН Управлением продукции сельскохозяйственного производства пищевой, легкой и химической промышленности Госстандарта России

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст

3 Настоящий стандарт разработан с учетом директивы Совета Европейского Сообщества 93/43 от 14.06.1993 г. "О гигиене пищевых продуктов"

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2009 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.

2 Определения

В настоящем стандарте использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- 2.1 ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- 2.2 система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- 2.3 группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- 2.4 опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- 2.5 опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.
- 2.6 риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- 2.7 допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.
- 2.8 недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- 2.9 безопасность: Отсутствие недопустимого риска.
- 2.10 анализ риска: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- 2.11 предупреждающее действие: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 2.12 корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 2.13 управление риском: Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

- 2.14 критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- 2.15 применение по назначению: Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- 2.16 применение не по назначению: Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- 2.17 предельное значение: Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- 2.18 мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- 2.19 система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- 2.20 проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- 2.21 внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3 Принципы разработки системы ХАССП

Система ХАССП должна разрабатываться с учетом семи основных принципов:

- 1 - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
- 2 - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- 3 - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- 4 - разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- 5 - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- 6 - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- 7 - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

ПРИКАЗ

«О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП» В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП).

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП на предприятии по разработке и внедрению системы ХАССП.
2. В составе: Координатор _____
Технический секретарь _____
3. Члены рабочей группы на предприятии:

4. Член рабочей группы ХАССП _____
5. Член рабочей группы ХАССП _____
6. 2. Рабочей группе ХАССП на предприятии разработать и внедрить на ООО «Общепит» систему ХАССП.
7. 3. Рабочей группе ХАССП на предприятии подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству _____ продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими предприятие ООО «Общепит».
8. 4. Рабочей группе ХАССП на предприятии обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
9. 5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
10. 6. Рабочей группе ХАССП на предприятии проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
11. 7. Данный приказ довести до сведения _____ Генеральный директор _____

Примеры критических контрольных точек

Критические контрольные точки в общественном питании

На любом предприятии общественного питания, будь то ресторан, пиццерия, кафе, столовая или закусочная, опасные факторы будут схожи. Все та же микробиологическая, химическая и физическая опасность в разных проявлениях на разных этапах. Выбор в качестве основы для разработки системы ХАССП группы блюд или производственных участков (цехов/помещений) может упростить работу по проведению анализа рисков и определения ККТ.

Например, микробиологическая опасность в виде бактерий может быть нейтрализована в процессе приготовления горячих блюд, но салаты и холодные закуски при этом будут по-прежнему опасны для потребителей.

Таким образом, не имеет значения, для какого типа предприятия разрабатывается и внедряется система пищевой безопасности основанная на принципах ХАССП. Ответственность за безопасность потребителя несет руководство организации. Поэтому критические контрольные точки всегда должны быть под контролем.

ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования

\

Таблица анализа риска (пример)

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ (да/нет)
1.	Формирование ассортимента перечня продукции	-Биологич. (эпидемиологический и опасные блюда; поступление запрещенного сырья)	Анализ и корректировка меню; Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	Нет ККТ (контроль в рамках программы произв. контроля)
2.	Поступление продуктов на склад	-Биологич (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки) – химич (с/х пестициды) – физич (примеси в крупе)	-Входной контроль поступающего сырья и продуктов; – Управление поставками, Спецификация продуктов	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	Нет (контроль в рамках программы произв. контроля)

Ход работы

1. На основе примера составить карту анализа риска при приготовлении котлет по –киевски
- 2 Составить схему приготовления запечённого мяса и определить критические точки

Задание на дом

Составить карту анализа риска при приготовлении бутербродов

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов	оценка 2-5

Практическая работа № 3

Тема Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана при приготовлению горячей кулинарной продукции

Теоретические основы

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим

наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П-П, машина для приготовления картофельного пюре).

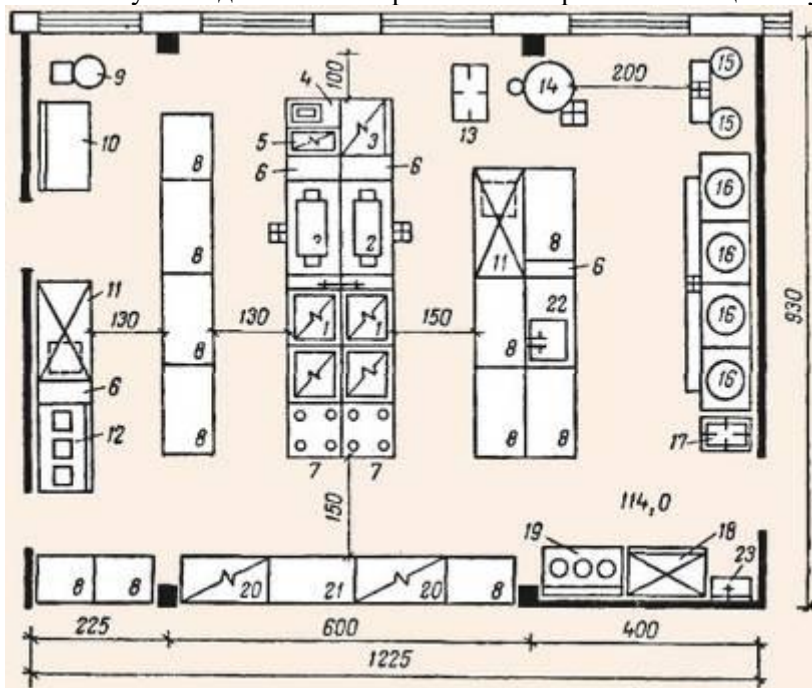
Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

Так, в ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, меньше требуется стационарных пищеварочных котлов, чем в столовых, имеющих столько же посадочных мест
Табл. - Подбор оборудования для горячего цеха ресторана

В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий - для приготовления бульонов и первых и вторых блюд; гарниров и соусов

Секционное модулированное оборудование экономит производственную площадь на 5-1%, повышает эффективность использования оборудования, снижает утомляемость работников, повышает их трудоспособность.

Секционное модулированное оборудование снабжено индивидуальным вытяжным устройством, удаляющим из цеха вредные газы, образующиеся при жаренье продуктов, что способствует созданию благоприятного микроклимата в цехе и улучшению условий труда.



Примерный план горячего цеха ресторана

- 1 - плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 2 - сковорода электрическая СЭСМ-0,5;
- 3 - шкаф жарочный электрический; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; 6 - вставка к тепловому оборудованию; 7- мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; 8 - стол производственный СП-1470; 9 - универсальный привод ПГ-0,6; 10 - ^тол для установки средств малой механизации; 11 ~ стол охлаждаемый СОЭСМ-2; 12 - печь шашлычная; 13 - стеллаж передвижной; 14 - котел пищеварочный КПЭ-100; 15 - электрокипятильник КРНЭ-100Б; 16 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 17- ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М; 19 - прилавок-мармит для первых блюд; 20 - стойка раздаточная электрическая

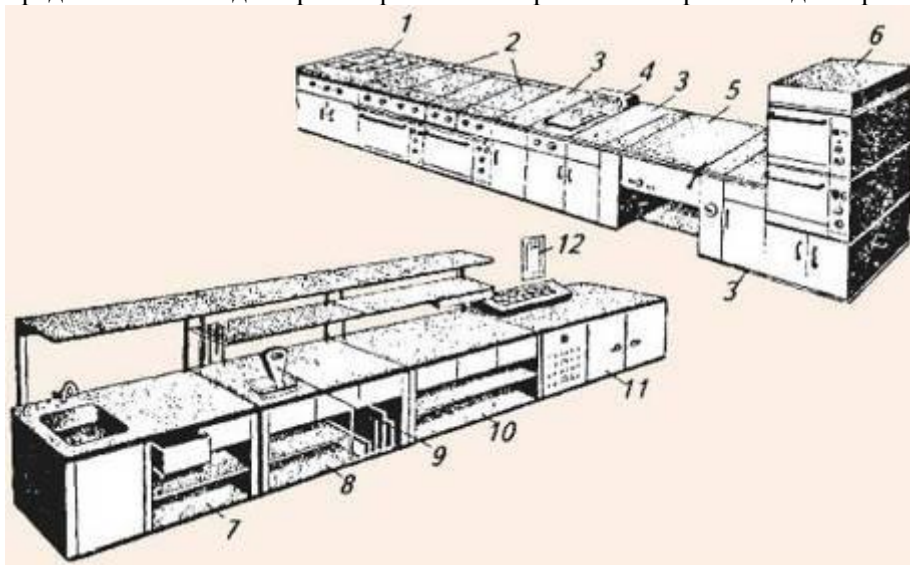
СРТЭСМ; 21 - стойка раздаточная СРСМ; 22 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 23 - раковина

Секционное модулированное оборудование экономит производственную площадь на 5-1%, повышает эффективность использования оборудования, снижает утомляемость работников, повышает их трудоспособность.

Секционное модулированное оборудование снабжено индивидуальным вытяжным устройством, удаляющим из цеха вредные газы, образующиеся при жаренье продуктов, что способствует созданию благоприятного микроклимата в цехе и улучшению условий труда. Для рациональной организации рабочего места повара следует применять также секционные модулированные производственные столы и другое немеханическое оборудование

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

В горячих цехах специализированных предприятиях и в ресторанах устанавливаются шашлычные. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др. Ускорение варки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф. Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две-три технологические линии. Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресторанах в данную линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии (рис).



Рабочее место повара соусного отделения

1 - мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - сковорода СЭСМ-0,2; 6 - шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7- стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ; 8 - стол производственный СГИ470; 9 - весы циферблатные ВНЦ-2; 10 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 11 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 12 - планшет настенный для технологической карты

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

На производственных столах готовят мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд.

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (переборка крупы, макаронных изделий и др.), ванну для промывки гарниров. В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов используют наплитную посуду. Для жаренья картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы типа ФЭСМ-20, ФЭ-20.

В сырье и пищевых продуктах, используемых для приготовления блюд, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, патогенных микроорганизмов и др.) не должно превышать нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продуктов питания. Это требование указано в ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

Из посуды в соусном отделении применяются (рис.5):

- наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;
- котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;
- кастрюли емкостью 1,5, 2, 4, 5, 8 и 10 л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;
- сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов, сотейники имеют утолщенное дно;
- противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;
- сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;
- сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве;
- сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят-табака и др.



Посуда, используемая в горячем цехе

а - для варки, припускания и тушения: 1 - котлы наплитные емкостью 20-50 л; 2 ~ котел для варки рыбы и его составные части; 3 - котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; 4 - кастрюли емкостью 2-15 л; 5 - сотейники емкостью 2-10 л; б - для жаренья: 1 - сковороды общего назначения чугунные диаметром 140-500 мм; 2 - сковороды для жаренья яиц в ячейках; 3 - сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака; 4 - сковороды с ручкой стальные; 5 - сковороды для жаренья блинов чугунные; 6 - противни для жаренья порционных изделий



Инвентарь горячего цеха:

1 - сита; А - со съемными сетками и пластмассовой обечайкой; Б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; В - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой; 2 - грохот металлический; 3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4 - сито коническое металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки; 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со сбрасывателем; 11 - вилка поварская; 12 - шпалки для жаренья шашлыков

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют кухонные плиты (ПЭСМ-4, ГЛМ-0,51, ПЭ-0,51Ш, ПЭ-0,17, ПЭСМ-4ШБ, АПН и др.), жарочные шкафы (ИЖСМ-2К), производственные столы и передвижные стеллажи. В ресторанах, где ассортимент блюд более разнообразный и готовят блюда, жаренные во фритюре (котлеты по-киевски, рыба-фри и др.), на открытом огне (осетрина-гриль, птица-гриль и др.), в тепловую линию включают электрогриль (ГЭ, ГЭН-10), фритюрницу (ФЭСМ-20, ФЭ-20, ФЭ-20-0,1). Подготовленные полуфабрикаты в сетке погружают во фритюрницу с разогретым жиром, затем готовые изделия вместе с сеткой или шумовкой перекалывают в дуршлаг, установленный на сотейнике, для стекания излишнего жира. Если в ассортимент блюд входят шашлыки, то организуют специализированное рабочее место, состоящее из производственного стола и шашлычной печи ШР-2.

Рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поварами нескольких операций одновременно.

С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды) группируют с расчетом удобства перехода поваров от одной операции к другой.

Вспомогательные операции осуществляются на производственных столах, установленных параллельно тепловой линии.

Тепловое оборудование можно ставить не только в линию, но и островным способом.

Каши и макаронные изделия для запеченных блюд варят в наплитных котлах. Подготовленную для запекания массу укладывают на противни и ставят в жарочные шкафы, где она доводится до готовности.

Тушат продукты в наплитных котлах или электросковородах.

На рабочем месте повара, приготавливающего гарниры из овощей, круп и макаронных изделий, технологический процесс состоит из следующих операций: крупы перебирают на производственном столе, промывают, затем варят их в стационарных или наплитных котлах. Для варки и быстрого удаления из стационарных котлов готового продукта применяют сетки-вкладыши из нержавеющей стали. Отварные макароны откидывают на дуршлаг и промывают. Подбор наплитных котлов определенной вместимости для варки каш различной консистенции производится исходя из объема, занимаемого 1 кг крупы вместе с водой.

Для приготовления соусов на рабочем месте используют пищеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости - при приготовлении небольшого количества соусов.

Для протирания овощей и процеживания бульонов используют сита различной формы или цедилки.

Основные соусы (красный и белый), как правило, готовят на целый день, а производные соусы на 2-3 ч реализации блюд в торговом зале.

В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники.

Ход работы

1. Составить ассортимент блюд для различных зон кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции
2. Организовать рабочие места

Задание на дом

Организовать рабочее место повара по приготовлению первых блюд горячего цеха

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 4организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;	оценка 2-5
З2виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5

Практическая работа № 4

Тема Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

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: Суп-Пюре Брокколи-Чеддар

Для контрольной проработки взято: Бульон сухой куриный, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, масло сливочное несоленое, капуста брокколи, картофель, лук репчатый, сыр Моцарелла твердый, сливки из коровьего молока 33% жирности, специи мускатный орех, соль поваренная пищевая, сыр Чеддер, специи пять перцев, зелень базилик, сухарики чесночные.

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обр.%	Нетто г	Отходы при тепл. обр.%	Отходы после теп. обр %	Выход г
	Бульон сухой куриный	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
	Вода питьевая	Нет обработки	55	0	55	0	0	55
	Масло подсолнечное рафинированное	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
	Масло сливочное несоленое	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
	Капуста брокколи	Припускание из свежемороженой	125	3,2	121	5	0	115
	Картофель	Отварной очищенный	25	28	18	5,6	0	17
	Лук репчатый	Пассерованный до готовности	42	16,7	35	48,6	0	18
	Сыр Моцарелла твердый	Потери при варке	11	9,1	10	20	0	8
	Сливки из коровьего молока 33% жирности	Запекание	114	0	114	12,3	0	100
	Специи мускатный орех	Нет обработки	0,1	0	0,1	0	0	0,1
	Соль поваренная пищевая	Нет обработки	3	0	3	0	0	3
	Подача							
	Сыр Чеддер	Холодная обработка	21	4,8	20	0	0	20
	Специи пять перцев	Нет обработки	0,5	0	0,5	0	0	0,5
	Зелень базилик	Холодная обработка	2,4	16,7	2	0	0	2
	Сухарики чесночные	Нет обработки	30	0	30	0	0	30

Выход п\ф, г 182

Выход готового изделия, г : 250/50

Технология приготовления

На масле пассеруют овощи , добавить бульон, сливки, картофель, специи ,довести до кипения .измельчить продукты в блендере. добавить брокколи, сыр , специи , проварить до растворения сыра

ГОСТ Р 53104-2008

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О

«_____» _____ 20 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Суп-Пюре Брокколи-Чеддар

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп-Пюре Брокколи-Чеддар

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
Бульон сухой куриный	5	5
Вода питьевая	55	55
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Масло сливочное несоленое	5	5
Капуста брокколи	125	121
Картофель	25	18
Лук репчатый	42	35
Сыр Моцарелла твердый	11	10
Сливки из коровьего молока 33% жирности	114	114
Специи Мускатный орех	0,1	0,1
Соль поваренная пищевая	3	3
Подача		
Сыр Чеддер	21	20
Специи пять перцев	0,5	0,5
Зелень базилик	2,4	2
Сухарики чесночные	30	30
Выход		300

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

На масле пассеруют овощи , добавить бульон, сливки, картофель, специи , довести до кипения .измельчить продукты в блендере. добавить брокколи, сыр , специи , проварить до растворения сыра

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сервирован в суповой тарелке или пиале. Декорирован ингредиентами по рецептуре.Хранение 2 часа

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цветовой. Сервирован в суповой тарелке или пиале. Декорирован ингредиентами по рецептуре.

Цвет: зеленоватый

Запах: без постороннего

Вкус: в меру солёный

Консистенция однородная

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 (грамм) содержит			
16,4	46,1	29,4	598(2505)
100 грамм блюда (изделия) содержит			
5,5	15,4	9,8	199,4

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 20 г		
		нор ма кг	цена	сумма
	Бульон сухой куриный	кг	0,005/0,005	1 000,00
	Вода питьевая	л	0,055/0,055	1,00
	Масло подсолнечное рафинированное	кг	0,01/0,01	100,00
	Масло сливочное несоленое	кг	0,005/0,005	350,00
	Капуста брокколи	кг	0,125/0,125	350,00
	Картофель	кг	0,025/0,018	25,00
	Лук репчатый	кг	0,042/0,035	30,00
	Сыр Моцарелла твердый	кг	0,011/0,01	390,00
	Сливки из коровьего молока 33% жирности	кг	0,114/0,114	190,00
	Специи Мускатный орех	кг	0,0001/0,0001	1 000,00
	Соль поваренная пищевая	кг	0,003/0,003	15,00
	Сыр Чеддер	кг	0,021/0,02	1 500,00
	Специи пять перцев	кг	0,0005/0,0005	1 000,00
	Зелень базилик	кг	0,0024/0,002	700,00
	Сухарики чесночные	кг	0,03/0,03	170,95
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			11 834,00
	Стоимость 1 блюда			118,34
	Наценка, в % к себестоимости			70,69
	Цена продажи блюда			202,00
	Выход 1 блюда (в граммах)			250/50
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор

Ход работы

1. Разработать суп сложного ассортимента

2 Оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Задание на дом

Разработать суп оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры	оценка 2-5
35актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	

Практическая работа №5

Тема Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

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:

Для контрольной проработки взято:

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обр. %	Нетто г	Отходы при тепл. обр. %	Отходы после теп. обр. %	Выход г
	Апельсин	Получение сока	682	56	300	0	0	300
	Соус Терияки	Нет обработки	30	0	30	0	0	30
	Сахар-песок	Приготовление сиропа	80	0	80	50	0	40
	Сок апельсиновый	Выпаривание для фруктового соуса	300	0	300	50	0	30

Выход п\ф, г 410

Выход готового изделия, г 100

Технология приготовления

Сахар карамелизовать с небольшим количеством сока, добавить оставшийся сок и выпарить на сковороде до среднего густого состояния. В конце добавить соус терияки.

Технико-технологическая карта Соус Апельсиновый

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус Апельсиновый п/ф
Вырабатываемое _____

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства-члена Таможенного союза в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабриката	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Апельсин	682	300
2	Соус Терияки	30	30
3	Сахар-песок	80	80
4	Сок апельсиновый	300	300
	Выход		100

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сахар карамелизовать с небольшим количеством сока, добавить оставшийся сок и выпарить на

сковороде до среднего густого состояния. В конце добавить соус терияки.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 48 часов, при температуре $\pm 4^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$).

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Соус Апельсиновый п/ф			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в составе рецептуры	Немного вязкая или жидкая, в зависимости от состава рецептуры	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2 Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза О безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (100 грамм) содержит			
2,1	0	117,5	478(2002)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
3%	0%	32%	19%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,1	0	117,5	478,1

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда _____

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 20 г		
		норма кг	цена	сумма
	Соус Терияки	кг	0,03/0,03	0,00
	Сахар-песок	кг	0,08/0,08	48,00
	Сок апельсиновый	л	0,3/0,3	162,00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			12 064,00
	Стоимость 1 блюда			120,64
	Наценка, в % к себестоимости			(100,00)
	Цена продажи блюда			0,00
	Выход 1 блюда (в граммах)			100
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор

Ход работы

2. Разработать соус сложного ассортимента

2 Оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Задание на дом

Разработать соус оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5

кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;		
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры	оценка 2-5
35актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	

Практическая работа №6

Тема Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Теоретические основы

АКТ

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

Ризотто с белыми грибами

Для контрольной проработки взято: Масло оливковое рафинированное, Чеснок, Специи лавровый лист, Гриб Шампиньоны свежие, Лук репчатый, Вино белое сухое, Зелень Петрушка, Бульон сухой грибной, Сливки из коровьего молока 33% жирности, Рис, Сыр Пармезан, Соус Песто 1, Зелень базилик.

№	Наименования сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы При хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы При теп. обраб. %	Отходы После Теп. обраб. %	Выход, г
1	Масло оливковое рафинированное	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
2	Чеснок	Очистка	6,4	21.9	5	0	0	5
3	Специи лавровый лист	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
4	Гриб Шампиньоны свежие	Жарка	71	0	71	39.4	0	43
5	Лук репчатый	Пассированные	24	16.7	20	50	0	10
6	Вино белое сухое	выпаривание	129	0	129	65.9	0	44
7	Зелень Петрушка	Хол. обработка	2.7	25.9	2	0	0	2
8	Бульон сухой грибной	Нет обработки	3	0	3	0	0	3
9	Сливки из коровьего молока жирности	Уваривание	88	0	88	65.9	0	30
10	Рис	Варка	46	0	46	-182.6	0	130
11	Сыр Пармезан	Хол. обработка	6.1	18	5	0	0	5

12	Соус Песто 1	Нет обработки	20	0	20	0	0	20
13	Зелень базилик	Хол. обработка	2.4	16.7	2	0	0	3

Выход полуфабриката, г: 401
г:220

Выход готового изделия,

Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятия общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Оливковое масло прокалить с долькой чеснока и лавровым листом, добавить нарезанные кубиком белые грибы, репчатый лук мелкой крошкой, обжарить до колера, гасить вином, выпарить, добавить рубленную зелень, немного воды и сухоц грибной бульон, влить сливки, засыпать отварной рис. Тушить до загустения соуса. При подаче посыпать слайсами пармезана

ГОСТ Р 53104-2008

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О

« ____ » _____ 20 ____ г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Ризотто с белыми грибами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Ризотто с белыми грибами** 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
Масло оливковое рафинированно	10	10
Чеснок	6.4	5

Специи лавровый лист	1	1
Гриб Шампиньоны свежие	71	71
Лук репчатый	24	20
Вино белое сухое	129	129
Зелень Петрушка	2.7	2
Бульон сухой грибной	3	3
Сливки из коровьего молока 33% жирности	88	88
Рис	46	46
Сыр Пармезан	6.1	5
Соус Песто 1	20	20
Зелень базилик	2.4	2
Выход		220

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Оливковое масло прокалить с долькой чеснока и лавровым листом, добавить нарезанные кубиком белые грибы, репчатый лук мелкой крошкой, обжарить до колера, гасить вином, выпарить, добавить рубленную зелень, немного воды и сухоц грибной бульон, влить сливки, засыпать отварной рис. Тушить до загустения соуса. При подаче посыпать слайсами пармезана.

2 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Ризотто выложено на тарелку .При подаче посыпать слайсами пармезана. Реализация сразу

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Крупа не разваренная Поверхность без заветривания, продукты распределены Равномерно

Цвет: Отварной крупы-белый, кремовый, Блюда в целом- Свойственный, Компонентам.входящимВ состав блюда

Запах: без постороннего

Вкус: в меру солёный
Консистенция мягкая

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 (220 грамм) содержит			
10,4	32,5	28	446(1869)
100 грамм блюда (изделия) содержит			
4,7	14,8	12,7	202,9

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда _____

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 20 г		
		норма кг	цена	сумма
	Масло оливковое рафинированное	кг	0,01/0,01	350,00
	Чеснок	кг	0,0064/0,005	400,00
	Специи лавровый лист	кг	0,001/0,001	275,00
	Грибы Шампиньоны свежие	кг	0,071/0,071	250,00
	Лук репчатый	кг	0,024/0,02	30,00
	Вино белое сухое	кг	0,1296/0,1296	400,00
	Зелень Петрушка	кг	0,0027/0,002	150,00
	Бульон сухой грибной	кг	0,003/0,003	1 000,00

Выход готового изделия, г:290

Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятия общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Чеснок прокалить на оливковом масле, добавить соус, кубики помидор без кожи и семян (конкассе), тертый пармезан, прогреть, добавить отварные макароны, нарезанный острый перец, кайенский перец, рубленную петрушку, прогреть до загустения соуса. При подаче посыпать тертый пармезан, декорировать зеленым базиликом.

ГОСТ Р 53104-2008

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О

« ____ » _____ 20 ____ г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Пене Арабьято

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Пене Арабьято

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
Макароны Пенне	70	70
Чеснок	6.4	5
Соус для пиццы 1	100	100
Помидоры(Томаты) грунтовые	70	33
Перец острый свежий	2.8	2
Сыр Пармезан (ПармеджаноРеджано)	6.1	5
Специи Перец Кайенский	0.5	0.5
Масло оливковое рафинированное	15	15
Зелень Петрушка	2.7	2
Соль поваренная пищевая	2	2
Зелень базилик	3.6	3
Сыр Пармезан (ПармеджаноРеджано)	6.1	55
Выход		290

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Чеснок прокалить на оливковом масле, добавить соус, кубики помидор без кожи и семян (конкассе), тертый пармезан, прогреть, добавить отварные макароны, нарезанный острый перец, кайенский перец, рубленную петрушку, прогреть до загустения соуса. При подаче посыпать тертый пармезан, декорировать зеленым базиликом.

3 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче посыпать тертый пармезан, декорировать зеленым базиликом. Реализация сразу

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макарон не разваренная Поверхность без заветривания, продукты распределены равномерно

Цвет: отварные макароны кремового Блюда в целом- Свойственный, Компонентам входящим в состав блюда

Запах: без постороннего

Вкус: в меру солёный

Консистенция мягкая

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 (290 грамм) содержит			
11,4	26,2	50,6	484(2025)
100 грамм блюда (изделия) содержит			
3,8	8,9	17,1	163,9

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда _____

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 20 г		
		норма кг	цена	сумма
	Макаронны Пенне	кг	0,07/0,07	400,00

	Чеснок	кг	0,0064/0,005	400,00
	Соус для пиццы 1	кг	0,1/0,1	362,10
	Помидоры(Томаты) грунтовые	кг	0,07/0,033	300,00
	Перец острый свежий	кг	0,0028/0,001	300,00
	Сыр Пармезан (Пармеджано Реджано)	кг	0,0061/0,005	1 600,00
	Специи Перец Кайенский	кг	0,0005/0,0005	1 000,00
	Масло оливковое рафинированное	кг	0,015/0,015	350,00
	Зелень Петрушка	кг	0,0027/0,002	150,00
	Соль поваренная пищевая	кг	0,002/0,002	15,00
	Зелень базилик	кг	0,0036/0,003	700,00
	Сыр Пармезан (Пармеджано Реджано)	кг	0,0061/0,005	1 600,00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			11 683,00
	Стоимость 1 блюда			116,83
	Наценка, в % к себестоимости			9,56
	Цена продажи блюда			128,00
	Выход 1 блюда (в граммах)			295
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор

Ход работы

- 1 На усмотрение студентов , разработать блюда из круп, бобовых сложного ассортимента
- 2 Оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Задание на дом

Разработать блюдо из круп, бобовых и оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5

У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры	оценка 2-5
35 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	

Практическая работа № 7

Тема Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Теоретические основы

АКТ

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

Дофу Хоренсо

Для контрольной проработки взято: сыр Тофу, масло подсолнечное, мёд натуральный, имбирь маринованный, соус тарияки, чеснок, соль, крахмал картофельный, шпинат, кунжут

№	Наименования сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы При хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы При теп. обраб. %	Отходы После Теп. обраб. %	Выход, г
1	сыр Тофу	Холодная	100	4	96	0	0	96
2	масло подсолнечное	Нет обработки	20	0	20	0	0	20
3	мёд натуральный	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
4	имбирь маринованный	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
5	соус тарияки	Нет обработки	20	0	20	0	0	20
6	чеснок	Холодная	21	22	16	0	0	16
7	соль	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
8	крахмал картофельный	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
9	шпинат	Припускание	95	26	70	50	0	35
10	кунжут	Нет обработки	5	0	5	0	0	5

Выход готового изделия, г: 210

Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятия общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сыр смачивают в смеси мёда, имбиря, чеснока крахмала, панируют в кунжуте и жарят.

Подают на измельчённом припущенном шпинате с соусом

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**Дофу Хоренсо****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Дофу Хоренсо
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
сыр Тофу	100	96
масло подсолнечное	20	20
мёд натуральный	10	10
имбирь маринованный	5	5
соус тарияки	20	20
чеснок	21	16
соль	1	1
крахмал картофельный	5	5
шпинат	95	70
кунжут	5	5
Выход		210

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Сыр смачивают в смеси мёда, имбиря, чеснока крахмала, панируют в кунжуте и жарят. Подают на измельчённом припущенном шпинате с соусом

4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают сыр на измельчённом припущенном шпинате с соусом . Реализация сразу

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сыр сохранил форму .Поверхность без заветривания, панировка распределена равномерно

Цвет: золотистый Блюда в целом- Свойственный

Запах: без постороннего

Вкус: в меру солёный

Консистенция мягкая

6.2Микробиологические 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 (210 грамм) содержит			
11	5.6	8.9	130(545)
100 грамм блюда (изделия) содержит			
7.1	3.6	5.7	84

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения Наименование продуктов	№1 20 г		
		норма кг	цена	сумма
	Сыр Тофу	кг	0,01/0,01	400,00
	Масло подсолнечное рафинированное	кг	0,02/0,02	50,00
	Мед натуральный	кг	0,01/0,01	350,00
	Имбирь маринованный	кг	0,005/0,005	120,00
	Соус Терияки	кг	0,02/0,02	270,00
	Чеснок	кг	0,021/0,021	130,00
	Соль поваренная пищевая	кг	0,0001/0,0001	10,00
	Крахмал картофельный	кг	0,005/0,005	260,00
	Шпинат	кг	0,095/0,095	900,00
	Кунжут (семена)	кг	0,005/0,005	490,00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			14 119,00
	Стоимость 1 блюда			141,19
	Наценка, в % к себестоимости			120
	Цена продажи блюда			310,62
	Выход 1 блюда (в граммах)			145
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор

Ход работы

1 На усмотрение студентов , разработать блюда из творога или яиц сложного ассортимента

2 Оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Задание на дом

Разработать блюдо из муки и оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры	оценка 2-5
35актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	

Практическое занятие № 8

Тема Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Теоретические основы

1. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья для приготовления сложных горячих блюд из рыбы

Для приготовления рыбных блюд используют основное и вспомогательное сырьё. Основным сырьём являются различные виды рыб, вспомогательным - клубнеплоды, корнеплоды, луковые овощи, томатные овощи, бобовые овощи.

Мясо большинства рыб имеет довольно нейтральный, мягкий вкус, поэтому для приготовления блюд из рыбы европейской кухни широко используют пряности и приправы

2 Пряности для рыбы

Классификация пряностей и Характеристика приправ

Классические приправы

помимо соли и перца в качестве приправ к рыбе чаще всего используют мускатный орех, сушеную кожуру мускатного ореха,

Луковичные растения	<p>лук-резанец, укроп, петрушку и лимон.</p> <p>вкусовые свойства рыбы хорошо дополняют все растения семейства луковичных: чеснок, луковицы лопуха, лук-батун, красный лук, лук-шалот и др.</p>
Свежая зелень и пряности	<p>хорошо сочетаются с рыбой, причем как в свежем, так и в сушеном виде, корень имбиря, базилик, шалфей, розмарин, тимьян, эстрагон, кервель, итальянская петрушка и кориандр.</p> <p>Приправляют блюдо каперсами, шафраном, турмериком, фруктами или фруктовым соком, тертой цедрой лимона или лайма, чили, паприкой, корнем или листьями сельдерея.</p>
Экзотические специи	<p>следует экспериментировать со специями и соусами из любых уголков земли. Использовать китайскую толченую смесь из пяти специй, тайские приправы, тандури, соевый соус, "кикап манис" (индонезийский сладкий соевый соус), "нам пла" (тайский соус к рыбе), соус "терьяки", острый и сладкий соус чили, сыр пармезан, тапенад, песто или бальзамный уксус.</p>
Перец зеленый , черный, белый, розовый, сычуаньский	<p>относится к числу наиболее распространенных во всем мире специй. Он используется как для рыбных, так и для множества других блюд. Цвет перца (черный, зеленый или белый) зависит от степени зрелости зерен в момент сбора. Зеленый перец изготавливают из высушенных незрелых плодов, черный - из сушеных зрелых плодов в кожуре, а белый - из очищенных от кожуры и перемолотых зерен. Аромат перца, как и большинство других ароматов, нестойкий, поэтому наилучший результат получается, если перец перемолоть самостоятельно в перечной мельничке. Традиционно считается, что рыба приправляется только одним видом перца: белым, поскольку черные зернышки "не смотрятся" в белом соусе. Но у белого перца не слишком интенсивный аромат, для любителей сильного перечного аромата необходимо приправить блюдо черным перцем.</p> <p>Розовый перец представляет собой маленькие, похожие на ягоды плоды тропического дерева и фактически к обычному перцу отношения не имеет. На вкус розовый перец кажется мягким, ароматным и сладковатым, хотя и несколько острым</p>
Мускатный орех и сушеная кожура мускатного ореха	<p>Видимо из-за остроты его и называют перцем. Эта нежная, но пикантная специя исключительно хороша с любой рыбой и морепродуктами.</p> <p>Сычуаньский перец, так же, как и розовый, на самом деле является ягодой. У него острый ароматный вкус с легким гвоздичным привкусом. Этот перец широко используется в сычуаньской кухне, одном из наиболее популярных видов китайской кухни.</p> <p>ядро мускатного ореха помещается внутри шелковистой кожуры. Несмотря на явное родство, эти две специи используются по-разному. Кожура имеет более выраженный аромат и более тонкий вкус, нежели орех. Ее используют в качестве компонента при приготовлении белых соусов к рыбе, запеченной с сыром, и блюдам из рыбного фарша. Считается, что ядро мускатного ореха лучше подходит к мясным блюдам, однако ничто не мешает попробовать его в качестве приправы к рыбе, особенно если запас кожуры мускатного ореха закончился.</p>
Корень имбиря	<p>специя с сильным вкусом и резким свежим привкусом, слегка напоминающим лимон или лайм. Имбирь продается в свежем, сушеном и молотом виде. Свежий имбирный корень - изумительное дополнение ко многим рыбным блюдам. Однако свежий имбирь очень острый и сильно отличается по вкусу от сушеного молотого имбиря.</p>

Эстрагон	"оживляет" уксус и приправы к салатам, а также представляет собой прекрасное дополнение к рыбе. Аромат у эстрагона ярко выраженный, а вкус - с горчинкой и легким привкусом аниса. Эстрагон продается в свежем и сушеном виде. Свежий эстрагон следует использовать в очень небольших количествах. В этом случае он усиливает аромат других трав, а при избытке может легко затенить вкус всего блюда.
Лимонная мята или мелисса	очень вкусная и весьма разнообразная по своим свойствам трава. Свежую лимонную мяту можно использовать в качестве гарнира к рыбе. Кроме того, мелко порубленную лимонную мяту можно добавлять в соусы и салаты.
Петрушка	отличная добавка к гарниру. Ее можно в больших количествах использовать в соусах, для фарширования и приготовления гарнира. Итальянская петрушка отличается от обычной более мягким вкусом.
Укроп	постоянный компонент в бесчисленном количестве блюд из рыбы и других морепродуктов. Укроп - основная приправа к традиционным скандинавским маринованным продуктам, например, маринованной сельди.
Кервель, испанский кервель	эти ароматные листья со слегка сладковатым вкусом лучше всего использовать в свежем виде с рыбой или моллюсками, а также в супах и соусах. Кервель украсит любой гарнир, и в этом качестве им можно заменить, например, петрушку.
Фенхель	сочный овощ с мягким вкусом. Особенно хорош отварной фенхель, который подают так же, как спаржу. Кроме того, фенхель используют в сыром виде в салатах. В продаже имеется также сушеный и молотый фенхель. И свежий фенхель, и приготовленная из него сушеная специя подойдут к любому рыбному блюду, особенно из жирной рыбы

3 Обработка рыбы

На участке обработки рыбы размещаются ванна для дефростации мороженой рыбы, столы типа СПР для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Непищевые отходы собирают в специальный бак. Отдельное рабочее место организуется для приготовления порционных полуфабрикатов. Для приготовления рыбного фарша используется мясорубка, которая не применяется для приготовления мясного фарша.

4 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и сложных горячих блюд из рыбы осуществляется в мясо - рыбном и горячем цехах предприятий общественного питания. Мясо - рыбный цех организуются на предприятиях средней мощности с полным производственным циклом. В этом цехе предусматривается обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении. Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме раздельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

Технологический процесс обработки рыбы осетровых пород осуществляется на тех же рабочих местах, что и обработка рыб частиковых пород. Рыбные полуфабрикаты укладывают в лотки и хранят в холодильных камерах при температуре не выше 5°C. Срок хранения - до 12 ч, рубленых - не более 6 ч

5 Разработка рецептуры и технологии производства сложного горячего блюда из рыбы

Разработку рецептуры блюд (изделий) проводят согласно п.5 ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

На первом этапе составляется проект рецептуры блюда (изделия) в виде таблицы технологической карты с указанием:

-наименование используемых компонентов (ингредиентов) в технологической последовательности;

-нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто и нетто

- масса полуфабриката(ов) [при необходимости для получаемых в процессе приготовления блюда (изделия)]. При этом, как правило, масса нетто определяется из первоначального рецепта, а масса брутто компонентов и полуфабриката – расчетным способом в соответствии с ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания».

Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». При расчете норм расхода сырья массой брутто и нетто руководствуются данными сборника рецептур..

5 Характеристика разрабатываемого блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Блюдо «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» относится к группе горячих рыбных блюд. Оно является важнейшим источником белка в питании человека. Данная рыба является источником Омега-3 жирных кислот, которые обладают сильным противовоспалительным эффектом, защищают организм от сердечно-сосудистых заболеваний и злокачественных опухолей. Кроме того, они способствуют снижению уровня холестерина и участвуют в выведении токсичных веществ и свободных радикалов.

Кроме того, в состав блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» входит начинка из спаржи, грибов, чеснока, сливок, которые содержат: медь, цинк, йод, железо, фосфор, селен, витамины группы В, С, РР, D, А.

Таким образом, блюдо «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» следует отнести к наиболее ценной кулинарной продукции.

6 Характеристика сырья

Характеристика пищевого сырья, используемого для приготовления нового блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» приведена в соответствии с ГОСТами, ОСТами, ТУ, РСТ и другими нормативными материалами по основным органолептическим и физико-химическим показателям

Наименование продуктов	Нормативная документация	Показатели качества	Недопустимые дефекты
Сибас	ГОСТ 32366-2013	Внешний вид - поверхность чистая. Консистенция - плотная, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро восстанавливается. Цвет - серебристая окраска с мелкими черными пятнышками на спине и боковинах.	Не допускается: Бугры и ямки на коже, слизи, вздутость брюшка, ямка при надавливании не восстанавливается; несвойственный специфический запах.
Спаржа зеленая	ГОСТ Р 54699-2011	Внешний вид - побеги молодые, свежие, целые, чистые, в том числе у основания, без механических повреждений, без излишней внешней влажности. Цвет - побег зеленой	Не допускается: Наличие побегов пустотелых или с небольшими трещинами; Наличие механически поврежденных побегов (очищенных от кожицы и сломанных); наличие спаржи,

		окраски не менее чем на 60% длины.	поврежденной сельскохозяйственными вредителями; Наличие гнилой и испорченной спаржи.
Грибы белые	ГОСТ Р 54643-2011	<p>Внешний вид - плодовые тела целые, в виде шляпки с ножкой, свежие, мясистые, чистые, здоровые, крепкие, естественно влажные или со слегка подсохшей поверхностью. Шляпки с гладкой поверхностью или с легкой морщинистостью, внутри трубчатый слой из прилегающих плотно друг к другу узких трубочек.</p> <p>Цвет - поверхность шляпки беловатая, бурая, коричневая и красная различных оттенков в зависимости от формы белого гриба, с более или менее темными и светлыми пятнами, к краю обычно светлее. Ножка белая или светло-буроватая до светлой красно-коричневой. Мякоть белая, на изломе цвет не меняется.</p>	<p>Не допускается:</p> <p>Грибы грязные, мерзлые, заплесневелые, изъеденные червями, затхлые, с признаками гнили, дряблые, вялые, мокрые, водянистые, осклизлые. Примесь грибов других видов, частей других растений, а также органическая примесь животного происхождения (физиологические выделения, остатки жировых и мышечных тканей, клеевые вещества).</p>
Чеснок	ГОСТ Р 55909-2013	<p>Внешний вид - луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими крошащимися чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.</p>	<p>Не допускается:</p> <p>Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших; наличие сельскохозяйственных вредителей; луковицы, пораженные сельскохозяйственными вредителями; мягкие наощупь.</p>
Розмарин	ГОСТ 31791-2012	<p>Облиственные однолетние побеги многолетнего полукустарника без одревеневших частей растения, темно-зеленого цвета. Запах сильный, свойственный розмарину</p>	<p>Не допускается:</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей, пораженные листья.</p>
Сливки 35%	ГОСТ 31451-2013	<p>Внешний вид - Однородная непрозрачная жидкость. Консистенция - однородная, в меру вязкая. Без хлопьев</p>	<p>Не допускается:</p> <p>Сливки с выраженным кормовым привкусом (полынь, лук, чеснок,, свекла</p>

Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013	белка и сбившихся комочков и др.), горькие или жира. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид - прозрачное, без осадка, обезличенный вкус.	прогорклые, с металлическим привкусом, с плесневелым запахом и другими посторонними привкусами и запахами, а также сливки тягучей консистенции, кислые, загрязненные. Не допускается: Помутнение в бутылке; прогорклый запах; горький вкус.
Соль	ГОСТ Р 51575-2000	Вкус – соленый, без горечи и кислинки.	Не допускается: Слеживание соли в комки или сплошной монолит; посторонние примеси.

7 Расчет норм отходов, потерь, массы брутто, выхода нового блюда из рыбы

Для составления рецептуры блюда необходимо знать массу брутто и нетто входящих в него компонентов, массу потерь при механической и тепловой кулинарной обработке сырья, величину технологических потерь, происходящих при обработке продуктов и т.д.

– Проект рецептуры блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Наименование продуктов	М нетто (г)
Сибас	165
Спаржа зеленая	15
Грибы белые	53
Чеснок	3
Розмарин	0,2
Сливки (35%)	12
Масло оливковое	8
Соль	3
Продолжение таблицы 17	
Масса полуфабриката	259
Грибы белые	67
Масло оливковое	5
Итого	331

На основе массы нетто, определим необходимое количество сырья массой брутто по формуле:

⁽¹⁾
где, M_b - масса сырья, брутто, кг;
 M_n - масса сырья нетто, кг;
P - отходы при механической обработке сырья, %.
 $100\% = 250г.$

г.

г.

Отходы при механической и тепловой обработке сибаса, спаржи, грибов, чеснока и розмарина определяем по таблицам № 21,24, с.498,564,565,567 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 года издания.

Количество соли, специй, зелени определяем по общепринятым в Сборнике нормам (табл.28 «Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий»).

По данным таблицы №28 Сборника рецептур для блюд из рыбы количество соли на 1 порцию составляет 3г., перца черного молотого 0,01г.

Расчёты сводим в таблицу.

Таблица - Расчет рецептуры блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Наименование	М брутто (г)	%	М нетто (г)	%	Выход
--------------	--------------	---	-------------	---	-------

продуктов		отходов		потерь	
Сибас	250	34	165	20	132
Спаржа зеленая	20	27	15	12	13
Грибы белые	70	24	53	25	40
Чеснок	4	22	3	40	1,8
Розмарин	0,27	25	0,2	37	0,13
Сливки (35%)	12	0	12	0	12
Масло оливковое для жарки грибов, розмарина, чеснока	8	0	8	0	8
Соль	3	0	3	0	3
Масса полуфабриката			259		215
Масло оливковое	5	0	5	0	5
Грибы белые	88	24	67	25	50
Итого			331		215/50

Таблица - Расчётная рецептура блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Наименование	М брутто (г)	М нетто (г)
продуктов		
Сибас	250	165
Спаржа зеленая	20	15
Грибы белые	70	53
Чеснок	4	3
Розмарин	0,27	0,2
Сливки (35%)	12	12
Масло оливковое для жарки грибов, розмарина, чеснока	8	8
Соль	3	3
Масса полуфабриката		259
Масло оливковое	5	5
Грибы белые	88	67
Выход		215/50

8 Разработка технологии приготовления нового блюда из рыбы

Спаржу промывают холодной водой, срезают кожицу, отступая от верхней части 2-3 см, промывают вторично в холодной воде. Отваривают 7 минут в подсоленной воде, обсушивают. У чеснока срезают верхушку и донце, делят на зубчики, снимают оболочку. Чеснок измельчают, обжаривают с листьями розмарина на среднем нагреве при $t=110^{\circ}\text{C}$, добавляют промытые грибы, нарезанные ломтиком. Часть обжаренных грибов, спаржу и сливки измельчают в блендере. Филе сибаса смазывают измельченной смесью, сворачивают рулетом, связывают рулеты тонкой полоской из рыбы. Выкладывают на смазанный маслом противень, вставляют в центр тюрбана стебли спаржи, сбрызгивают оливковым маслом, запекают 15 минут, при температуре 190°C . Декорируют грибами и розмарином.

9 Подготовка сырья к приготовлению полуфабриката для нового блюда из рыбы

Для приготовления нового блюда необходимо провести операции по подготовке сырья к приготовлению полуфабриката. Подготовка сырья к приготовлению полуфабриката приведена в Таблица - Подготовка сырья к приготовлению полуфабриката

Объект контроля	Наименование операций	Режим проведения	Что контролируется	Вид контроля и его периодичность
	Мойка	t воды 10°C	Тщательность мойки	Визуально в течение смены
Сибас	Обсушивание	t воздуха 22°C	Удаление лишней влаги	Визуально в течение смены
	Разделка	t воздуха 20°C	Правильность	Визуально в течение

Спаржа зеленая	Очистка	t воздуха 20°C	Тщательность очистки	разделки смены Визуально в течение смены
	Мойка	t воды 10°C	Тщательность мойки	Визуально в течение смены
Белые грибы	Мойка	t воды 10°C	Тщательность мойки	Визуально в течение смены
	Нарезка	t воздуха 20°C	Правильность формы нарезки	Визуально в течение смены
Чеснок	Очистка	t воздуха 20°C	Тщательность очистки	Визуально в течение смены
	Нарезка	t воздуха 20°C	Правильность формы нарезки	Визуально в течение смены
Розмарин	Мойка	t воды 10°C	Тщательность мойки	Визуально в течение смены
	Обсушивание	t воздуха 22°C	Удаление лишней влаги	Визуально в течение смены

10 Практическая отработка блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Практическая отработка разрабатываемого блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» проводилась с соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов для предприятий общественного питания с целью определения:

сочетаемости продуктов;
нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто;
массы подготовленного полуфабриката;
производственных потерь;
температурного режима и продолжительности тепловой обработки;
кулинарной готовности блюда;
выхода готового блюда;
потерь при тепловой обработке;
потерь при порционировании;
органолептических и физико-химических показателей качества блюда;
пищевой и энергетической ценности.

При отработке рецептуры использовались компоненты (ингредиенты) массой нетто. Отработка проекта рецептуры и технологии проводилась трехкратно. Отклонений выхода блюда (изделия) более 3% в сторону увеличения или уменьшения не наблюдалось.

Результатом практической отработке разрабатываемого блюда является составление акта На основании акта отработки уточнен выход блюда и скорректирована масса полуфабриката, масса нетто по полученным данным о потерях при порционировании, при тепловой обработке, производственных потерях

- Принятая рецептура блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Наименование продуктов	М брутто (г)	М нетто (г)
Сибас	249	164
Спаржа зеленая	20,5	15
Грибы белые	70	53
Чеснок	3,8	3
Розмарин	0,27	0,2
Сливки (35%)	12	12
Масло оливковое для жарки грибов, розмарина,	8	8

чеснока		
Соль	3	3
Масса полуфабриката		258
Масло оливковое	5	5
Грибы белые	88	67
Выход		215/50

11 Расчет пищевой ценности блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Пищевая ценность сырьевого набора блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» рассчитывается математическим методом по таблицам справочника химического состава пищевых продуктов.

Оценка пищевой ценности проводится по составу основных пищевых и минеральных веществ и витаминов, а также энергетической ценности.

Расчет энергетической ценности производится по формуле

$$\mathcal{E}_n = 4,0 \times X + 9,0 \times Y + 4,0 \times Z, (6)$$

где \mathcal{E}_n - энергетическая ценность, ккал;

X - количество белков, г;

Y - количество жиров, г;

Z - количество углеводов, г.

4,0; 9,0; 4,0 - коэффициенты, обуславливающие количество преобразованной энергии при поступлении 1 г. белков, жиров, углеводов соответственно.

С учетом того, что полуфабрикат разрабатываемого блюда проходит тепловую обработку, то потери пищевых веществ происходят в значительных количествах и существенно влияют на изменение пищевой и энергетической ценности.

Расчет пищевой ценности сырьевого набора.

Для определения пищевой ценности вычисляют величины таких показателей, как белки, жиры, углеводы, минеральные элементы (Na, K, Ca, Mg, P, Fe) и витамины (A, B₁, B₂, PP, C).

Калорийность и химический состав специй не вычисляются, так как входят в блюдо в малых количествах и не влияют на общий состав.

Химический состав сырья приведен в таблицах справочника под редакцией Н.И. Скурихина; данные представлены на 100 г съедобной части продуктов (массу нетто), которые входят в состав разрабатываемого блюда (изделия). Расчет пищевой ценности сырьевого набора представлен в приложении 10.

12 Изменения, протекающие в сырье в процессе кулинарной обработки

При тепловой обработке рыбы, независимо от способа, наблюдаются: изменения пищевой ценности продукта, связанные с процессами, происходящими с белками, жирами, минеральными, экстрактивными веществами; изменение массы; размягчение продукта, а также формирование вкуса и аромата.

Изменение мышечных белков. По мере прогревания кусков рыбы происходит денатурация мышечных белков. Начинается она при довольно низкой температуре (30-35°C). В интервале 60-65°C денатурация идет быстро и к 80°C денатурирует около 90-95% белков. В результате уменьшается диаметр мышечных волокон, снижаются пищевая ценность продукта и масса полуфабриката.

Изменение белков соединительной ткани. Соединительная ткань состоит в основном из белка коллагена. Он входит в состав органической части костей, кожи, чешуи, жаберных крышек, костных жучков осетровых рыб и т. д. Нагревание приводит к разрыву межмолекулярных связей и уменьшению длины волокон примерно на 1/3 их первоначальной длины (сваривание или усадка). Это приводит к деформации кусков, поэтому перед тепловой обработкой на коже полуфабрикатов делают надрезы.

Изменение жиров. При жарке полуфабрикатов из тощих рыб жир впитывается, а при жарке жирных рыб - вытапливается. При жарке часть жира разбрызгивается и теряется из-за угара, часть впитывается панировкой при жарке панированных изделий, содержание ненасыщенных жирных кислот уменьшается, насыщенных увеличивается.

Изменение массы и содержания растворимых веществ. На изменение массы влияет количество выделившегося или поглощенного жира, а также испарение влаги. При тепловой обработке потери массы рыбы составляют в среднем 18-20%.

При тепловой обработке в грибах происходят различные физико-химические изменения, в результате которых они приобретают новые вкус и запах, что способствует лучшему усвоению продуктов.

Связь между клетками при тепловой обработке грибов становится слабой. Растворение пектиновых веществ, полуклетчатки клеточных оболочек ослабляет их, но не приводит к полному разрушению. Так как в грибах есть жир, то при тепловой обработке происходит его частичное изменение. Гидролиз жиров сопровождается окислением, в связи с тем, что свободные жирные кислоты окисляются быстрее, чем глицериды. Белки при тепловой обработке денатурируют, свертываются в протоплазме и клеточном соке. При коагуляции протоплазмы кожистый слой разрушается и происходит диффузия веществ клеточного сока через клеточные оболочки. В грибах в основном содержатся витамины группы А, В, С и Д. Витамин А при тепловой обработке сохраняется полностью. Витамины группы В разрушаются частично, часть их при варке и тушении переходит в отвар.

Обработка спаржи повышает биодоступность питательных веществ и содержание полифенолов - мощных антиоксидантов, защищающих организм от вредного воздействия свободных радикалов. Помимо него в спарже, прошедшей тепловую обработку, увеличивается концентрация витамина А, бета-каротина и лютеина.

13 Оценка пищевой ценности блюда

«Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Пищевую ценность блюда определяют методом интегрального сора. В основу расчета этого показателя положено определение процента соответствия каждого из наиболее важных компонентов блюда, формуле сбалансированного питания

Интегрального сора рассчитывается по формуле:

$$ИС = П * 100 / П \text{ фсп}, (7)$$

где ИС - интегральный скор;

П фсп - величина показателя в формуле сбалансированного питания;

П - величина соответствующего показателя в исследуемом блюде.

Таким образом, интегральный скор блюда выраженный как в массовых, так и в энергетических единицах, в значительной мере отражает его способность удовлетворять потребности человеческого организма в питательных веществах.

14 Контроль качества сырья, технологии приготовления блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Качество кулинарной продукции - комплекс свойств продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению», СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Качество и безопасность кулинарной продукции определяется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль, для обеспечения которого составляется карта контроля технологического процесса и шкала балльной оценки качества продукции.

Карта контроля технологического процесса с указанием режимов обработки и контрольных показателей разрабатывается на основании аппаратно-технологической схемы блюда (изделия), разработанного в разделе 2.3.5 и оформляется в приложении 12.

Для получения объективных оценок при бракераже блюда (изделия) разрабатывается шкала балльной оценки качества с описанием требуемых характеристик органолептических показателей на максимальный балл, а также указанием дефектов, возникновение которых возможно при приготовлении с учетом снижения баллов за каждый дефект. При разработке шкалы балльной

оценки качества необходимо помнить, что дефекты подразделяются на незначительные (минус 1 балл), значительные (минус 2 балла) и критические (минус 3 балла) (Приложение 13).

15 Оформление технико-технологической карты блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Результатом теоретической и экспериментальной работы дипломного исследования является разработка документа, дающего право предприятию на выработку нового (фирменного) изделия. Таким документом является технико-технологическая карта на данное изделие.

Технико-технологическая карта (ТТК) - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества.

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы: «область применения»; «требования к сырью»; «рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда)»; «технологический процесс»; «требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания»; «показатели качества и безопасности продукции общественного питания»; «информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания». «Утверждаю»

Директор предприятия

_____/_____/

«__» _____ 20 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

на блюдо «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей», вырабатываемое на предприятии.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» используют сырье и продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ:

Сибас	ГОСТ 814-96
Спаржа зеленая	ГОСТ Р 54699-2011
Грибы белые	ГОСТ Р 54643-2011
Чеснок	ГОСТ Р 55909-2011
Розмарин	ГОСТ 3945-78
Сливки 35%	ГОСТ Р 53435-2009
Масло оливковое	ГОСТ 1129-2013

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт приготовления блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1.	Сибас	248,5	164
2.	Спаржа зеленая	20,5	15
3.	Грибы белые	70	53
4.	Чеснок	3,8	3
5.	Розмарин	0,27	0,2
6.	Сливки 35 %	12	12
7.	Масло оливковое	8	8
8.	Соль	3	3
9.	Масло оливковое	5	5
10.	Грибы белые	88	67

Выход готового блюда (1 порция): 215/50 г.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (2011г.)

4.2 Технологический процесс приготовления блюда

Спаржу промывают холодной водой, срезают кожицу, отступая от верхней части 2-3 см, промывают вторично в холодной воде. Отваривают 7 минут в подсоленной воде, обсушивают. У чеснока срезают верхушку и донце, делят на зубчики, снимают оболочку. Чеснок измельчают, обжаривают с листьями розмарина на среднем нагреве при $t=110^{\circ}\text{C}$, добавляют промытые грибы, нарезанные ломтиком. Часть обжаренных грибов, спаржу и сливки измельчают в блендере. Филе сибаса смазывают измельченной смесью, сворачивают рулетом, связывают рулеты тонкой полоской из рыбы. Выкладывают на смазанный маслом противень, вставляют в центр тюрбана стебли спаржи, сбрызгивают оливковым маслом, запекают 15 минут, при температуре 190°C . Декорируют грибами и розмарином.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Запеченные рулеты из рыбы с жареными грибами подают на мелкой столовой тарелке.

5.2 Блюдо реализуют в мелкой столовой тарелке не более 3 часов с момента окончания технологического процесса согласно СП 2.3.2.1324. Согласно требованию СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не ниже 75°C .

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества блюда:

Внешний вид - запеченные рулеты из рыбы с жареными грибами выложены на мелкую столовую тарелку.

Консистенция - мягкая, сочная.

Цвет - на срезе мясо от белого до светло-серого.

Вкус - соответствует запеченной рыбе, овощам, грибам. В меру соленый.

Запах - соответствует запеченной рыбе, овощам, грибам.

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
32,42	20,4	2,22	303,4

16 Оформление калькуляционной карты фирменного (нового) блюда (изделия)

Исчисление продажных цен на кухонную продукцию, реализуемую в розницу, производят в калькуляционных карточках отдельно на каждый вид блюда (порцию). Калькуляцию можно составить из расчета стоимости сырья на 100 блюд или на одно блюдо, на 1 кг салата, соуса или гарнира или на одну порцию.

Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие кухни. Перед составлением карточки необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, нормы закладки сырья по Сборнику рецептов, а также цены на продукты и сырье.

Составление калькуляционного расчета (карточки) и определение продажной цены блюда производится в следующем порядке:

определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;

устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо;

определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;

исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции);

устанавливается продажная цена одного блюда (порции).

Калькуляционные карточки регистрируют в специальном реестре после подписи их лицами, которые несут ответственность за правильность установления продажных цен.

Исчисленные продажные цены необходимо сопоставить с ранее действовавшими ценами на такие же блюда и тщательно проанализировать причины возможных отклонений.

Цены на полуфабрикаты и кулинарные изделия также исчисляются методом калькуляции исходя из стоимости сырьевого набора продукции по продажным ценам

17 Заключение

В процессе отработки рецептуры и технологии блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» определены:

сочетаемость продуктов;

нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто;

масса брутто;

масса подготовленного полуфабриката;

кулинарная готовность блюда;

выход готового блюда;

потери при тепловой обработке;

потери при порционировании;

органолептические и физико-химические показатели качества блюда (изделия);

контроль качества сырья, технологии приготовления и готового блюда.

Задание для самостоятельной работы

Разработать рецептуру и последовательность приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Задание на дом

Разработать рецептуру и последовательность приготовления блюд из осетра сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов знания ?	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры	оценка 2-5
З5актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	

Практическая работа № 9.

Тема Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 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
Проведено контрольное приготовление блюда: Террин мясной с лимонным соусом

Для контрольной проработки взято: говядина свинина язык говяжий яйца сливки 20% сливочное масло лук репчатый соль перец черный молотый

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обр.%	Нетто г	Отходы при тепл. обр.%	Отходы после теп. обр. %	Выход г
Говядина (стейк)	запекание	21	6	20	20	0	17
Свинина (стейк)	запекание	22	10	20	16	0	17
язык говяжий	Варка	37	0	37	76	0	21
яйца	Холодная	8	10	7	0	0	7
Сливки 20%	Холодная	8	0	8	0	0	8
Сливочное масло	Холодная	0,8	0	0,8	0	0	0,8
Лук репчатый	жарка	6	16	5	26	0	4
соль	Нет	0,4	0	0,4	0	0	0,4
Перец черн.молот.	Нет	0,08	0	0,08	0	0	0,08

Выход п\ф, г 98Выход готового изделия, г 75

Технология приготовления

Лук мелко нарезают и обжаривают в сливочном масле, добавляют мясо, обжаривают с двух сторон. Лук с говядиной измельчают в блендере, затем добавить соль, перец, сливки яйца и тщательно взбить до однородной массы. Из филе говядины нарезают полоски отварить и очистить. Измельчить в блендере с добавлением сливок. В форму для выпекания выложить говядины, залить мусс из свинины

Изысканный лимонный соус

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обр.%	Нетто г	Отходы при тепл. обр.%	Отходы после теп. обр. %	Выход г
Масло сливочное	Варка	13	0	13	0	0	13
Яйцо куриное(желток)	Холодная, варка	1 1/2	71	14	0	0	14
Лимон	Холодная, варка	19	32	13	0	0	13
Вода	Холодная	8	0	8	0	0	8
Соль	нет	0,4	0	0,4	0	0	0,4
Перец	нет	0,04	0	0,04	0	0	0,004

Табаскоп\ф	Холодная	1	0	1	0	0	1
------------	----------	---	---	---	---	---	---

Выход п\ф, г 50Выход готового изделия, г 50

Технология приготовления.

Масло растопить, чуть охладить. Желтки, тертую цедру лимона, сок лимона, воду взбивают на водяной бане, пока масса не станет густой, вынуть из бани, снова и снова взбивать масло, приправить специями, держать на бане до подачи на стол, чтобы не свернулся .

Рис рассыпчатый

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол обр.%	Нетто г	Отходы при тепл. обр.%	Отходы после теп. обр %	Выход г
	Рис	Варка	17	0	17	привар	0	48
	Соль	Варка	2	0	2	0	0	2

Выход п\ф, г 19Выход готового изделия, г _50

Технология приготовления

Промыть рис под проточной водой 5 раз, Насыпать риса 2/3 от воды варить при закрытой крышке около 12 минут, постепенно уменьшая нагрев.

ГОСТ Р 53104-2008

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О

«15» ноября
2019 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Террин мясной с лимонным соусом на рисовой подушке

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Террин мясной с лимонным соусом на рисовой подушке
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
Основное блюдо		
Говядина (стейк)	21	20
Свинина (стейк)	22	20
Креветки	37	37
яйца	8	7
Сливки 20%	8	8
Сливочное масло	0,8	0,8
Лук репчатый	6	5
соль	0,4	0,4
Перец черн.молот.	0,08	0,08
Изысканный лимонный соус		
Масло сливочное	13	13
Яйцо куриное(желток)	1 ½ шт	14
Лимон	19	13
Вода	8	8
Соль	0,4	0,4
Перец чёрный молот.	0,04	0,04
Табаскоп\ф	1	1
Рис рассыпчатый		
Рис	17	17
Соль	2	2
Выход		75/50/50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Лук мелко нарезают и обжаривают в сливочном масле, добавляют мясо, обжаривают с двух сторон. Лук с говядиной измельчают в блендере, затем добавить соль, перец, сливки яйца и тщательно взбить до однородной массы. Из филе говядины нарезают полоски отварить и очистить . Измельчить в блендере с добавлением сливок. В форму для выпекания выложить говядины, залить мусс из свинины

Масло растопить, чуть охладить. Желтки, тертую цедру лимона, сок лимона, воду взбивают на водяной бане, пока масса не станет густой, вынуть из бани, снова и снова

взбивать масло, приправить специями, держать на бане до подачи на стол, чтобы не свернулся .

Промыть рис под проточной водой 5 раз. Насыпать риса 2/3 от воды варить при закрытой крышке около 12 минут, постепенно уменьшая нагрев.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Террин выкладывают на тарелку .Реализация сразу.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Без разрывов

Цвет:Белый, внутри красный

Запах: соответствует данным продуктам

Вкус: соответствует данным продуктам

Консистенция однородная

6.2Микробиологические 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 (175 грамм) содержит			
16,9	23,45	14,654	337,266
100 грамм блюда (изделия) содержит			
9,7	13,45	8,37	192,7

Ответственный за оформление ТТК

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда Мясной террин с лимонным соусом на рисовой подушке

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1		
	Наименование продуктов	норма кг	цена	сумма
	Говядина (стейк)	0,021	220	4,62
	Свинина (стейк)	0,022	690	15,18
	язык	0,037	500	18,5
	яйца	0,008	55	0,44
	Сливки 20%	0,008	200	1,6
	Сливочное масло	0,0008	350	0,28
	Лук репчатый	0,006	15	0,09
	соль	0,0004	15	0,006
	Перец черн.молот.	0,00008	700	0,056
	Масло сливочное	0,013	350	4,55
	Яйцо куриное(желток)	0,014	55	0,77
	Лимон	0,019	120	2,28
	Соль	0,0004	15	0,006
	Перец чёрный молот.	0,00004	700	0,028
	Табаскоп\ф	0,001	3300	3,3
	Рис	0,017	50	0,85
	Соль	0,002	15	0,03
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			13673,6
	Стоимость 1 блюда			136,736
	Наценка, в % к себестоимости			120
	Цена продажи блюда			301,00
	Выход 1 блюда (в граммах)			175
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор Ровенкло Е.А.

Ход работы

1 Разработать блюда из мяса сложного ассортимента

2 Оформить следующие документы - акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Задание на дом

Разработать блюдо из мяса и оформить следующие документы - акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры	оценка 2-5
35актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	

Практическая работа №10

Тема Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

АКТ

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

Судак, запеченный с овощами

Для контрольной проработки взято: Судак целый, Лимонная приправа к рыбе SantaMaria, Зелень укроп, Лимон, Масло оливковое, ExtraVirgin, Баклажан, Кабачки, Лук репчатый, Грибы Шампиньоны свежие, Помидоры (Томаты) грунтовые, Зелень базилик, Лимон, Зелень салат, Соус бальзамический для декорирования.

№	Наименования сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы При хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы При теп. обраб. %	Отходы После Теп. обраб. %	Выход, г
1	Судак Целый	Запеченный	317	23	244	18	0	200
2	Специи Лимонная приправа Рыбе Santa Maria	Нет обработки	0,5	0	0,5	0	0	0,5
3	Зелень Укроп	Хол. Обработка	1,4	26	1	0	0	1

4	Лимон	Получение сока	12	58	5	0	0	5
5	Масло оливковое ExtraVirgin	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
6	Баклажан	Жарка	64	5	61	26	0	45
7	Кабачки	Жарка	68	10	62	35	0	40
8	Лук репчатый	Пассированные	24	16	20	50	0	10
9	Грибы Шампиньоны свежие	Жарка	49	0	49	39,3	0	30
10	Помидоры (Томаты) грунтов	Жарка	65	15	55	37	0	35
11	Выход запеченного судака с овощами – 360 грамм							
12	Зелень базилик	Хол. обработка	4,8	16	4	0	0	4
13	Лимон	Очистка основа	17	10	15	0	0	15
	Зелень Салат	Хол. обработка	9,7	28	7	0	0	7
	Соус бальзамический для декорирования	Нет обработки	2	0	22	0	0	2

Выход готового изделия, г 360

Технология приготовления

Судака (небольшого) разрезать по спине, удалить хребет и реберные кости, посыпать специями, сбрызнуть соком лимона и оливковым маслом. Овощи нарезать кружочками, посолить, обжарить на гриле. Форель фаршировать обжаренными овощами, сверху положить кружочки помидор. Запечь в течение 10 минут при 160С. При подаче декорировать базиликом, лимоном, листом салата и выпаренным бальзамическим уксусом.

ГОСТ Р 53104-2008

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О

« ____ » _____ 20 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Судак, запеченный с овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Судак, запеченный с овощами

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
Судак Целый	317	244
Специи Лимонная приправа к рыбе SantaMaria	0,5	0,5
Зелень Укроп	1,4	1
Лимон	12	5
Масло оливковое Extra Virgin	10	10
Баклажан	64	61
Кабачки	68	62
Лук репчатый	24	20
Грибы Шампиньоны свежие	49	49
Помидоры (Томаты) грунтовые	65	55
Выход запеченного судака с овощами – 360грамм		
Зелень базилик	4,8	4
Лимон	17	15
Зелень салат	9,7	7
Соус бальзамический для декорирования	2	2
Выход		360

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Судака (небольшого) разрезать по спине, удалить хребет и реберные кости, посыпать специями, сбрызнуть соком лимона и оливковым маслом. Овощи нарезать кружочками, посолить, обжарить на гриле. Форель фаршировать обжаренными овощами, сверху положить кружочки помидор. Запечь в течение 10 минут при 160С. При подаче декорировать базиликом, лимоном, листом салата и выпаренным бальзамическим уксусом.

2 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче декорировать базиликом, лимоном, листом салата и выпаренным бальзамическим уксусом.. Реализация сразу

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: при подаче декорировать базиликом, лимоном, листом салата и выпаренным бальзамическим уксусом..

Цвет: серый

Запах: свойственный , без постороннего

Вкус: в меру солёный

Консистенция мягкая

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 (360 грамм) содержит			
48,93	3,46	10,47	268,77
100 грамм блюда (изделия) содержит			
13,05	0,92	2,79	71,67

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда Судак, запеченный с овощами

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 20 г		
		норма кг	цена	сумма
	Судак целый	кг	0,317/0,244	500,00

	Специи Лимонная приправа к рыбе Santa Maria	кг	0,0005/0,0005	2 000,00
	Зелень Укроп	кг	0,0014/0,001	1 200,00
	Лимон	кг	0,012/0,005	200,00
	Масло оливковое Extra Virgin	кг	0,01/0,01	800,00
	Баклажаны	кг	0,064/0,061	400,00
	Кабачки	кг	0,068/0,062	250,00
	Лук репчатый	кг	0,024/0,02	70,00
	Грибы Шампиньоны свежие	кг	0,049/0,0490,065/0,055	300,00
	Помидоры грунтовые	кг	0,0048/0,004	250,00
	Зелень базилик	кг	0,017/0,015	1 500,00
	Лимон	кг	0,0097/0,007	30,00
	Зелень салат	кг	0,0097/0,007	1 400,00
	Соус Бальзамический для декорирования	г	0,002/0,002	1 258,70
	Наценка, в % к себестоимости			27 351,00
	Цена продажи блюда			273,51
	Выход 1 блюда (в граммах)			3,10
	Зав.производством			282,00
	Калькуляцию составил			360/15

Утверждаю: Директор

Ход работы

- 1 На усмотрение студентов , разработать блюда из рыбы сложного ассортимента
- 2 Оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Задание на дом

Разработать блюдо из морепродуктов и оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной	оценка 2-5

и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	рецептуры	
35актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	

Лабораторная работа. № 1

Тема Приготовление, оформление и отпуск, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель и задачи работы:

1. Отработать последовательность технологических операций приготовления супа-крема из рыбы
2. Определить оценку качества сырья.
3. Отработать приготовления и отпуск супа-крема из рыбы
4. Провести оценку качества кулинарной продукции

Содержание работы: приготовить суп- крем из трески, супа- крем из лосося

Инструменты, инвентарь и посуда. кастрюля, сковорода, блендер,миксер, нож средний поварской; доска, ложка; тарелки

Технология приготовления

Суп-крем из трески

Подготовленную и нарезанную кусками рыбу, овощи, картофель и приправы положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить на слабом огне до мягкости. Затем переложить в блендер, удалив рыбы кости. горошины перца и лавровый лист. Муку спассеровать на масле, смешать с горячим молоком и добавить протертое пюре. Варить еще 10-15 мин. Перед подачей на стол положить в суп яичный желток, размешать, посыпать нарезанным укропом или зеленью петрушки.

Суп-крем из лосося

Соединить разогретое оливковое масло, нарезанные репчатый лук и лук-порей и обжарить. Добавьте в кастрюлю нарезанный кубиками картофель, рыбный бульон, соль и специи. Довести бульон до кипения, варить до готовности картофеля. Затем слить бульон в отдельную кастрюлю, овощи порциями перемешивать в миксере. Соединить пюре с бульоном и разогреть. Филе лосося порезать маленькими кусочками, перемешать их с солью и перцем и добавьте в суп. Проварить до готовности рыбы, постоянно помешивая, заправить суп-пюре сливками и лимонным соком .

Порядок выполнения работы

Суп-крем из трески

- 3.Подготовить, нарезать рыбу,
- 4.закладка рыбы, овощей, приправ в кастрюлю,
- 5.варка
- 6.протирание в блендере
- 7.пассерование муки на масле,
8. соединение с молоком протертого пюре.
9. варка
10. подача с яйцом и зеленью.

Суп-крем из лосося

1. разогреть оливковое масло
2. соединение масла с репчатым лук и луком –пореем, жарка
3. Соединить разогретое оливковое масло, нарезанные и обжарить
4. соединение с картофелем , рыбным бульоном , специями
5. варка
6. отделение густой части, перемешивание миксером.
7. соединение пюре с бульоном
8. нарезка лосося, соединение с солью и перцем
9. введение в бульон, варка
10. заправка сливками.
11. подача с зеленью

Требования к качеству.

Внешний вид	Цвет	Запах	вкус	Консистенция
Суп-крем из трески				
Суп налит в тарелку, масса однородная	кремовый	Свойственный рыбе	В меру солёный, со специями	Всё доведено до готовности, однородная.
Суп-крем из лосося				
Суп налит в тарелку, масса однородная	кремовый	Свойственный рыбе	В меру солёный, с привкусом сливок	Всё доведено до готовности, однородная

Вопросы для закрепления

1. Ассортимент сложных супов с рыбой и морепродуктами.
2. Варианты сервировки и оформления сложных супов.
3. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении сложных супов

Задание по составлению отчёта

- 1 Оформление заявки на сырье и продукты
- 2 Оформление технологической карты

Защита _____ (оценка)

Задание на дом.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Способы подачи сложных супов. Температура подачи сложных супов

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении	оценка 2-5

Лабораторная работа.№ 2

Тема Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности

Цель и задачи работы:

Отработать последовательность технологических операций приготовления супа с мясом
Определить оценку качества сырья.

Отработать приготовления и отпуск супа с мясом

Провести оценку качества кулинарной продукции

Содержание работы: приготовить супа- с мясом из говядины, супа с мясом из свинины
Инструменты, инвентарь и посуда. кастрюля, сковорода, , нож средний поварской; доска, ложка; тарелки

Технология приготовления супа с мясом из говядины

Нарезать говядину на кусочки, хорошо и посолить. Мелко нарезать лук и спассеровать в жире до получения золотистого оттенка, добавить кусочки мяса и тушить в течение 30 мин. После того как сок испарится, добавить мясной бульон. Нарезать картофель кубиками, положить на мясо, добавить измельченный чеснок, тмин, красный перец и все залить водой или мясным бульоном до полного погружения. В суп-гуляш положить стручковый перец и помидоры, нарезанные колечками. Тушить суп-гуляш до полной готовности картофеля.

Технология приготовления супа с мясом из свинины

Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Растопить в кастрюле с толстым дном свиное сало и спассеровать лук. Добавить мясо, посолить, поперчить, слегка обжарить. Налить воду и довести мясо до готовности. Помидоры и сладкий перец нарезать соломкой, спаржевую фасоль кусочками. Положить в суп нарезанные овощи вместе с лавровым листом, тимьяном и варить до готовности.

Порядок выполнения работы супа с мясом из говядины

Нарезать говядину, посолить.

Нарезать лук и спассеровать, добавить мясо. тушить.

Добавить мясной бульон.

Нарезать картофель, положить на мясо, измельченный чеснок, тмин, красный перец и все залить водой или мясным бульоном

Положить стручковый перец и помидоры.

Тушить.

Подача.

Порядок выполнения работы супа с мясом из свинины.

Мясо нарезать

Лук очистить, нарезать
 Растопить свиное сало, спассеровать лук.
 Добавить мясо, посолить, поперчить, слегка обжарить.
 Налить воду и довести мясо до готовности.
 Помидоры и сладкий перец нарезать соломкой, спаржевую фасоль кусочками.
 Положить в суп нарезанные овощи вместе с лавровым листом, тимьяном
 Варить до готовности.
 Подача

Требования к качеству.

Внешний вид	Цвет	Запах	вкус	Консистенция
Суп с мясом из говядины				
Суп налит в тарелку, нарезка правильная	коричневатый	Свойственный мясу	В меру солёный	Всё доведено до готовности, продукты мягкие
Суп с мясом из свинины				
Суп налит в тарелку, нарезка правильная	Золотистый от жира	Свойственный продуктам, ходящим с состав супа	В меру солёный с приправами	Всё доведено до готовности, мягкие продукты

Вопросы для закрепления

1. Ассортимент супов с мясом
2. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении сложных супов.
3. Способы подачи супов с мясом
4. Варианты сервировки и оформления сложных супов.

Задание по составлению отчёта

- 1 Оформление заявки на сырье и продукты
- 2 Оформление технологической карты

Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к супам региональной кухни в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению супов

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей	оценка 2-5

и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции;	оценка 2-5

Лабораторная работа № 3

Тема Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности

Цель и задачи работы:

1. Отработать последовательность технологических операций приготовления блюд из овощей
2. Определить оценку качества сырья.
3. Отработать приготовления и отпуск блюд из жареных овощей
4. Провести оценку качества кулинарной продукции

Содержание работы: приготовить фенхель фаршированный

Инструменты, инвентарь и посуда. мясорубка, сковорода, нож средний поварской; доска, ложка; тарелки

Технология приготовления

Утолщенную часть ("головку") фенхеля промыть, разобрать на черешки. Уложить на каждый примерно 1 ст. ложку фарша и свернуть их таким образом, чтобы начинка

оказалась внутри. Фаршированные трубочки из пластов фенхеля разместить на противне и запечь в духовке. Для начинки можно использовать фарш из любого мяса с добавкой репчатого лука, приправив ее перцем и посолив по вкусу.

Порядок выполнения работы

1. Фенхель промыть, разобрать на черешки.
2. Уложить фарш, свернуть.
3. Уложить на противень, запечь в духовке.

Требования к качеству.

Внешний вид	Цвет	Запах	вкус	Консистенция
Фенхель фаршированный				
Уложен на тарелку, полит соусом	белый	фенхеля	В меру солёный	Доведено до готовности, мягкий

Вопросы для закрепления

1. Ассортимент сложных блюд из овощей
2. Варианты сервировки и оформления сложных блюд из овощей
3. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении сложных блюд из овощей

Задание по составлению отчёта

1. Оформление заявки на сырье и продукты
 2. Оформление технологической карты
- Защита _____ (оценка)

Задание на дом.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из жареных овощей и их соответствие стандартным требованиями по цвету, запаху и консистенции. Способы подачи сложных блюд из жареных овощей .Температура подачи сложных блюд из жареных овощей .

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям	оценка 2-5

	охраны труда и технике безопасности	
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции;	оценка 2-5

Лабораторная работа № 4

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности

Цель и задачи работы:. отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска мучных кулинарных изделий
2. отработать правила разделки теста и формовки изделий из него.

Содержание работы:

1. приготовить и оформить для подачи) валингтон с мясом.
дать оценку качества приготовленных изделий.

Посуда, инвентарь, инструменты: сковороды, сито, ножи, доски, лопатки, скалка, тарелка

Технология приготовления

Валингтон с мясом. Приготовить дрожжевое тесто безопасным способом. Готовое тесто нарезать на жгуты, из которых сформовать шарики, подкатать их. Поставить на расстойку на 5 мин, затем раскатать в виде лепешек, на середину положить фарш, над фаршем плотно соединить края теста и придать изделиям круглую форму. Жарить во фритюре

Последовательность выполнения работ:

1. Подготовить рабочее место.
2. Приготовить дрожжевое тесто: в готовые дрожжи добавить процеженный раствор соли, сахара и яйца, затем перемешать, всыпать муку и замесить тесто. Поставить для брожения. Во время брожения сделать обминку
3. Сформовать изделия

Требования к качеству

Внешний вид	цвет	запах	консистенция	вкус
Валингтон с мясом				
Форма хорошо сохранена	Корочки-золотистая, фарша-серая	жареного теста	Пропеченная	Теста и фарша в меру солёный

Выложить готовые изделия на подготовленную посуду.

Вопросы для закрепления

Какие существуют способы приготовления теста?

Выбор способа приготовления.

Какие продукты входят в состав опары и чем это вызвано?

Задание по составлению отчёта

1 Оформление заявки на сырье и продукты

2 Оформление технологической карты

Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Составить технологические схемы следующих изделий: крученики с различными фаршами в отварном и запеченном виде

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5

34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции;	оценка 2-5

Лабораторная работа. № 5

Тема Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель и задачи работы:

Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд

Оценка качества сырья.

Обработать приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы под соусом валюте

Содержание работы: .приготовить и оформить для подачи блюдо рыба, запеченная под соусом валюте

Инструменты, инвентарь, посуда, котел вместимостью 20 л (электро-или наплитный); рыбница; кастрюли вместимостью 2, 1 и 0,5 л; сковороды; сотейники; ножи поварские; веселки; салфетка из сурового полотна или марля; блюда металлические порционные или мелкие столовые тарелки; баранчики; соусники; тарелки десертные.

Технология приготовления блюд

Рыба, запеченная под соусом валюте Репчатый лук тонко нашинковать и спассеровать до готовности без изменения цвета. Добавить нарезанные ломтиками припущенные грибы, а при использовании осетровой рыбы сваренные хрящи. Порционную сковороду смазать маслом, налить в нее немного сметанного соуса с добавлением желтка и положить кусок обжаренной рыбы, запанированной в муке. На рыбу положить пассированный лук с грибами, а сверху поместить кружочки вареного яйца. Вокруг рыбы уложить обжаренный вареный картофель, нарезанный кружочками. Залить блюдо соусом валюте посыпать тертым сыром

Последовательность выполнения работы

1. Разделать рыбу: с костным скелетом — на филе без кожи и костей; звенья осетровой рыбы нарезать на порционные куски без кожи и хрящей, ошпарить и промыть.

5 Сварить картофель в кожице. Сваренный картофель остудить, очистить и нарезать

кружочками.

6 Очистить овощи. Лук нарезать полукольцами и пассеровать.

7 Припустить свежие грибы. Готовые грибы нарезать ломтиками.

5.Подготовить лук, грибы В пассированный лук прибавить нарезанные ломтиками грибы

и 6.Поджарить картофель. поджарить кружочки вареного картофеля, стараясь не поломать их.

7.Обжарить рыбу. Порционный кусок осетровой рыбы запанировать в муке и обжарить.

8.Приготовить соус валюте

9.Приготовить полуфабрикат для блюда «Рыба под соусом валюте На смазанную маслом сковороду положить кусок жареной рыбы, на него — пассерованный лук грибы, хрящи и сверху — кружочки вареного яйца. Загарнировать по краям обжаренным картофелем, залить рыбу сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, взвесить и оставить до запекания на столе..

10.Оформить блюда и сдать работу. Рыбу подавать на сковородах, в которых она запекалась, поставив их на мелкие тарелки.

Требования к качеству

Внешний вид	цвет	запах	консистенция	вкус
Рыба запеченная				
Румяная корочка на поверхности	Золотисто-коричневый	Свойственный запеченной рыбы . без постороннего	мягкая	Нежный, в меру солёный

Вопросы для закрепления

1. Объясните , почему для блюда «Рыба, запеченная под соусом валюте» , соус следует приготовить более жидким?
2. Почему перед панированием в муке рыбу надо обсушить?
3. Почему перед панированием в муке рыбу надо обсушить?
4. Расскажите о процессах, происходящих при запекании рыбы.
5. Какие процессы происходят при жарке рыбы? Объясните их.

Задание по составлению отчёта

- 1 Оформление заявки на сырье и продукты
- 2 Оформление технологической карты
- 3 Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Составить схемы блюд: солянка на сковороде, рыба . запечённая с сыром

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции;	оценка 2-5

Тема Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель и задачи работы:

1. Отработать последовательность технологических операций приготовления блюд из мяса
2. Определить оценку качества сырья.
3. Отработать приготовления и отпуск блюд из мяса
4. Провести оценку качества кулинарной продукции

Содержание работы: приготовить каре ягнёнка

Инструменты, инвентарь и посуда. противень, нож средний поварской; доска, ложка; тарелка

Технология приготовления

Листочки розмарина и тимьяна мелко порезать, смешать с солью и перцем и раздавленным чесноком. Этой смесью натереть ягнятину, слегка сбрызнуть бальзамическим уксусом и запекать в духовке. Подавать мясо на листьях салата.

Для соуса: перемешать джем из черной смородины, хрен, перец, соевый соус и бальзамический уксус

Порядок выполнения работы

1. Розмарин и тимьян мелко порезать
2. Соединить с солью и перцем и чесноком.
3. Смесью натереть ягнятину
4. Сбрызнуть бальзамическим уксусом
5. Запекать в духовке.
6. Приготовить соус.
7. Запекание.
8. Подача

Требования к качеству.

Внешний вид	Цвет	Запах	вкус	Консистенция
Каре ягнёнка				
Уложено на тарелку, полито соусом	коричневый	Запеченного мяса	В меру солёный	Сочная

Вопросы для закрепления

1. Ассортимент сложных блюд из мяса
2. Варианты сервировки и оформления сложных блюд из мяса
3. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении сложных блюд из мяса

Задание по составлению отчёта

1. Оформление заявки на сырье и продукты
 4. Оформление технологической карты
 5. Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса и их соответствие стандартным требованиями по цвету, запаху и консистенции. Способы подачи сложных блюд из мяса. Температура подачи сложных блюд из мяса.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции;	оценка 2-5

Лабораторная работа № 7

Тема Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель и задачи работы:

1. Отработать последовательность технологических операций приготовления блюд из жареной птицы
2. Определить оценку качества сырья.
3. Отработать приготовления и отпуск блюд из птицы
4. Провести оценку качества кулинарной продукции

Содержание работы: приготовить бризоль из птицы

Инструменты, инвентарь и посуда. противень, нож средний поварской; доска, ложка; тарелка

Технология приготовления

Дефростированные тушки птицы моют, обсушивают. Мякоть мяса птицы отделяют от костей, не снимая кожу, нарезают на кусочки массой 50-100 г, пропускают через мясорубку с решеткой, имеющие крупные отверстия два раза. В котлетную массу добавляют соль, холодную воду, перемешивают. Котлетную массу разделяют на порции, придают им форму лепешек. На посыпанную мукой доску выкладывают лепешки, раскатывают их в тонкий (2-3 мм) блин. В широкую посуду выбить яйца, предварительно проверенные на качество и обработанные по СанПиН, добавить холодной воды (1:1/2) и взбить с солью. В готовую яичную смесь аккуратно окунуть сформованную лепешку из фарша и выложить на разогретую с маслом сковороду, обжарить на среднем нагреве с обеих сторон, аккуратно свернуть рулетом и обжарить еще минуту, снять со сковороды, переложить на противень и довести до готовности в жарочном шкафу.

Порядок выполнения работы

1. Подготовка курицы.
2. Выделение филе, массы приготовления.
3. Жарка
Подача.

Требования к качеству.

Внешний вид	Цвет	Запах	вкус	Консистенция
Бризоль из птицы				
Форма сохранена	золотистый	Жареной птицы	В меру солёный	Сочная, нежная

Вопросы для закрепления

1. Ассортимент сложных блюд из птицы
2. Варианты сервировки и оформления сложных блюд из птицы
3. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении сложных блюд из птицы

Задание по составлению отчёта

Оформление заявки на сырье и продукты

Оформление технологической карты

Защита _____ (оценка)

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	точность расчетов норм закладки сырья , способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции;	оценка 2-5

**Билеты для комплексного дифференцированного экзамена
по МДК 02.01, МДК 02.02**

Билет 1

1. Характеристика государственному стандарту услуг общественного питания. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.
2. Приготовление прозрачных супов (консоме). 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 1 порцию с выходом 500 грамм на солянку домашнюю (сборник рецептов № 228)

Билет 2

- 1 Общие понятия, применяемые в ресторанном бизнесе
- 2 Приготовление супов-пюре, крем-супов. 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 1 порцию с выходом 500 грамм на солянку грибную (сборник рецептов № 234)

Билет 3

- 1 Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.
- 2 Приготовление супов региональной кухни(французского лукового, минестроне супа гуляша 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 1 порцию с выходом 500 грамм на солянку рыбную (сборник рецептов № 232)

Билет 4

- 1 Процессы, происходящие при термической обработке овощей , формирующие качество горячей кулинарной продукции.
2. Приготовление соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на 1 порцию с выходом 500 грамм на суп-пюре из птицы (сборник рецептов № 251)

Билет 5

- 1 Процессы, происходящие при термической обработке рыбы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.
- 2 . Приготовление соуса голландского (голландез) и его производных Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на 1 порцию с выходом 500 грамм на суп-пюре из печени (сборник рецептов № 252)

Билет 6

- 1 Процессы, происходящие при термической обработке птицы, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 2 Приготовление соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного 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 «Судак фаршированный» (сборник рецептов № 484)

Билет 7

- 1 Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.
- 2 Приготовление соусов на основе овощных соков и пюре 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 «Щука фаршированная» (сборник рецептов № 484)

Билет 8

- 1 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции
- 2 Приготовление овощного ризотто, гратена из овощей, овощного сое 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 «Судак в тесте жареный» (сборник рецептов № 499)

Билет 9

- 1 Определение «контрольных точек» при приготовлении мясных блюд на основе принципов ХАССП
- 2 Приготовление спагетти из кабачков, огурцов жареных, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного 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 «Рулет из трески» (сборник рецептов № 512)

Билет 10

- 1 Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка
- 2 Приготовление запеченных изделий из крупяных масс (поленты, пудингов) 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 «Тельное из рыбы» (сборник рецептов № 514)

Билет 11

- 1 Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания).
- 2 Приготовление ризотто и плова 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 «Грудинка, фаршированная кашей» (сборник рецептов № 544)

Билет 12

- 1 Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов
- 2 Приготовление суфле из яиц, сырного суфле 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 «Грудинка, фаршированная рисом и печенью» (сборник рецептов № 545)

Билет 13

- 1 Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).
- 2 Приготовление блинчиков, пирога блинчатого 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 «Мясо духовое» (сборник рецептур № 588)

Билет 14

- 1 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).
- 2 Приготовление курника 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 «Говядина тушёная» (сборник рецептур № 586)

Билет 15

- 1 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей с применением техники молекулярной кухни, су-вида
- 2 Приготовление штруделей с различными фаршами 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 «Говядина в кисло-сладком соусе» (сборник рецептур № 598)

Билет 16

- 1 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей с применением паровой конвекции
- 2 Приготовление равиолей, хачапури. 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 «Рулет с луком и яйцом» (сборник рецептур № 616)

Билет 17

- 1 Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.
- 2 Приготовление кнелей и суфле мясных. 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 «Фрикадельки в соусе» (сборник рецептур № 620)

Билет 18

- 1 Определение «контрольных точек» при приготовлении рыбных блюд на основе принципов ХАССП
- 2 Приготовление вяленой утки; утки горячего копчения 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 «Сациви из курицы» (сборник рецептур № 641)

Билет 19

- 1 Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд
- 2 Приготовление рыбы отварной в бульоне и на пару 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 «Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью» (сборник рецептов № 658)

Билет 20

- 1 Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента
- 2 Приготовление рыбы, жареной на вертеле, на решетке 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 соус польский с выходом 50 грамм .(сборник рецептов №806)

Билет 21

- 1 Определение «контрольных точек» при приготовлении блюд из птицы на основе принципов ХАССП
- 2 Приготовление рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте 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 «Рулет с луком и яйцом», .(сборник рецептов № 617)

Билет 22

- 1 Пряности и приправы при приготовлении горячих блюд из мяса
- 2 Приготовление утиной ножки конфи, жареной утиной грудки 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 « Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью», .(сборник рецептов № 658)

Билет 23

- 1 Пряности и приправы при приготовлении горячих блюд из рыбы
- 2 Приготовление поросенка жареного, поросенка фаршированного 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 « Щука запеченная с помидорами», .(сборник рецептов № 507)

Билет 24

- 1 Современные методы приготовления горячих блюд
- 2 Приготовление рулетов из мяса 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 « Рулет из судака», .(сборник рецептов № 512)

Билет 25

- 1 Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование
- 2 Приготовление гуся, фаршированного яблоками, утки 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 «Судак запеченный под молочным соусом»,
(сборник рецептов № 508)

Критерии оценки результатов обучения

Оценка устных ответов обучающихся

Оценка устного опроса, проводимого в форме собеседования

- **оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если студент владеет терминологией дисциплины; может классифицировать, систематизировать материал, изложить материал в полном объеме; называть определения; объяснять значение терминов;
- **оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если студент владеет терминологией дисциплины; может классифицировать, систематизировать, изложить материал не в полном объеме; объяснить значение терминов; называть определения; допускает неточности при изложении и сам их исправляет;
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если студент затрудняется изложить материал; может называть не все определения; или допускает неточности при изложении и исправляет с помощью преподавателя; или имеет представление по теме, но сам изложить материал не может, отвечает только на поставленные вопросы;
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если студент ни самостоятельно, ни с помощью преподавателя не может ответить по теме; не может назвать определения; не владеет терминологией дисциплины.

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
расчета продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
выбор оборудования

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
выбор оборудования

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
выбор оборудования

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

выбор оборудования

Критерии оценки по выполнению лабораторных работ

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

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 приготовлении 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