



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 специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЧЕБОКСАРЫ 2021

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой по МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей 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 03.01. «Технология приготовления сложной горячей 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 «10»09_2021 г.

Председатель цикловой комиссии _____ Бойкова Е.А.

Содержание

Пояснительная записка	4
1. Общие методические указания по изучению МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»	5
2. Тематический план	8
3. Содержание учебной дисциплины с вопросами для самоконтроля	10
4. Перечень самостоятельных работ и практических занятий	19
5. Задания для домашних контрольных работ	22
6. Требования к оформлению контрольной работы	29
7. Перечень экзаменационных вопросов	30
8. Перечень рекомендуемой литературы	35
Приложение	36

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 03.01. изучается в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

В результате освоения МДК 03.01. обучающиеся должны овладеть видом деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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 профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей 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 03.01 является экзамен

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Производственная (по профилю специальности), часов		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	в т.ч. консультаций, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК 3.1.	Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.	48	8	6 (6 ч – лаб.раб)	10	40	6			-	
ПК 3.2.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.	48	8	6 (6 ч – лаб.раб)						40	-
ПК 3.3.	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	48	8	6 (6 ч – лаб.раб)						40	-
ПК 3.4.	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)	146	26	12 (12 ч – лаб.раб)						120	-

*

	ПТИЦЫ.								
Итого по МДК 03.01.		290	50	30 (лаб.раб - 30)	10	240	6		
ПК 3.1., ПК 3.2. ПК 3.3., ПК 3.4.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
Промежуточная аттестация: - экзамен по МДК 03.01. - дифференцированный зачёт по ПП 03.01. - экзамен (квалификационный) по ПМ 03.									
Всего:		434	50	30 (л.р 30)	10	240	35		144

3.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ С ВОПРОСАМИ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ

Раздел 1. Организации производства сложных супов.

Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Специфика производства. Супы, соусы, блюда из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Сложные супы. Методы организации производства сложных супов. Подготовка рабочего места для приготовления сложных супов. Производственный инвентарь, технологическое оборудование необходимое в процессе приготовления сложных супов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Контроль качества готовой кулинарной продукции. Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Супы – пюре. Понятие. Ассортимент супов-пюре. Общие правила варки супов-пюре. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов пюре: суп-пюре из овощей, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из печени, суп-пюре из домашней птицы, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов. *Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве супов пюре при их тепловой обработке.* Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов. Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Технология приготовления специальных гарниров к супам-пюре. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов-пюре. Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов – пюре. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов – пюре.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какова температура подачи горячих блюд и закусок?
А)10-12 С
Б)20-25 С
В)60-65 С
2. В чем состоит отличие супов - пюре?
А)текстура
Б)ингредиенты
В) температура подачи
3. Срок хранения заправленных горячих сложных супов?
А)15 минут
Б)30 минут
В)1-2 часа
4. Чем отличается лагман от бозбаша?
А) использованием заправки
Б) нарезкой продуктов

В) различными ингредиентами

5. Как классифицируются сложные супы по технологии приготовления?

А) заправочные, прозрачные, пюре

Б) простые, сложные, сладкие, горячие

В) простые, сложные, калорийные

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 горячих 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.

Прозрачные супы. Национальные супы. Понятие. Ассортимент. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов прозрачных супов: суп прозрачный из мяса, суп прозрачный из рыбы, консоме и национальных супов: суп луковый, минестрон, шурпа, лагман. Технология приготовления специальных гарниров. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов.

Планирование работы производства. Планирование организация технологического процесса приготовления сложных супов. Проведение расчётов по формулам .

Организация процесса приготовления сложных супов. Организация технологического процесса приготовления сложных супов. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую Приёмка товаров по количеству и качеству.

Разработка технологии приготовления сложных супов. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных супов. Принятие организационного решения по процессам приготовления сложных супов. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов. Разработка технологии приготовления сложного супа. Составление технологических схем. Расчёт рецептур. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Технологическая документация. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление портфолио на блюда.

Вопросы для самоконтроля:

1. Температура подачи горячих сложных супов
2. Сколько варят бульон для прозрачного супа?
3. Какие специи используют для приготовления прозрачных супов?

4. Какую часть полутуши используют для приготовления фарша для оттяжки?
5. С чем подают бульон 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 4.1.

Организация производства сложных горячих соусов

Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Сложные горячие соусы. Понятие. Классификация. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. Технология приготовления горячих соусов. Соус голландский и его производные, остро-сладкие густые соусы, соусы из ракообразных. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов. Органолептические способы определения степени готовности горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Температура подачи сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Качество соусов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Основные критерии оценки качества готовых горячих соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде. Планирование процесса приготовления сложных соусов. Выполнение расчётов. Организация процесса приготовления сложных соусов. Организация технологического процесса приготовления сложных соусов. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую. Приёмка товаров по количеству и качеству. Работа со сборником рецептов. Выполнение расчётов.

Разработка технологии приготовления сложного соуса.

Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных соусов. Принятие организационных решений по процессу приготовления соусов. Разработка технологии приготовления сложных соусов. Составление технологических схем. Составление карты брака. Расчёт рецептов. *Рецептуры и технологии приготовления соусов разнообразного ассортимента.* Нормы расхода сырья. Расчёт сырья для приготовления соуса. Технологическая документация. Составление и оформление документации на разработанный соус: технико – технологической карты. Презентация разработанного соуса. Краткое изложение концепции, оказавшей влияние на выбор соуса.

Вопросы для самоконтроля:

1. Как называются традиционные индийские соусы, оттеняющие вкус основного блюда?
2. Основные ингредиенты для соуса «Бешамель»?
3. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок?
4. Какой из соусов готовится с перцем холопиньо?
5. Какова температура подачи горячих сложных соусов?

Тема 6.1.

Технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра

Товароведная характеристика сырья. Классификация сыров: сыры сычужные твердые, сыры сычужные мягкие, сыры рассольные, сыры плавленые, химический состав и пищевая ценность, производство, условия и сроки хранения, требования к качеству различных видов сыров, дефекты, оценка качества.

Классификация овощей. Свежие, сырые овощи. Пищевая ценность, химический состав, классификация, типичное строение, условия хранения, требования к качеству различных видов овощей. Консервированные овощи: ассортимент, способы консервирования, качество, хранение.

Классификация, строение, пищевая ценность, условия и сроки хранения, требования к качеству различных видов грибов.

Организация производства при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. Методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра. Технология приготовления: овощное ризотто, картофель Бек, мисо из овощей, спагетти из кабачков, овощи в тесте, огурцы жареные, овощи томленные в горшочке. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей

Варианты сочетания блюд из овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей. Температура подачи блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из овощей

Приготовление фаршированных овощных блюд. Лук порей, артишоки, фенхель фаршированные. Технология приготовления, варианты оформления, способы подачи.

Приготовление запечённых и паровых овощных блюд. Мусс паровой и запечённый из овощей. Кнельная масса запечённая и паровая. Спаржа паровая. Технология приготовления, варианты оформления, способы подачи.

Приготовление блюд из грибов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов. Технология приготовления: сморчки со сливками, грибы жареные.

Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов. Варианты сочетания блюд из грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Температура подачи блюд из грибов. Правила подбора соусов к блюдам из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из грибов

Приготовление блюд из сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра. Технология приготовления: закуска из сыра, сырная тарелка, сыр жареный, шарики из сырной массы жаренные во фритюре, гренки, фондю из сыра. Варианты сочетания блюд из сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.

Температура подачи блюд из грибов. Правила подбора соусов к блюдам из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из грибов.

Планирование работы производства. Проведение расчётов по формулам. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Составление схемы организации рабочего места

Организация работы производства. Выполнение расчётов. Приёмка товаров по количеству и качеству. Оформление требования в кладовую.

Вопросы для самоконтроля:

1. Каким из способов тепловой обработки готовят сырные шарики?
2. Какие виды сыра используют для фондю?
3. Гратен из картофеля запекают при какой температуре?
4. Температура подачи паровой спаржи?
5. Каким фаршем начиняют лук порей перед запеканием?

Тема 8.1.

Организация производства и приготовление сложных блюд из рыбы.

Методы организации производства. Подготовка рабочего места. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление отварных блюд из рыбы. Осетрина отварная целиком или крупным звеном; лосось припущенный. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы. Карп, запеченный в соли; форель, запеченная в тесте; филе камбалы, запеченное в промасленной бумаге. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Технология приготовления жаренных и копченых блюд из рыбы. Осетрина на вертеле; лосось жареный на решетке гриля; поджарка из осетрины в воке; осетрина в горшочке; осетр холодного копчения; окунь горячего копчения; рулет из судака горячего копчения. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.

Приготовление блюд из рыбной рубленой массы. Тельное из судака запеченного в пергаменте; щука, фаршированная кнельной массой. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.

Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Планирование работы производства. Проведение расчётов по формулам. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Составление схемы организации рабочего места. Организация производства блюд из рыбы. Выполнение расчётов по определению выхода готовой продукции, необходимого количества сырья для приготовления заданного количества блюд. Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую. Приёмка товаров по количеству и качеству.

Вопросы для самоконтроля:

1. Каким из способов тепловой обработки готовят рулет из судака?
2. Какие виды специй используют для окуня горячего копчения?
3. Осетрину в горшочке запекают при какой температуре?
4. Температура подачи поджарки из осетрины в воке?
5. Каким фаршем начиняют щуку перед запеканием?

Тема 10.1.

Приготовление сложных блюд из мяса.

Зельц из свиной головы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Технология приготовления жареных блюд из мяса. Телячья или говяжья вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности; стейки жареные до различной степени готовности; ростбиф жареный на гриле; миньон из ягненка, каре из ягненка; грудинка фаршированная; поросенок жареный; рулет мясной; мясо вок; жиго из баранины. Технология приготовления запечённых блюд из мяса. Буженина запеченная; мясо, запеченное в тесте; мясо запеченное в фольге; суфле из мяса. Технология приготовления тушеных блюд из мяса. Тушеные рульки телячьи и свиные; мясо шпигованное; тушеные говяжьи хвосты; мясо в горшочке. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Технология приготовления блюд из мяса вяленого; холодного и горячего копчения. Мясо вяленое; мясо холодного и горячего копчения

Вопросы для самоконтроля:

1. Каким из способов тепловой обработки готовят миньон из ягненка?
2. Какие виды специй используют для рулек телячьих и свиных?
3. Буженину запекают при какой температуре?
4. Температура подачи ростбифа жареного на гриле?
5. Чем начинают мясо жиго перед тепловой обработкой?

Тема 11.1.

Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы

Технология приготовления отварных блюд из домашней птицы. Индейка отварная; утка томленная в горшочке; кнели из курицы; кнельная масса отварная на пару.

Технология приготовления запеченных блюд из домашней птицы. Куры запеченные на вертеле; кусочки куриного мяса запеченные в тесте; утка и курица запеченные в тесте целиком.

Технология приготовления жареных блюд из домашней птицы. Индейка, жаренная целиком; жаренная целиком утиная ножка конфи; жареная утиная грудка.

Технология приготовления фаршированных блюд из домашней птицы. Гусь фаршированный яблоками; утка фаршированная гречневой кашей.

Технология приготовления вяленых и копченых блюд из домашней птицы. Утка вяленая; утка горячего копчения. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Планирование работы производства. Проведение расчётов по формулам. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Составление схемы организации рабочего места. Организация процесса приготовления блюд из мяса. Выполнение расчётов по определению выхода готовой продукции, необходимого количества сырья для

приготовления заданного количества блюд. Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую.

Вопросы для самоконтроля:

1. Каким из способов тепловой обработки готовят кнели из курицы?
2. Какие виды специй используют для индейки жаренной целиком?
3. Гуся с яблоками запекают при какой температуре?
4. Температура подачи утиной ножки конфи?
5. Каким фаршем начиняют утку перед запеканием?

Перечень лабораторных работ.

Лабораторная работа №1

Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.

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

Лабораторная работа №2

Организация процесса приготовления и приготовление сложных соусов.

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

Лабораторная работа №3

Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск сложных блюд из **овощей, грибов и сыра.**
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических и технико-технологических карт.

Лабораторная работа №4

Организация процесса приготовления и приготовление сложных рыбных блюд.

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

Лабораторная работа №5

Организация процесса приготовления и приготовление сложных мясных блюд и сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной домашней птицы.
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 горячих 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 горячих сложных блюд из мяса и из мяса птицы.</p>	<p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве горячих блюд из мяса. Принятие решения по разработке ассортимента, по организации процессов подготовки и приготовления холодных блюд из мяса.</p> <p>Разработка технологии приготовления горячих 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 горячих 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>Супы – пюре, прозрачные супы, региональные супы.</p>	<p>Сложные супы. Методы организации производства сложных супов. Подготовка рабочего места для приготовления сложных супов. Производственный инвентарь, технологическое оборудование необходимое в процессе приготовления сложных супов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>
<p>Сложные горячие блюда из рыбы.</p>	<p>Изучение и составление конспекта по вопросам Понятие. Ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд из рыбы. 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 горячей кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих блюд.</p>
<p>Технология приготовления сложных горячих соусов.</p>	<p>Изучение и составление конспекта по вопросам Понятие. Ассортимент сложных горячих соусов. Технология приготовления горячих соусов. Соус голландский и его производные, остро-сладкие густые соусы, соусы из ракообразных 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 горячих соусов. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных горячих соусов и варианты их использования.</p>

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

Б		Последняя цифра номера личного дела студента									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
А	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
	1	45	46	44	47	43	49	42	50	48	41
		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
	2	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
		50	49	48	47	46	45	44	43	42	41
		5	6	7	8	9	10	1	2	3	4
		16	15	14	13	12	11	20	19	18	17
Предпоследняя цифра номера	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. **Организация процесса приготовления и приготовление сложных мясных блюд и сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы.** Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из мяса. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд из мяса.

2. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технику – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее блюдо из жареного мяса.

3. Составление технологической схемы, карты брака на сложное горячее блюдо из мяса.

4. **Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы.** Технология приготовления отварных блюд из домашней птицы. Индейка отварная; утка томленная в горшочке; кнели из курицы; кнельная масса отварная на пару. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

5. Технология приготовления запеченных блюд из домашней птицы. Куры запеченные на вертеле; кусочки куриного мяса запеченные в тесте; утка и курица запеченные в тесте целиком. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи,

хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

6. Технология приготовления жареных блюд из домашней птицы. Индейка, жаренная целиком; жаренная целиком утиная ножка конфи; жареная утиная грудка. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

7. Технология приготовления фаршированных блюд из домашней птицы. Гусь фаршированный яблоками; утка фаршированная гречневой кашей. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

8. Технология приготовления вяленых и копченых блюд из домашней птицы. Утка вяленая; утка горячего копчения. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

9. Планирование работы производства по приготовлению сложных горячих блюд из птицы. Проведение расчётов по формулам. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Составление схемы организации рабочего места. Организация процесса приготовления блюд из мяса. Выполнение расчётов по определению выхода готовой продукции, необходимого количества сырья для приготовления заданного количества блюд. Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую.

10. Приготовление сложных блюд из мяса. Зельц из свиной головы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

11. Технология приготовления жареных блюд из мяса. Телячья или говяжья вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности; стейки жареные до различной степени готовности; ростбиф жареный на гриле; миньон из ягненка, каре из ягненка; грудинка фаршированная; поросенок жареный; рулет мясной; мясо вок; жиго из баранины. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность

выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Технология приготовления блюд из жареного мяса.

12. Технология приготовления запечённых блюд из мяса. Буженина запеченная; мясо, запеченное в тесте; мясо, запеченное в фольге; суфле из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Технология приготовления блюд из запеченного мяса.

13. Технология приготовления тушеных блюд из мяса. Тушеные рульки телячьи и свиные; мясо шпигованное; тушеные говяжьи хвосты; мясо в горшочке. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Технология приготовления тушеных блюд из мяса.

14. Технология приготовления блюд из мяса вяленого; холодного и горячего копчения. Мясо вяленое; мясо холодного и горячего копчения. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

15. Организация производства и приготовление сложных блюд из рыбы.

Методы организации производства. Подготовка рабочего места. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление отварных блюд из рыбы. Осетрина отварная целиком или крупным звеном; лосось припущенный. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.

16. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы. Карп, запеченный в соли; форель, запеченная в тесте; филе камбалы, запеченное в промасленной бумаге. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.

17. Технология приготовления жаренных и копченых блюд из рыбы. Осетрина на вертеле; лосось жареный на решетке гриля; поджарка из осетрины в воке; осетрина в горшочке; осетр холодного копчения; окунь горячего копчения; рулет из судака горячего копчения. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.

18. Приготовление блюд из рыбной рубленой массы. Тельное из судака запеченного в пергаменте; щука, фаршированная кнельной массой. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из

рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготвлении блюд из рыбы.

19. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Планирование работы производства. Проведение расчётов по формулам. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Составление схемы организации рабочего места. Организация производства блюд из рыбы.

20. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее запеченное блюдо из рыбы.

21. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее жаренное блюдо из рыбы.

22. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее копченое блюдо из рыбы.

23. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее блюдо из рыбной котлетной массы.

24. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее блюдо из запеченного мяса.

25. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее блюдо из жареной птицы.

26. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее блюдо из запеченной птицы.

27. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее блюдо из фаршированной птицы.

28. Технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра

Товароведная характеристика сырья. Классификация сыров: сыры сычужные твердые, сыры сычужные мягкие, сыры рассольные, сыры плавленые, химический состав и пищевая ценность, производство, условия и сроки хранения, требования к качеству различных видов сыров, дефекты, оценка качества.

29. Классификация овощей. Свежие, сырые овощи. Пищевая ценность, химический состав, классификация, типичное строение, условия хранения, требования к качеству различных видов овощей. Консервированные овощи: ассортимент, способы консервирования, качество, хранение.

30. Классификация, строение, пищевая ценность, условия и сроки хранения, требования к качеству различных видов грибов.

31. Организация производства при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. Методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра. Технология приготовления: овощное ризотто, картофель Бек, мисо из овощей, спагетти из кабачков, овощи в тесте, огурцы жареные, овощи томленные в горшочке. Основные критерии оценки

качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей

32. Варианты сочетания блюд из овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей. Температура подачи блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из овощей

33. Приготовление фаршированных овощных блюд. Лук порей, артишоки, фенхель фаршированные. Технология приготовления, варианты оформления, способы подачи.

34. Приготовление запечённых и паровых овощных блюд. Мусс паровой и запеченный из овощей. Кнельная масса запечённая и паровая. Спаржа паровая. Технология приготовления, варианты оформления, способы подачи.

35. Приготовление блюд из грибов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов. Технология приготовления: сморчки со сливками, грибы жареные.

36. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов. Варианты сочетания блюд из грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Температура подачи блюд из грибов. Правила подбора соусов к блюдам из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из грибов

37. Приготовление блюд из сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра. Технология приготовления: закуска из сыра, сырная тарелка, сыр жареный, шарики из сырной массы жаренные во фритюре, гренки, фондю из сыра. Варианты сочетания блюд из сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Температура подачи блюд из грибов. Правила подбора соусов к блюдам из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из грибов.

38. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее блюдо из овощей.

39. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее блюдо из сыра.

40. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменное горячее блюдо из грибов.

41. Организация производства сложных горячих соусов

Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Сложные горячие соусы. Понятие. Классификация. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов.

42.Технология приготовления горячих соусов. Соус голландский и его производные, остро-сладкие густые соусы, соусы из ракообразных. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов. Органолептические способы определения степени готовности горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Температура подачи сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.

42.Качество соусов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Основные критерии оценки качества готовых горячих соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде. Планирование процесса приготовления сложных соусов. Выполнение расчётов. Организация процесса приготовления сложных соусов. Организация технологического процесса приготовления сложных соусов.

43. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменный горячий сложный соус.

44. **Прозрачные супы.** Понятие. Ассортимент. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов прозрачных супов: суп прозрачный из мяса, суп прозрачный из рыбы. Технология приготовления специальных гарниров. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов.

45. **Национальные супы.** Консоме и национальных супов: суп луковый, минестрон, шурпа, лагман. Технология приготовления специальных гарниров. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов.

46. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменный прозрачный суп.

47. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Составить технико – технологическую и калькуляционную карту на фирменный национальный суп.

48. **Организации производства сложных супов.**

Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Специфика производства. Супы, соусы, блюда из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Сложные супы. Методы организации производства сложных супов. Подготовка рабочего места для приготовления сложных супов. Производственный инвентарь, технологическое оборудование необходимое в процессе приготовления сложных супов. Требования

к безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.

49. Контроль качества готовой кулинарной продукции. Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.

50. Супы – пюре. Понятие. Ассортимент супов-пюре. Общие правила варки супов-пюре. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов пюре: суп-пюре из овощей, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из печени, суп-пюре из домашней птицы, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов. *Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве супов пюре при их тепловой обработке.* Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов. Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Технология приготовления специальных гарниров к супам-пюре. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов-пюре. Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов – пюре. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов – пюре.

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 желательны 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

На основании требований образовательного стандарта студент должен знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Перечень сложной горячей кулинарной продукции

Сложные супы:

1. Суп-пюре из овощей.
1. Суп-пюре из печени.
2. Суп-пюре из домашней птицы.
3. Суп-пюре из рыбы.
4. Суп-пюре из морепродуктов.
5. Суп-пюре из шампиньонов.
6. Суп-пюре из спаржи.
7. Суп-пюре из тыквы с трюфелями.
8. Суп-крем.
9. Суп прозрачный из мяса.
10. Суп прозрачный из рыбы.
11. Консоме.
12. Суп-гуляш.
13. Суп овощной томленный в горшочке.
14. Суп горячий на кефире.
15. Окрошка на кефире.
16. Суп луковый.
17. Минестроне.
18. Шурпа
19. Лагман.

Гарниры к сложным супам:

1. Клецки из овощной массы.
2. Клецки из кнельной мясной массы.
3. Клецки из кнельной рыбной массы.
4. Клецки из кнельной массы из ракообразных.
5. Кнельной массы из дичи.
6. Кнельной массы из домашней птицы.
7. Гренки запеченные.
8. Чипсы.

Сложные горячие соусы:

1. Соус голландский (с добавлением белого соуса и без) и его производные (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками).
2. Соус яичный сладкий.

3. Соус bearnaise и его производные (соус с концентрированным мясным бульоном, соус с томатным пюре).
4. Остро-сладкие густые соусы.
5. Соусы из ракообразных.

Сложные блюда из овощей, грибов и сыра:

1. Овощное ризотто,
2. Картофель Бек.
3. Мисо из овощей.
4. Лук-порей фаршированный.
5. Спагетти из кабачков.
6. Овощи в тесте.
7. Огурцы жареные.
8. Овощи томленные в горшочке.
9. Артишоки фаршированные.
10. Фенхель фаршированный.
11. Спаржа паровой.
12. Муссы паровые и запеченные из овощей.
13. Кнельная масса, запеченная и паровая.
14. Сморчки со сливками.
15. Грибы шиитаке жареные.
16. Закуска из сыра.
17. Сырная тарелка.
18. Сыр жареный.
19. Шаррики из сырной массы, жаренные во фритюре.
20. Гренки, овощи, шампиньоны в жидком фондю из сыра.

Блюда из рыбы, мяса и из сельскохозяйственной (домашней) птицы:

1. Осетрина отварная целиком или крупным звеном.
2. Лосось припущенный.
3. Лосось, запеченный в фольге.
4. Карп, запеченный в соли.
5. Форель, запеченная в тесте.
6. Филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге.
7. Осетрина на вертеле.
8. Лосось жареный на решетке гриля.
9. Поджарка из осетрины в воке.
10. Осетрина в горшочке.
11. Осетр холодного копчения.
12. Окунь горячего копчения.
13. Рулет из судака горячего копчения.
14. Тельное из судака запеченного в пергаменте.
15. Щука, фаршированная кнельной массой.
16. Зельц из свиной головы.
17. Телячья или говяжья вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности.
18. Стейки жареные до различной степени готовности.
19. Ростбиф жареный на гриле.
20. Миньон из ягненка, каре из ягненка.
21. Грудинка, фаршированная; поросенок жареный.
22. Рулет мясной.
23. Мясо вок.

24. Жиго из баранины.
25. Буженина запеченная.
26. Мясо, запеченное в тесте.
27. Мясо, запеченное в фольге.
28. Суфле из мяса.
29. Тушеные рульки телячьи и свиные.
30. Мясо шпигованное.
31. Тушеные говяжьи хвосты.
32. Мясо в горшочке.
33. Мясо вяленное.
34. Мясо холодного и горячего копчения.
35. Индейка отварная.
36. Утка, томленная в горшочке.
37. Кнели из курицы.
38. Кнельная масса отварная на пару.
39. Куры запеченные на вертеле.
40. Кусочки куриного мяса, запеченные в тесте.
41. Утка и курица, запеченные в тесте целиком.
42. Индейка, жареная целиком.
43. Жареная целиком утиная ножка конфи.
44. Жареная утиная грудка.
45. Гусь, фаршированный яблоками.
46. Утка фаршированная гречневой кашей.
47. Утка вяленая;
48. Утка горячего копчения.

Перечень основных вопросов по товароведной характеристике сырья

Классификация сыров. Сыры сычужные твердые, сыры сычужные мягкие, сыры рассольные, сыры плавленые, условия хранения, требования к качеству различных видов сыров.

Классификация овощей. Свежие, сырые, консервированные овощи, условия хранения, требования к качеству различных видов овощей.

Классификация грибов. Свежие, консервированные грибы, условия хранения, требования к качеству различных видов грибов.

Рыба. Виды требования к качеству рыбы охлажденной, мороженой, соленой, копченой, вяленой.

Мясо. Виды, классификация, клеймение, требование к качеству.

Желирующие продукты: виды, свойства, подготовка желатина

Мясо домашней птицы. Требования к качеству

Субпродукты. Понятие, классификация, требования к качеству.

Перечень технологического оборудования:

Плиты.

Жарочный шкаф.

Фритюрница.

Слайсер.

Куттер.

Овощерезательная машина.

Протирочная машина.

Мясорыхлитель.

Мясорубка МС 2-70:

Котлетоформовочная машина МФК 2240
Фаршемешалка МС – 8 – 150:
Рыбоочиститель РО-1 М:
Тестораскаточная машина МРТ -60М
Тестомесильная машина ТММ 1М

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.
2. Качурина, Т. А. Кулинария [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014 – 272 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
3. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
4. 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.
5. 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.
6. Андонова, Н. И. 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 [Текст] : лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

Нормативная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

Дополнительные источники:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>
<http://www.restoranoff.ru>
<http://www.frio.ru>
<http://kuking.net>
<http://lacucinaitaliana.ru>
<http://supercook.ru>

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 03.01. «Технология приготовления
сложной горячей кулинарной продукции»

вариант _____

студентки _____

ФИО студента

Специальность _____

Курс, группа _____

Дата сдачи контрольной работы _____

Дата проверки преподавателем _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

Чебоксары, 2021

