**ГБПОУ   
Троицкий технологический техникум**

**Методические УКАЗАНИЯ**

**и**

**контрольные задания**

для студентов-заочников

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой

по профессиональному модулю 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

по специальности 19.02.10. “Технология продукции общественного питания”

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчик:

Исанбердина Р.М. – преподаватель проф. дисциплин ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Рецензенты:

Методические указания разработаны для самостоятельной работы студентов заочного отделения, ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

В методических указаниях приведены рекомендации по изучению программного материала, вопросы для самоконтроля, рекомендации по выполнению контрольной работы, задания на контрольную работу.

**Введение**

* 1. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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 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 сыра;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;

- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей продукции;

- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

- технологию 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 размера (массы), рыбных, 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, 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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего - 589 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки - 90 часов;

Курсовая работа – 20 часов;

Самостоятельной работы обучающегося - 371 час;

Учебной практики - 36 часов

Производственной практики - 72 часа.

**Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 03**

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

**Раздел 1 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

**Тема 1.1** Оборудование горячего цеха

|  |
| --- |
| 1. Тепловые процессы. Классификация теплового оборудования.  Требования предъявляемые к тепловым аппаратам, опасные факторы  при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.  2. Виды и назначение варочных аппаратов. Основные технологические  требования, предъявляемые к их конструкции.  3. Пароварочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы,  правила эксплуатации  и техника безопасности.  4. Электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы: устройство,  принцип работы,  правила эксплуатации и техника безопасности.  5. Аппараты с ИК – нагревом, аппараты для жарки сосисок и другое  настольное жарочное оборудование.  6. Микроволновые печи, пароконвектоматы: устройство, принцип работы,  правила эксплуатации и техника безопасности.  7. Плиты электрические, автоматические электрокипятильники: классификация,  назначения, правила эксплуатации.  8. Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. |

Тема 1.2 Организация рабочих мест в горячем цехе

Организация рабочих мест в горячем цехе. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).

**Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов**

**Тема 2.1** Технология приготовления сложных супов

|  |
| --- |
| 1. Ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими  ингредиентами для создания гармоничных супов.  2. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных  ингредиентов,  используемых для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки  качества  подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.  3. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления  сложных супов.  Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных  видов сложных супов.  4.Технология приготовления пюреобразных супов и специальных гарниров  к ним.  5. Технология приготовления прозрачных супов и специальных гарниров к ним.  6. Технология приготовления национальных супов и специальных гарниров  к ним.  7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.  Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд.  8. Основные критерии оценки качества готовых горячих сложных супов.  Органолептические способы определения степени готовности и качества супов.  Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых  сложных супов.  9. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения  сложных супов.  Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и  хранения готовых сложных супов. |

**Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов**

**Тема 3.1** Приготовление сложных горячих соусов

1. Ассортимент горячих соусов. Варианты сочетания основных продуктов с другими

ингредиентами для создания гармоничных соусов. Гарниры и заправки, соусы для

сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.

2. Ассортимент вкусовых добавок к сложным соусам и варианты их использования.

3. Правила выбора вин и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.

4. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных

ингредиентов, используемых для приготовления сложных соусов. Основные

критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления

сложных соусов.

5. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления

сложных соусов.

Температурный, санитарный режимы и правила приготовления для разных

видов сложных соусов.

6. Правила соусной композиции горячих соусов. Правила побора горячих соусов к различным группам блюд.

7. Технология приготовления сложных горячих соусов. Температура подачи

сложных горячих соусов.

8. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.

9. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных

горячих соусов и отдельных готовых сложных горячих соусов. Требования к

безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов

и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.

10. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции.

Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов.

Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.

11. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных соусов.

Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения Готовых сложных соусов.

**Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей,**

**грибов и сыра.**

**Тема 4.1** Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов

и сыра

1 .Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных

видов сыров.

2. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных

видов овощей.

3. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных

видов грибов.

4. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей,

грибов, гармоничных блюд.

5. Ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для

создания гармоничных блюд.

6. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для

приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

7. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.

8. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

Температура подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

9. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей,

грибов и сыра. Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд.

10. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции

Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд

из овощей, грибов и сыра. Требования к безопасности приготовления,

хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

11. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных

Горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Методы контроля безопасности продуктов,

процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей,

грибов и сыра.

**Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и**

**сельскохозяйственной (домашней) птицы**

**Тема 5.1** Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы

1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.

Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и

дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.

2. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления

сложных горячих блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими

ингредиентами.

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.

Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы

разных видов.

4. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде.

Правила порционирования рыбных блюд

5. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы.

Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд.

6. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции.

Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд

из рыбы.

Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых

сложных блюд из рыбы.

7. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных

горячих блюд из рыбы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов

приготовления и хранения готовых сложных блюд из рыбы.

**Тема 5.2 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы**

1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы.

Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и птицы,

дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.

2. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных

горячих блюд из мяса и птицы. Варианты сочетания мяса / птицы с другими

ингредиентами.

3. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы.

Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из мяса и птицы.

4. Техника нарезки на порции птицы и мяса в горячем виде.

Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушки в зависимости

от размера (массы), мясных блюд.

5. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса

и птицы. Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд.

6. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции.

Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд

из рыбы.

Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных

блюд из мяса и птицы.

7. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных

горячих блюд из мяса и птицы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов

приготовления и хранения готовых сложных блюд из мяса и птицы.

**Учебная практика**

- разработка ассортимента сложных горячих блюд из грибов и сыра;

- приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра, применяя различные

технологии, оборудование, инвентарь;

- правила подбора сложных горячих соусов.

- разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы;

- приготовление сложных горячих блюд из рыбы, применяя различные технологии,

оборудование, инвентарь;

- правила подбора сложных горячих соусов для сложных блюд из рыбы, мяса

и птицы;

- разработка ассортимента горячих сложных блюд из мяса и птицы;

- приготовление горячих сложных блюд из мяса и птицы, применяя различные

технологии, оборудование, инвентарь;

**Производственная практика**

- осуществлять приготовление сложной горячей кулинарной продукции: супов,

соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.

- осуществлять сервировку и оформление сложных горячих блюд;

- осуществлять оформление и отделку сложных горячих блюд;

- осуществлять контроль безопасности сырья и готовой сложной горячей

кулинарной продукции.

-осуществлять организацию технологического процесса приготовления блюд

**Перечень литературы:**

Основные источники:

Учебники

1.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: «Деловая литература», 2005. – 480с.

2.Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов:

Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие длясреднего профессионального образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е издание, стереотипное – М: «Академия», 2006 – 272с.

3.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания: Учебник для начального профессионального

образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Владимир Васильевич Усов. – 2-е издание стереотипное. – М.: «Академия», 2006.-416с.

Справочники:

1.Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника

общественного питания / Под редакцией В.Н. Голубева-М.: ДеЛипринт, 2003.- 590с.

2.Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости,2007. – 816с.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009.-680 с.

4.Справочник технолога общественного питания/ Л,М. Алешина, Л.В. Бабиченко, В.С. Баранов и др.: общ. ред. В.С. Баранова и Г.Н. Ловачевой.- 3-е изд., перераб и доп. – М.: Экономика, 2006.- 336с.

Дополнительные источники:

1.Аграновский Е.Д. Организация производства в общественном питании:

Учебное пособие для спец. учеб. заведений/ Е.Д. Аграновский, М.М. Аносова, Р.Ф. Лифанова.- М.: Экономика, 2007.- 254с.

2.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое

пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростовн/Д: «МарТ», 2005. – 320с. (Серия

«Технология сервиса»)

3.Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для начального профессионального образования / М.И.Ботов, В.Д. Елхина, О.М.Голованов. – М.: «Академия», 2006. -464с.

4.Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и

технохимический контроль в общественном питании: Учебное пособие

для техникумов. – 2-е издание, исправленное и переработанное. – М.:

Высшая школа, 2005. – 271с.

5.Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном

питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2007.- 432с.

6.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие

для начального профессионального образования/ С.Н.Козлова, Е.Ю.

Фединишина. – 3-е издание, стереотипное.- М.:. «Академия», 2007.- 192с.

7.Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/

Н.В.Коник. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 416с.

8.Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/Д: «МарТ», 2006. – 448с.

9.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного

питания: Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 176с.

Отечественные журналы:

«Ресторатор», «Шеф», «Питание и общество», «Гастроном»

Интернет - ресурсы

<http://4vkusa.ru>

[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)

[www.povara.ru](http://www.povara.ru)

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

<http://about-food.ru>

<http://goodfoodz.ru/>

<http://foodquiz.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://web-food.ru/>

<http://prigotovimest.ru>

<http://receptanet.ru>

<http://www.1001eda.com/>

<http://oproduktah.com/>

<http://www.suharevka.ru>

**Задания для домашних контрольных работ**

В процессе изучения данного курса студент выполняет

**2 контрольные работы**, цели которых выявить степень усвоения материала по курсу.

Письменные ответы должны быть обстоятельными, краткими и теоретически обоснованными.

**Требования к оформлению контрольной работы**  
При оформлении работы студент – заочник должен придерживаться следующих требований:  
  
1. Контрольная работа выполняется на стандартных листах формата А 4 (оформление обложки показано в приложении).  
2. Вариант контрольной работы выбирается по начальной буквефамилии, если не предложен иной способ выбора.  
3. Контрольные работы, содержание которых раскрыты не в полном объёме, а так же вопросы не своего варианта, не зачитываются.  
4. На последней странице необходимо привести список литературы, с использованием которой выполнялась работа.  
5. В конце работа подписывается автором с указанием даты выполнения.  
6. В том случае, если сданная на проверку работа не зачтена, обязательно проводится работа над ошибками.

**Выбор варианта контрольной работы № 1**

**по начальной букве фамилии**

|  |  |
| --- | --- |
| **Начальная буква фамилии** | **№ варианта** |
| **А** | **28** |
| **Б** | **27** |
| **В** | **26** |
| **Г** | **25** |
| **Д** | **24** |
| **Е** | **23** |
| **Ж** | **22** |
| **З** | **21** |
| **И** | **20** |
| **К** | **19** |
| **Л** | **18** |
| **М** | **17** |
| **Н** | **16** |
| **О** | **15** |
| **П** | **14** |
| **Р** | **13** |
| **С** | **12** |
| **Т** | **11** |
| **У** | **10** |
| **Ф** | **9** |
| **Х** | **8** |
| **Ц** | **7** |
| **Ч** | **6** |
| **Ш** | **5** |
| **Щ** | **4** |
| **Э** | **3** |
| **Ю** | **2** |
| **Я** | **1** |

**ВАРИАНТЫ контрольной работы № 1**

**Вариант 1**

1. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов: приготовление белого и коричневого бульона.

2. Блюда из запеченной рыбы. Общие правила запекания рыбы Требования к качеству

3. Организация работы горячего цеха. Месторасположение. Требования к планировки. Технологические линии

**Вариант 2**

1. Приготовление основного красного соуса и его производные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

2. Блюда из рубленой рыбы. Требования к качеству

3. Организация работы горячего цеха. Раздельные рабочие места в цехе. Микроклимат горячего цеха.

**Вариант 3**

1. Приготовление грибных соусов и их производные. Приготовление молочных соусов. Их классификация. Производные.

2. Мясо и субпродукты, жаренные порционными и мелкими кусками. Общие правила приготовления (бифштекс, филе, антрекот, котлеты отбивные, ромштекс).

3.Организация работы горячего цеха. Организация технологического процесса приготовления гарниров и соусов. Сроки реализации готовых блюд.

**Вариант 4**

1. Приготовление соусов на уксусе. Приготовление масляных смесей. Соусы промышленного производства.

2.Мясо и субпродукты, тушенные порционными и мелкими кусками.

3. Организация работы горячего цеха. Виды кухонной посуды, инструментов и инвентаря применяемые в горячем цехе.

**Вариант 5**

1. Виды пассеровки, используемой для приготовления соусов. Пассерование муки. Способы пассерования муки.

2. Блюда из отварного мяса (мясо отварное, баранина с овощами, языки отварные).

3.Организация работы кулинарного цеха.

**Вариант 6**

1. Приготовление яично-масляных смесей. Классификация. Производные.

2. Общие правила тушения мяса. Блюда из мяса, тушенного крупными кусками.

3. Устройство электрическое варочное: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

**Вариант 7**

1. Приготовление соусов на растительном масле. Соус майонез, его разновидности.

2. Мясо жаренное порционными и мелкими кусками. Общие правила приготовления (лангет, котлеты натуральные, эскалоп, баранина, жаренная с помидорами, шашлык по-карски).

3.Аппарат пароварочный электрический секционно-модулированный: назначение, принцип действия, правила эксплуатации.

**Вариант 8**

1. Приготовление сметанных соусов. Их производные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

2. Блюда из запеченного мяса. Общие правила приготовления. Требования к качеству.

3. Шкаф жарочный электрический секционно-модулированный: назначение, устройство, правила эксплуатации.

**Вариант 9**

1. Приготовление основного белого соуса и его производные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

2. Блюда из жареного мяса. Правила жарки мяса крупным куском.

3. Секционно модулированные производственные столы в горячем цехе.

**Вариант 10**

1.Приготовление мясных соусов и его производные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

2. Блюда из отварной и припущенной птицы. Общие правила приготовления. Требования к качеству

3.Высокочастотный шкаф: назначение, устройство, правила эксплуатации.

**Вариант 11**

1. Приготовление мясных соусов и его производные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

2. Блюда из жареной птицы. Общие правила приготовления. Требования к качеству

3. Электрический пищеварочный котел вместимостью 160 л: назначение, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

**Вариант 12**

1. Правила припускания. Блюда и гарниры из припущенных овощей.

2. Блюда из тушеной птицы. Общие правила приготовления. Требования к качеству

3. Котел пищеварочный электрический секционно-модулированный: назначение, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности.

**Вариант 13**

1. Общие правила запекания овощей. Фаршированные запеченные овощи. Протертые запеченные овощи. Требования к качеству

2. Бульоны. Технология приготовления костного и мясо-костного бульона. Ассортимент бульона и полуфабрикатов.

3. Фритюрница электрическая секционно-модулированная: назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

**Вариант 14**

1. Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки и классификация гарниров. Роль гарниров.

2. Технология приготовления заправочных супов: щи и борщи. Требование к качеству. Температура подачи. Технологические схемы приготовлении

3. Плиты ПЭСМ-4 ШБ, ПЭСМ-4 Ш, ПЭСМ-4: устройство, отличительные особенности, правила эксплуатации и техники безопасности.

**Вариант 15**

1. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей. Блюда и гарниры из вареных овощей.

2. Технология приготовления супов с овощами и картофельные. Ассортимент. Требование к качеству. Температура подачи

3. Сковорода электрическая с непосредственным обогревом: особенности устройства, правила эксплуатации и техники безопасности.

**Вариант 16**

1. Технология приготовления крокет картофельных, котлет картофельных, котлет овощных.

2. Технология приготовления заправочных супов: рассольника и солянки. Требование к качеству. Температура подачи.

3.Стойка раздаточная СРСМ: назначение, особенности устройства, правила эксплуатации.

**Вариант 17**

1. Общие правила тушения овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Требования к качеству

2. Технология приготовления супов с макаронными изделиями крупой и бобовыми Требование к качеству. Температура подачи.

3. Пароконвектомат: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.

**Вариант 18**

1. Блюда из грибов. Значение грибных блюд в питании.

2. Ассортимент, подготовка полуфабрикатов и блюд из тушеной рыбы (гарниры и соусы при отпуске).

3. Организация работы горячего цеха. Организация технологического процесса в суповом отделении.

**Вариант 19**

1. Изделия из каш. Технологическая схема приготовления котлет и биточек, запеканки, пудинга, крупеника.

2. Правила жарки рыбы основным способом. Подбор гарниров и соусов к блюдам из жареной рыбы.

3. Технология приготовления пюреобразных супов. Требование к качеству.

**Вариант 20**

1. Блюда из бобовых. Требования к качеству.

2. Требования к качеству рыбных блюд. Основные показатели, характеризующие качество готовых рыбных блюд. Дефекты блюд.

3. Организация работы горячего цеха. Месторасположение. Требования к планировки. Технологические линии

**Вариант 21**

1. Блюда из макаронных изделий Требования к качеству.

2. Общие правила припускания рыбы. Блюда из припущенной рыбы.

3. Организация работы горячего цеха. Организация технологического процесса приготовления отварных, припущенных и тушенных блюд.

**Вариант 22**

1. Блюда из припущенной рыбы. Соусы, подаваемые к ним.

2. Блюда из рубленой рыбы (рулет из рыбы, фрикадельки с томатным соусом, кнели в соусе). Требования к качеству.

3. Организация работы горячего цеха. Организация труда, должностной состав и их обязанности.

**Вариант 23**

1. Ассортимент, подготовка полуфабрикатов и блюд из тушеной рыбы (гарниры и соусы при отпуске).
2. Мясо и субпродукты, жаренные порционными и мелкими кусками. Общие правила приготовления (бифштекс, филе, антрекот, котлеты отбивные, ромштекс).
3. Организация работы раздаточных. Механизированные, немеханизированные, автоматизированные раздачи.

**Вариант 24**

1. Правила жарки рыбы основным способом. Подбор гарниров и соусов к блюдам из жареной рыбы.
2. Блюда из отварного мяса (мясо отварное, баранина с овощами, языки отварные).
3. Аэрогриль: назначение, особенности устройства, правила эксплуатации.

**Вариант 25**

1. Требования к качеству рыбных блюд. Основные показатели, характеризующие качество готовых рыбных блюд. Дефекты блюд.
2. Блюда из отварной и припущенной птицы. Общие правила приготовления. Требования к качеству
3. Организация работы раздаточных. Назначение и расположение раздачи. Классификация. Инвентарь и инструменты их назначение. Организация рабочего места раздатчика

**Вариант 26**

1. Общие правила припускания рыбы. Блюда из припущенной рыбы.
2. Блюда из отварной и припущенной птицы. Общие правила приготовления. Требования к качеству
3. Мармиты и их виды. Назначение, устройство, техническая характеристика, и правила эксплуатации.

**Вариант 27**

1. Блюда из рубленой рыбы (рулет из рыбы, фрикадельки с томатным соусом, кнели в соусе). Требования к качеству.
2. Технология приготовления сладких супов. Ассортимент. Требование к качеству. Температура подачи.

3. Виды холодильного оборудования в горячем цехе. Правила эксплуатации.

**Вариант 28**

1. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из отварной рыбы. Требования к качеству
2. Блюда из жареной птицы. Общие правила приготовления. Требования к качеству

3. Протирочно – резательные машины в горячем цехе. Назначение, устройство, правила эксплуатации

**Выбор варианта контрольной работы № 2**

**по начальной букве фамилии**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| А | Б | В | Г | Д | Е | Ё | Ж | З | И |
| К | Л | М | Н | О | П | Р | С | Т | У |
| Ф | Х | Ц | Ч | Ш | Щ | Ы | Э | Ю | Я |

**Варианты контрольной работы № 2**

**Вариант 1**

1. Выписать продукты для приготовления соуса к 40 порциям рыбы, запеченной под молочным соусом, по колонке № 1.

2. Выписать продукты для приготовления 40 порций рагу из овощей по

колонке №2 в марте.

3. Определить количество воды для приготовления рассыпчатой каши из 50 кг пшена.

4.Сколько потребуется гречневой крупы для приготовления гарнира к 120 порциям зраз рубленых по колонке№2.

**Вариант 2**

1. Выписать продукты для приготовления 100 порций голубцов овощных по колонке № 1.

2. Выписать продукты для приготовления похлебки старомосковской рецептура № 146 в марте, если поступила говядина 2 категорий на 120 порций.

3.Сколько яиц потребуется для приготовления соуса к 40 порциям рыбы отварной под соусом голландским по колонке №1?

4.Сколько порций биточков пшенных можно приготовить при наличии 6 кг пшена по колонке №1? Сколько клюквы потребуется для приготовления соуса?

**Вариант 3**

1. Выписать продукты для приготовления 50 порций борща украинского в марте.

2. Выписать продукты для приготовления 40 порций рагу из потрохов домашней птицы по колонке №1 в ноябре.

3.Сколько требуется воды и соли, чтобы сварить рассыпчатую кашу из 10 кг гречневой крупы?

4. Сколько потребуется воды и соли для приготовления 100 порций запеканки рисовой?

**Вариант 4**

1. Выписать продукты для приготовления 30 порций зраз картофельных по колонке №2 в феврале.

2.Выписать продукты для приготовления 50 порций рыбных котлет по колонке №2. Поступила щука неразделенная. На гарнир используется картофель молодой.

3.Сколько порций маринада овощного с томатом по колонке №2 можно приготовить при наличии 8 кг моркови в апреле?

4. Сколько порций рагу можно приготовить из 10 кг баранины II категории по колонке №2. Сколько потребуется других продуктов в апреле?

**Вариант 5**

1. Выписать продукты весом нетто для приготовления 50 порций овощей в молочном соусе по колонке № 1.
2. Выписать продукты для приготовления 70 порций ромштекса по колонке №2. Поступила говядина 2 категории.
3. Определить емкость посуды для приготовления 80 порций каши ячневой вязкой по колонке №2.
4. Какой емкости котел требуется, чтобы сварить рассыпчатую перловую кашу из 15 кг крупы?

**Вариант 6**

1. Выписать продукты для приготовления 100 порций борща по рецептуре №109 масса 1 порций 400 гр. в декабре
2. Выписать продукты для приготовления 30 порций кролика, тушенного в соусе по колонке №2.
3. Сколько порций котлет картофельных с грибным соусом можно приготовить по колонке №2 при наличии 0,5 кг сушеных грибов?
4. Сколько картофеля, весом брутто в феврале требуется для приготовления картофельного пюре в качестве гарнира к 30 порциям языка отварного по колонке № 1 ?

**Вариант 7**

1. Выписать продукты для приготовления гарнира к 60 порциям мяса духового по колонке № 1.
2. Выписать продукты для приготовления 60 порций тефтелей из сома неразделенного мелкого размера по колонке №2 в декабре. Гарнир картофельное пюре, соус томатный.
3. Сколько крупы надо засыпать в котел емкостью 120 л, чтобы сварить вязкую манную крупу?
4. Какой емкости котел требуется для приготовления каши рисовой на 130 порций запеканки по колонке №2?

**Вариант 8**

1. Выписать продукты для приготовления соуса к 50 порциям рыбы в рассоле по колонке № 1.
2. Выписать продукты для приготовления 45 порций окуня морского по-ленинградски по колонке №2 в январе.
3. Сколько сметаны требуется для приготовления соуса к 80 порциям голубцов с мясом по колонке №1?
4. Сколько порций ростбифа можно приготовить, если поступило 12 кг тонкого края? Выход одной порции 100 г. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления сложного гарнира?

**Вариант 9**

1. Выписать продукты для приготовления 80 порций котлет рубленых по колонке №2. поступили куры полупотрошонные 1 категории. Мякоть используется с кожей.
2. Выписать продукты для приготовления 25 порций ромштекса по колонке №2. Поступила говядина II категории в феврале.
3. Сколько надо крупы, чтобы сварить рассыпчатую гречневую кашу для гарнира к 100 порциям баранины жареной по колонке №1? Какой емкости требуется котел?
4. Сколько порций языка отварного можно приготовить из 30 кг мороженых говяжьих языков при выходе одной порции 100 г?

**Вариант 10**

1. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 80 порций котлет картофельных с соусом, по колонке №1 в январе.
2. Выписать продукты для приготовления 70 порций судака жареного по колонке №1. Судак мелкого размера.
3. Сколько можно приготовить соуса польского к рыбе отварной по колонке №1 при наличии 30 шт. яиц?
4. Сколько зраз донских можно приготовить из 20 кг судака крупного размера по колонке №1? Сколько потребуется других продуктов?

*Приложения А*

**Пример оформления титульного листа контрольной работы**

ГБПОУ

Троицкий технологический техникум

**Специальность 19.02.10.**

**«Технология продукции общественного питания»**

# КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

**ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| Группа: | 304(з) |
| Студент: | С.А. Иванова |
| Преподаватель: | Р. М. Исанбердина |

г.Троицк, 2021