



Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской
Республики

**Методические указания
по выполнению контрольной работы
для студентов заочной формы обучения
по МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной
кулинарной продукции»**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЧЕБОКСАРЫ 2020

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой по МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

Составитель: *Гаранина Альфия Рашидовна, преподаватель спецдисциплин*

Методический материал предназначен для студентов заочной формы обучения для выполнения домашней контрольной работы в межсессионный период и самостоятельной подготовки к лабораторно-экзаменационной сессии по МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

Методические указания содержат характеристику и описание заданий для выполнения домашней контрольной работы, требования к представлению и оформлению результатов.

Методические указания рекомендованы для студентов заочной формы обучения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Методические указания рассмотрены на заседании цикловой комиссии педагогов технологических дисциплин

Протокол №2 от «09»09 2020 г.

Председатель цикловой комиссии _____ Бойкова Е.А.

Содержание

Пояснительная записка	4
1. Общие методические указания по изучению МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»	5
2. Тематический план	8
3. Содержание учебной дисциплины с вопросами для самоконтроля	9
4. Перечень самостоятельных работ и практических занятий	14
5. Задания для домашних контрольных работ	16
6. Требования к оформлению контрольной работы	26
7. Перечень экзаменационных вопросов	27
8. Перечень рекомендуемой литературы	29
Приложение	30

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Домашняя контрольная работа является одним из видов самостоятельной учебной деятельности обучающихся заочной формы обучения, формой контроля освоения ими учебного материала, уровня знаний, умений.

Выполнение домашней контрольной работы формирует учебно-исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с первоисточниками, помогает усвоению важных разделов основного курса и программ дополнительного образования.

Домашняя контрольная работа представляет собой систематическое, достаточно полное изложение соответствующей темы учебной дисциплины на основе указанных источников и/или решение задач.

Цели проведения домашней контрольной работы:

- проверка и оценка знаний обучающихся,
- получение информации о характере их познавательной деятельности, уровне самостоятельности и активности, об эффективности форм и методов учебной деятельности.

Количество домашних контрольных работ определяется учебным планом для обучающихся заочной формы обучения. В учебном году их не более десяти, по отдельным дисциплинам – не более двух.

Контроль за правильностью выполнения и соблюдения сроков проверки (рецензирования) домашних контрольных работ осуществляет преподаватель.

Выполнение домашних контрольных работ может выполняться с использованием современных информационных технологий и профессиональной литературы.

1. ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ

МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

Междисциплинарный курс МДК 02.01. изучается в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

В результате освоения МДК 02.01. обучающиеся должны овладеть видом деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температуру подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

Основной формой обучения студента заочника является самостоятельная работа над учебным материалом. Руководствуясь данными методическими указаниями, учебниками и учебными пособиями студенты самостоятельно изучают учебный материал.

Результатом готовности студента к сдаче лабораторно-экзаменационной сессии должна являться выполненная и положительно оцененная домашняя контрольная работа. Формой контроля по результатам изучения МДК 02.01 является экзамен.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка при заочной форме обучения		Самостоятельная учебная нагрузка
		Всего	в том числе лабораторные и практические занятия	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	58	8	6 (6 ч л.р.)	50
Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	89	18	14 (2 – пр.з 12 ч л.р.)	71
Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов	58	8	6 (6 ч л.р.)	50
Всего:	205	34	26 <i>(2 – пр.з. 24 – лаб р.)</i>	171

3.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ С ВОПРОСАМИ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ

Раздел 1.Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Тема 1.1. Канапе, легкие и сложные холодные закуски

Канапе. Лёгкие закуски. Сложные холодные закуски.Карпаччо. Паштеты. Муссы. Понятие. Ассортимент. Общие правила приготовления. Температурный и санитарный режимы приготовления. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, сложных холодных закусок. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиенты для приготовления сложных холодных закусок. Контроль качества готовой сложной холодной кулинарной продукции. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд.

Начинки для канапе и закусок.

Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов начинок. Технология приготовления. Требования к качеству готовых начинок.

Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления. Органолептические способы определения степени готовности и качества.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какова температура подачи холодных блюд и закусок?
А)10-12 С
Б)20-25 С
В)60-65 С
2. Добавлением какого ингредиента, винегреты отличаются от салатов?
А)добавлением капусты
Б)добавлением моркови
В) добавлением свеклы
3. Срок хранения заправленных салатов из сырых овощей?
А)15 минут
Б)30 минут
В)1-2 часа
4. Чем отличается салат мясной от столичного?
А) использованием заправки
Б) нарезкой продуктов
В) использованием мяса птицы для салата столичного
5. Как классифицируются закрытые бутерброды?
А) простые, сложные
Б) простые, сложные, сладкие, горячие
В) простые, сложные, калорийные
- 6.Толщина ломтика хлеба, нарезанного для бутерброда?
А)1-1,5 см
Б)2-3 см
В)4-5 см
7. Как классифицируются открытые бутерброды?

- А) простые, сложные
 - Б) простые, сложные, сладкие, горячие
 - В) простые, сложные, калорийные
8. Как еще называют закрытые бутерброды?

- А) сэндвичи
- Б) канапе
- В) пампушки

9. Когда следует заправлять салаты?

- А) непосредственно перед отпуском
- Б) за 1-2 часа до подачи
- В) за 30 минут до подачи

10. В какой напиток обязательно добавляют крахмал?

- А) квас
- Б) кисель
- В) компот

Основная литература:

Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с.

Синицына, А. В. Приготовление сладких блюд и напитков [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 304 с.

Качурина, Тамара Александровна. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Поварское и кондитерское дело" / Т. А. Качурина. - Москва : Академия, 2018. - 254, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл.; 21 см. - (Профессиональное образование).; ISBN 9785-4468-7121-6 : 5000 экз. (Профессиональное образование)

Тема 2.1.

Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.

Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.

Понятие. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы. Требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Контроль качества готовой продукции. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы. Требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Организация рабочего места. Организация рабочего места при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы. Виды технологического оборудования и

производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд. Холодные блюда из рыбы. Приготовление и оформление холодных рыбных блюд: Рыба отварная. Рыба фаршированная. Рыба заливная. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов сложных холодных рыбных блюд. Технология приготовления сложных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для сложных рыбных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы.

Планирование работы производства. Проведение расчётов по формулам. Организация работы производства. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты Оформление нормативно – технических документов. Приёмка товаров по количеству и качеству. Гарниры для холодных сложных блюд. Заправки и соусы для сложных холодных блюд. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления. Технология приготовления. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Заправки, соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса, птицы. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления. Технология приготовления. Органолептические способы определения степени готовности и качества.

Вопросы для самоконтроля:

1. Температура подачи холодных сложных блюд
2. Сколько запекают поросенка молочного в духовке?
3. Какие специи используют в качестве маринада для "Бараньей ноги"?
4. Какую часть полутуши используют для приготовления блюда "Корейка на ребрышках"?
5. С чем подают террин в качестве гарнировки и украшения?

Основная литература:

Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с.

Синицына, А. В. Приготовление сладких блюд и напитков [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 304 с.

Тема 3.1.

Технология приготовления сложных холодных соусов.

Понятие. Ассортимент сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для них. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.

Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Правила соусной композиции сложных соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов. Технология приготовления сложных холодных соусов. Соус на основе кисломолочных продуктов; сложные сливочные соусы; столовая горчица и соус из столовой горчицы; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и

температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним. Соус майонез и его производные. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним. Фруктовые, ягодные, овощные соусы (кули). Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним. Соус-винегрет; соус тартар; соус ремуляд. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним. Планирование работы производства. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд. Проведение расчётов по формулам. Организация процесса приготовления сложных холодных соусов. Расчёты по формулам. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Составление технологической карты.

Вопросы для самоконтроля:

1. Как называются традиционные индийские соусы, оттеняющие вкус основного блюда?
2. Как называется традиционное французское блюдо из мяса птицы, название которого происходит от старофранцузского слова, означающего «желе».
3. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок?
4. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим?
5. Какова температура подачи холодных блюд и закусок?

Перечень лабораторных работ.

Лабораторная работа №1

Приготовление холодных сложных закусок

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск сложных холодных закусок.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Лабораторная работа №2

Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из рыбы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Лабораторная работа №3

Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из мяса и из мяса птицы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск сложных холодных блюд из мяса, мяса птицы.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Лабораторная работа №4

Организация процесса приготовления и приготовление соусов, оформление тарелок и блюд

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск сложных холодных соусов.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Основная литература:

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 128 с.

Качурина, Тамара Александровна. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Поварское и кондитерское дело" / Т. А. Качурина. - Москва : Академия, 2018. - 254, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл.; 21 см. - (Профессиональное образование).; ISBN 9785-4468-7121-6 : 5000 экз. (Профессиональное образование)

4. ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Тема	Виды работ
<p>Практическое занятие. Разработка технологии приготовления холодных блюд из мяса и из мяса птицы.</p>	<p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве холодных блюд из мяса. Принятие решения по разработке ассортимента, по организации процессов подготовки и приготовления холодных блюд из мяса.</p> <p>Разработка технологии приготовления холодных блюд из мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничного вкуса холодных мясных блюд. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса. Составление технологических схем. Презентация блюда. Краткое изложение концепции, оказавшей влияние на выбор и оформление блюда.</p> <p>Расчёт рецептур. Рецептуры и технологии приготовления блюд разнообразного ассортимента. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из мяса. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Технологическая документация. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление портфолио на блюдо.</p>
<p>Канapé, легкие и сложные холодные закуска.</p>	<p>Изучение и составление конспекта по вопросам:</p> <p>Понятие. Ассортимент канapé, легких и сложных закусок.</p> <p>Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канapé и легких закусок.</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канapé, сложных холодных закусок.</p>
<p>Сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>	<p>Изучение и составление конспекта по вопросам</p> <p>Понятие. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиенты для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы. Требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Контроль качества готовой продукции.</p> <p>Организация рабочего места при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении</p>

	сложных холодных блюд.
Холодные блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы.	Изучение и составление конспекта по вопросам Понятие. Ассортимент холодных блюд из мяса. Поросёнок запечённый. Баранья нога. Поросёнок заливной. Свиная корейка. Сложные холодные блюда из птицы. Курица галантин. Сельскохозяйственная птица фаршированная.
Технология приготовления сложных холодных соусов.	Изучение и составление конспекта по вопросам Понятие. Ассортимент сложных холодных соусов. Соус на основе кисломолочных продуктов; сложные сливочные соусы; столовая горчица и соус из столовой горчицы. Соус майонез и его производные. Фруктовые, ягодные, овощные соусы (кули). Соус-винегрет; соус тартар; соус ремуляд. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для них. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.

5.ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДОМАШНИХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

В соответствии с учебным планом студенты специальности "Технология продукции общественного питания" в межсессионный период должны самостоятельно изучить программный материал и выполнить домашнюю контрольную работу по одному из 100 вариантов.

Контрольная работа составлена в 30 вариантах. В таблице 1 по вертикали «А» размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых соответствует первой цифре списка студентов, а по горизонтали «Б» также размещены цифры от 0 до 9, соответствующие последней цифре списка студентов.

Пересечение вертикальной и горизонтальной линий определяет клетку с номерами заданий контрольной работы. Например, студент по списку 9. Пересечение 0-ой строки и 9-го столбца определяют клетку с номерами заданий контрольной работы (1, 14, 21, 31, 41). Студенты должны быть внимательны при определении варианта. Работа, выполненная не по своему варианту, возвращается студенту без проверки и зачета. Студент должен повторно выполнить контрольную работу в соответствии с вариантом.

В ответах на задания контрольной работы студент должен показать знания программного материала, при необходимости увязать их с деятельностью организаций и предприятий, рекомендациями научно-практических конференций и другими материалами.

При расчете показателей следует правильно проставлять единицы измерения. Цифровые данные в задачах носят условный характер.

Выполнение контрольного задания должно помочь студентам изучить вопросы дисциплины, проверить степень усвоения изученного материала и применить свои знания при решении практических задач.

Перед выполнением контрольной работы студенту необходимо изучить рекомендованную литературу.

При выполнении контрольного задания следует руководствоваться методическими указаниями, где приведены примеры задач.

Таблица 1. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

А		Б									
		Последняя цифра номера личного дела студента									
Предпоследняя цифра номера	0	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1
		15	16	20	19	11	12	17	18	13	14
		29	28	27	26	25	24	23	22	30	21
		33	32	35	34	37	36	39	38	40	31
	45	46	44	47	43	49	42	50	48	41	
Предпоследняя цифра номера	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		20	10	11	12	18	17	13	14	16	15
		30	29	28	27	26	25	24	23	22	21
		31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	50	49	48	47	46	45	44	43	42	41	
Предпоследняя цифра номера	2	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4
		16	15	14	13	12	11	20	19	18	17
		26	25	24	23	22	21	30	29	28	27
		40	36	37	38	39	35	31	32	33	34
	45	44	43	42	41	46	47	48	49	50	

Контрольные задания

1. Понятие. Ассортимент канapé, легких и сложных закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канapé и легких закусок.

2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канapé, сложных холодных закусок. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.

3. Контроль качества готовой сложной холодной кулинарной продукции. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канapé, легких и сложных холодных закусок.

4. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд.

5. Начинки для канapé и закусок. Начинки для канapé. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов начинок. Технология приготовления. Требования к качеству готовых начинок. 6. Карпаччо. Понятие. Ассортимент. Общие правила приготовления. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления. Приготовление и оформление разнообразного ассортимента. Технология приготовления. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления.

7. Паштеты. Понятие. Ассортимент. Общие правила приготовления. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления. Приготовление и оформление разнообразного ассортимента. Технология приготовления. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления.

8. Муссы. Понятие. Ассортимент. Общие правила приготовления. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления. Приготовление и оформление разнообразного ассортимента. Технология приготовления. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления.

9. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

10. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиенты для приготовления блюд. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд. Требования к качеству готовых блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Контроль качества готовой продукции.

10. Организация рабочего места. Организация рабочего места при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд.

11. Холодные блюда из рыбы. *Приготовление и оформление холодных рыбных блюд*: Рыба отварная. Рыба фаршированная. Рыба заливная. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов сложных холодных рыбных блюд. Технология приготовления сложных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для сложных рыбных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы.

12. Ассортимент сложных холодных блюд из мяса . Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиенты для приготовления блюд. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд. Требования к качеству готовых блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Контроль качества готовой продукции.

13. Ассортимент сложных холодных блюд из мяса птицы . Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиенты для приготовления блюд. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд. Требования к качеству готовых блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Контроль качества готовой продукции.

14. Холодные блюда из мяса. *Приготовление и оформление холодных мясных блюд*: террин, корейка на косточке, баранья нога, поросенок заливной. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов сложных холодных мясных блюд. Технология приготовления сложных блюд из мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из мяса. Варианты оформления блюд из мяса. Техника приготовления украшений для сложных мясных блюд из различных продуктов. Варианты

гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса.

15. Холодные блюда из мяса птицы. *Приготовление и оформление холодных мясных блюд*: галантин из курицы, куриный рулет с омлетом и зеленью. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов сложных холодных мясных блюд. Технология приготовления сложных блюд из мяса птицы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса птицы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из мяса птицы. Варианты оформления блюд из мяса птицы. Техника приготовления украшений для сложных мясных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса птицы

16. Понятие. Ассортимент сложных холодных соусов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для них. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.

17. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Правила соусной композиции сложных соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов.

18. Технология приготовления сложных холодных соусов. Соус на основе кисломолочных продуктов; сложные сливочные соусы; столовая горчица и соус из столовой горчицы; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним.

19. Соус майонез и его производные. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним.

20. Фруктовые, ягодные, овощные соусы (кули). Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним.

21. Соус-винегрет. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним. Планирование работы производства. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд. Проведение расчётов по формулам. Организация процесса приготовления сложных холодных соусов.

22. Овощные соусы (кули). Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и

температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним.

23. Ягодные соусы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним.

24. Соус тартар. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним. Планирование работы производства. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд. Проведение расчётов по формулам. Организация процесса приготовления сложных холодных соусов..

25. Соус ремуляд. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним. Планирование работы производства. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд. Проведение расчётов по формулам. Организация процесса приготовления сложных холодных соусов.

26. Составление технико - технологической карты на фирменное сложное холодное блюдо из рыбы, с указанием энергетической ценности (б,ж,у)

27. Составление технико - технологической карты на фирменное сложное холодное блюдо из мяса, с указанием энергетической ценности (б,ж,у)

28. Составление технико - технологической карты на фирменное сложное холодное блюдо из мяса птицы, с указанием энергетической ценности (б,ж,у)

29. Составление технико - технологической карты на фирменное сложную холодную закуску, с указанием энергетической ценности (б,ж,у)

30. Составление технико - технологической карты на фирменное сложный холодный соус, с указанием энергетической ценности (б,ж,у)

31. **Рыба фаршированная заливная.** Ассортимент заданного блюда Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

32. **Свиная корейка на ребрышках.** Ассортимент заданного блюда Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты

сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

33. Соус тартар. Ассортимент заданного соуса Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

34. Паштет из говяжьей печени. Ассортимент заданного блюда Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

35. Мусс из семги. Ассортимент заданного блюда Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

36. Карпаччо из мяса. Ассортимент заданного блюда Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения

готовой продукции

37. Столовая горчица и соус из столовой горчицы. Ассортимент заданного соуса. Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

38. Соусы на основе кисломолочных продуктов. Ассортимент заданных соусов. Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

39. Поросенок запеченный. Ассортимент заданного блюда Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

40. Масляные смеси: масло селёдочное, сырное, грибное, креветочное, чесночное. Ассортимент заданных блюд. Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

41. Сложные сливочные соусы. Ассортимент заданных соусов. Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов

используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

42. Паштет в тесте. Ассортимент заданного блюда. Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

43. Соус - винегрет. Ассортимент заданного соуса. Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

44. Канапе с использованием хлеба, изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста. Ассортимент заданных блюд. Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

45. Рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения. Ассортимент заданных блюд. Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного

блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

46. Мясные деликатесные продукты холодного и горячего копчения.

Ассортимент заданных блюд. Классификация основного вида сырья, условия хранения и требования к его качеству, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления заданного блюда. Способы обработки сырья и минимизации отходов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюда. Технологию приготовления заданного блюда, варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюда. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, необходимого для приготовления. Риски и методы контроля в области безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции

47. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 кг соуса майонеза с корнионами «Тартар» .

Наименование сырья	Масса сырья брутто на 1 порцию
	Соус тар-тар
Количество порций	1 порция (75г)
Яйца	1шт
Лимон	50
Оливковое масло	60
Зеленый лук	50
Оливки	10
Соленые огурцы	10

48.Изучить рецептуру соуса тар тар рассчитать массу сырья для 25 порций соуса по 75

грамм, оформить рецептуру в таблице, под таблицей показать расчеты.

Наименование сырья	Масса сырья брутто на 1 порцию Соус тар-тар
Количество порций	1 порция (75г)
Яйца	1шт
Лимон	50
Оливковое масло	60
Зеленый лук	50
Оливки	10
Соленые огурцы	10

Наименование сырья	1 порция		25 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

49. Подобрать оборудование для холодного цеха при приготовлении мусса из слабосоленой семги, записать в таблице:

Оснащение	Использование
Оборудование	
Посуда	
Инструменты и инвентарь	

Составить технологическую схему приготовления мусса из слабосоленой семги.

50. Подобрать оборудование для холодного цеха при галантин из птицы, записать в таблице:

Оснащение		Использование
Оборудование		
Посуда		
Инструменты и инвентарь		

Составить технологическую схему приготовления галантина из птицы.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа выполняется аккуратно на листе формата А4 стандартным 14-м шрифтом с полуторным интервалом. Используются шрифты TimesNewRoman или Arial. Вопросы и заголовки желательнее выделять курсивом и жирным шрифтом, заглавными буквами. Границы полей: левое - 3 см, правое - 1,5 см, нижнее и верхнее - 2,5 см. Текст печатается черным или синим цветом.

Все структурные элементы работы и главы ее основной части начинаются с новой страницы. Расстояние между разделами, подразделами и пунктами должно быть 4,5 интервала.

Абзацы в тексте начинают отступом, равным пяти печатным знакам.

После знаков препинания делается пробел, перед знаками препинания пробелов не делается. Перед знаком "тире" и после него делается пробел.

Знаки "дефис" и "перенос" пишутся без пробелов. Знаки "номер" (№) и "параграф" (§), а также единицы измерения от цифры отделяются пробелом. Знак градус (°) пишется с цифрой слитно, а градус Цельсия (°С) - отдельно. Знаки "номер", "параграф", "процент", "градус" во множественном числе не удваиваются и кавычками не заменяются.

Все страницы, формулы и таблицы нумеруются. Нумерация - сквозная (т.е. номер - один, два и т.д.). Нумерация страниц указывается без черточек в правом нижнем углу.

Работа должна быть выполнена аккуратно, четким, разборчивым почерком, в той же последовательности, в какой приведены вопросы домашнего задания. Перед каждым ответом на вопрос следует писать номер задания и его полную формулировку. Сокращения слов и подчеркивания в тексте не допускаются. Общий объем работы не должен превышать 12 страниц машинописного текста.

Сокращение наименований и таблицы в задачах должны выполняться с учетом требований ЕСКД. При переносе таблиц следует повторить заголовок таблицы, указывая над ней «Продолжение таблицы» и ее номер. Единицы измерения указывать только в результирующих значениях.

В контрольной работе должны быть приведены условия задач, исходные данные и решения. Решение должно сопровождаться четкой постановкой вопроса (например, «Определяю ...»); указываться используемые в расчетах формулы с пояснением буквенных обозначений; выполненные расчеты и полученные результаты должны быть пояснены.

Вычисление абсолютных величин следует производить с точностью до первого десятичного знака (0,1), в процентах - до первого десятичного знака (0,1%); относительных величинах - до второго десятичного знака (0,01).

В конце работы приводится список использованной литературы, где сначала указываются нормативные документы (законы, указы, постановления, приказы, инструкции и т.д.), затем в алфавитном порядке - учебная литература и справочные пособия с указанием фамилии и инициалов автора, наименование источника, места и года его издания; затем ставится дата выполнения работы и подпись студента.

Титульный лист работы должен быть оформлен в соответствии с утвержденной формой, подписан, с указанием даты сдачи работы.

На каждую контрольную работу преподаватель дает письменное заключение (рецензию) и выставляет оценки «зачтено» или «незачтено». Незачтенная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению недостатков.

По получении проверенной контрольной работы студент должен внимательно ознакомиться с исправлениями на полях, прочитать заключение преподавателя, сделать работу над ошибками и повторить недостаточно усвоенный материал в соответствии с рекомендациями преподавателя. После этого студент выполняет работу повторно и отправляет вместе с первой на проверку.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ СДАЧИ ЭКЗАМЕНА

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температуру подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Перечень сложной холодной кулинарной продукции

1. Канапе с использованием хлеба, изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста.
2. Лёгкие закуски на шпажках.
3. Мини запеканки.
4. Масляные смеси: масло зелёное, раковое (крабовое), анчоусное, селёдочное, сырное, грибное, креветочное, чесночное.
5. Пасты: желтковая паста, сырная.
6. Семга малосольная.
7. Огурцы малосольные.
8. Острые соленья из различных овощей.
9. Консервированные фрукты.
10. Консервированные ягоды.
11. Маринованные шампиньоны.
12. Маринованная гусиная печень.
13. Рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения.
14. Мясные деликатесные продукты холодного и горячего копчения.
15. Карпаччо из мяса.
16. Карпаччо из рыбы.
17. Терин из гусиной печени.
18. Паштет из говяжьей печени.
19. Паштет из кур.
20. Паштет из утиной печени.
21. Паштет в тесте.
22. Мусс из семги.
23. Мусс из крабов.
24. Рыба отварная отварная целиком (крупная рыба).
25. Рыба заливная целиком (крупная рыба).
26. Рыба фаршированная заливная.
27. Поросенок фаршированный заливной.
28. Поросенок запеченный.
29. Баранья нога, шпигованная запеченная.
30. Свиная корейка на ребрышках.
31. Галантин.
32. Курицы фаршированная.
33. Индейка, фаршированная целиком
34. Утка целиком
35. Соус майонез и его производные.
36. Соус на основе кисломолочных продуктов.
37. Фруктовые, ягодные, овощные соусы (кули).
38. Сложные сливочные соусы.
39. Столовая горчица и соус из столовой горчицы.
40. Соус-винегрет
41. Соус тартар.
42. Соус ремуляд.

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Антонова, Р.П. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова .- СПб.: Профи-Информ, 2010.- 134 с.
2. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с.
3. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 96 с.
4. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 160 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Годунова .- СПб.: Профикс, 2006 .- 687,[1] с: табл. Харченко, Н.Э.
6. Потапова, И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Текст] : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 64 с. – (Повар. Базовый уровень).
7. Харченко Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.
8. Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.
9. Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 176 с.
10. Качурина, Тамара Александровна. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Поварское и кондитерское дело" / Т. А. Качурина. - Москва : Академия, 2018. - 254, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл.; 21 см. - (Профессиональное образование); ISBN 9785-4468-7121-6 : 5000 экз. (Профессиональное образование)

Образец титульного листа домашней контрольной работы студента-заочника

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и
коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской
Республики

Контрольная работа
по изучению МДК 02.01. «Технология приготовления
сложной холодной кулинарной продукции»

вариант _____

студентки _____

ФИО студента

Специальность _____

Курс, группа _____

Дата сдачи контрольной работы _____

Дата проверки преподавателем _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

Чебоксары, 2020

