**РАССМОТРЕНО**

на заседании МК

Отделения сервиса

Протокол №1 от 30.08.2023 г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю. Бесчетвертева

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ***

***к выполнению контрольной работы***

**по МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

для студентов заочного отделения

специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработал преподаватель Т.Ю. Бесчетвертева

**Ульяновск**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Пояснительная записка
2. Содержание междисциплинарного курса
3. Методические указания к выполнению домашней

контрольной работы

1. Задание контрольной работы по вариантам
2. Вопросы к экзамену
3. Список рекомендуемой литературы
4. Приложения

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Методические указания и задания для выполнения домашней контрольной работы и внеаудиторной (самостоятельной) работы предназначены для обучающихся заочного отделения по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработаны в соответствии с с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель курса – в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении, требования к безопасности хранения. При самостоятельном изучении теоретического материала следует составлять конспекты, ответы на контрольные вопросы, технико – технологические карты, рефераты, презентации, используя указанную литературу, методические указания и другие источники информации.

Целью закрепления теоретического материала и приобретения практического опыта программой предусмотрено выполнение практических заданий на аудиторных занятиях.

В процессе изучения дисциплины обучающиеся заочного отделения должны выполнить 1 домашнюю контрольную работу. Домашняя письменная контрольная работа (далее контрольная работа) является формой контроля знаний и умений обучающихся заочного отделения. Выполнение контрольной работы обучающимися выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом техникума по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Выполнение обучающимися контрольной работы позволяет применить полученные знания и умения при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

Темы заданий контрольной работы разрабатываются в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю, рассматриваются предметно-цикловой комиссией, утверждаются заместителем директора техникума по учебно-производственной работе.

Аттестация по профессиональному модулю для обучающихся заочного отделения проводится в форме экзамена квалификационного. До экзамена допускаются обучающиеся, освоившие необходимый объем материала, выполнившие все аудиторные практические задания, имеющие зачтенную домашнюю контрольную работу, прошедшие производственную практику (по профилю специальности).

1. **СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

## Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработке ассортимента полуфабрикатов;  разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;  упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты |

1. **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.**

1. Цели и задачи выполнения контрольной работы:

Домашняя контрольная работа является обязательной формой межсессионного контроля самостоятельной работы обучающихся и отражает степень освоения материала по программе междисциплинарного курса. Её выполнение формирует учебно-исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с учебной литературой, помогает усвоению важных разделов курса.

2. Порядок выбора варианта контрольной работы:

Варианты контрольных работ выбираются обучающимся по последней цифре зачетной книжки.

1 вариант - последняя цифра - «1»

2 вариант - последняя цифра - «2»

3 вариант - последняя цифра - «3»

4 вариант - последняя цифра - «4»

5 вариант - последняя цифра - «5»

6 вариант - последняя цифра - «6»

7 вариант - последняя цифра - «7»

8 вариант - последняя цифра - «8»

9 вариант - последняя цифра - «9»

10 вариант - последняя цифра - «0»

3. Подготовка контрольной работы включает в себя:

* изучение междисциплинарного курса в объеме, установленном учебным планом , и в соответствии с программой курса;
* выбор варианта контрольной работы;
* ознакомление с заданием;
* составление плана;
* подбор и изучение литературы;
* выполнение и оформление работы.

4. Требования к оформлению контрольной работы:

Самостоятельность разработки темы на основе углубленного изучения учебной литературы.

Четкость и последовательность изложения материала в соответствии с самостоятельно составленным планом к контрольной работе, в текстовой части каждый вопрос плана должен быть выделен отдельно.

Наличие обобщений и выводов, сделанных на основе изучения литературы в целом.

Объем контрольной работы должен составлять не менее 5-6 печатных листов. Допускается увеличение объема работы на 20-30%.

Работы оформляются на одной стороне стандартного листа формата А-4 (210х297 мм) белой односортной бумаги.

Работа выполняется одним из двух способов: компьютерным или рукописным. При оформлении компьютерным способом – текст оформляется шрифтом Times New Roman, размер шрифта 12-14, межстрочный интервал – полуторный. При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком черной пастой. Высота букв и цифр должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см.

Контрольная работа должна иметь общую нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами. Номера страниц проставляют в нижнем правом углу листа без точки в конце. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер станицы на нем не указывается. Таким образом, как правило, нумерация начинается со 2-ой страницы.

Структура контрольной работы:

Структура полностью оформленной контрольной работы включает в себя следующее:

* титульный лист;
* содержание;
* теоретическая часть;
* практическая часть;
* список литературы.

**Титульный лист** является первой страницей, оформляется по строго определенному образцу (приложение 1).

**В содержании** последовательно перечисляются все задания, пронумерованные согласно их размещению в работе, с обязательным указанием номеров страниц.

**Теоретическая часть.** В нее включается выполнение заданий согласно варианта контрольной работы.

**Практическая часть.** Составление технико-технологических карт.

**В список литературы** необходимо включить только те источники, которые непосредственно использовались студентом в работе. В списке сообщается:

* фамилия, инициалы автора;
* название учебника или учебного пособия;
* сведения об издании;
* место издания;
* название издательства;
* год издания;
* объем - сведения о количестве страниц.

**Порядок проверки и критерии оценивания контрольной работы**

Контрольная работа сдаётся на проверку до экзаменационной сессии или впервые 10 дней экзаменационной сессии, но не менее чем за 3 дня до промежуточной аттестации.

Преподаватель, в процессе работы обучающегося над контрольной работой, оказывает необходимые консультации.

Преподаватель осуществляет проверку работы и ее оценку. Результаты проверки отражаются в рецензии.

Получив положительную оценку «зачтено», обучающийся допускается к промежуточной аттестации. При оценке «не зачтено» - выполняет работу вновь с учетом замечаний преподавателя, указанных в работе. Вновь выполненную работу необходимо сдать для повторной проверки. Обучающиеся, не сдавшие работу в установленный срок или получившие неудовлетворительную оценку, к промежуточной аттестации не допускаются.

Контрольная работа оценивается оценкой **«зачтено»** или **«не зачтено».**

* Оценкой **«зачтено»** оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, оформленная в соответствии с требованиями.
* Оценкой **«зачтено с доработкой»** оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме, оформленная в соответствии с требованиями, но имеющая 1-2 ошибки.
* Оценкой **«не зачтено»** оценивается контрольная работа, в которой некоторые задания выполнены не полностью, допущены грубые ошибки, искажающие результат работы.

1. **ЗАДАНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ВАРИАНТАМ**

***ВАРИАНТ 1***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Балл** |
| ***1.*** | **Составьте схему обработки экзотического сырья:**  а) овощей: козлобородник, рукола;  б) фрукта питахайя;  в) рыбы скат;  г) мясо косули. | ***5*** |
| ***2.*** | **Укажите методы оценки качества сырья:**  а) овощей свежих;  б) мяса парного. | ***2*** |
| ***3.*** | **Составьте схему технологического процесса механической кулинарной обработки сырья, укажите части мяса:**  **Говяжья туша**  https://studfiles.net/html/2706/652/html_BgiCfRmSS3.KoqP/img-E4_J0Z.png | ***5*** |
| ***4.*** | **Определите европейские виды нарезок к продуктам, оформите таблицу:**  а) морковь сырая;  б) мясо говядины отварное.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Вид нарезки***  ***(в соответствии с международным названием)*** | ***Размер нарезки*** | ***Применение нарезки*** | |  |  |  | | … |  |  | | ***10*** |
| ***5.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката РУЛЕТ КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ И БАЗИЛИКОМ.** | ***5*** |
| ***6.*** | **Подберите современные кулинарные технологии и оборудование в приготовлении сложных полуфабрикатов:**  а) для увеличения сроков хранения полуфабрикатов из мяса. | ***2*** |
| ***7.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката фаршированного из теста: МАНТЫ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ.** | ***2*** |
| ***8.*** | **Выполните технологический расчёт при кулинарной обработке продукта (задача):**  Определите количество судака крупного неразделанного, для получения 15 кг обработанной не пластованной кусками рыбы. | ***4*** |
| ***9.*** | **Ситуационная задача.**  На предприятие общественного питания поступила рыба в охлаждённом виде 83 кг. Производственная площадь предприятия не оснащена камерами для хранения охлаждённого сырья. Необходимо приготовить полуфабрикаты. Разработайте ассортимент рыбных п/ф. Примените варианты упаковки, маркировки и способы хранения готовых полуфабрикатов с учётом требований безопасности. | ***5*** |
| ***10.*** | **Выполните практическое задание.**  **Задание:** Разработайте и адаптируйте рецептуру полуфабриката из овощей «Крокеты картофельные» с учётом взаимозаменяемости сырья, изменяя выход полуфабриката. | ***5*** |

***ВАРИАНТ 2***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Выберите правильный ответ** | **Балл** |
| ***1.*** | **Составьте схему обработки экзотического сырья:**  а) овощей: капуста Романеску, пак-чой;  б) фрукта папайя;  в) рыбы зубатка;  г) мясо кабана. | ***5*** |
| ***2.*** | **Укажите методы оценки качества сырья:**  а) грибов сушенных;  б) мяса замороженного. | ***2*** |
| ***3.*** | **Составьте схему технологического процесса механической кулинарной обработки сырья, укажите части мяса:**  **Баранья туша**  https://nomnoms.info/wp-content/uploads/2018/11/3-79.png | ***5*** |
| ***4.*** | **Определите европейские виды нарезок к продуктам, оформите таблицу:**  а) капуста свежая белокочанная;  б) рыба отварная.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Вид нарезки***  ***(в соответствии с международным названием)*** | ***Размер нарезки*** | ***Применение нарезки*** | |  |  |  | | … |  |  | | ***10*** |
| ***5.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката ДОРАДО ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ.** | ***5*** |
| ***6.*** | **Подберите современные кулинарные технологии и оборудование в приготовлении сложных полуфабрикатов:**  а) для придания сочности и дополнительных вкусовых качеств полуфабрикатам из птицы. | ***2*** |
| ***7.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката фаршированного из теста: ХИНКАЛИ С КНЕЛЬНОЙ МАССОЙ ИЗ ПТИЦЫ.** | ***2*** |
| ***8.*** | **Выполните технологический расчёт при кулинарной обработке продукта (задача):**  Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 5 кг окуня морского крупного размера потрошенного с головой. | ***4*** |
| ***9.*** | **Ситуационная задача.**  На предприятие общественного питания поступили туши говядины в охлаждённом виде 283 кг. Производственная площадь предприятия не оснащена камерами для хранения охлаждённого сырья. Необходимо приготовить полуфабрикаты. Разработайте ассортимент мясных п/ф. Примените варианты упаковки, маркировки и способы хранения готовых полуфабрикатов с учётом требований безопасности . | ***5*** |
| ***10.*** | **Выполните практическое задание.**  **Задание:** Разработайте и адаптируйте рецептуру полуфабриката из овощей «Рагу из овощей» с учётом взаимозаменяемости сырья, изменяя выход полуфабриката. | ***5*** |

***ВАРИАНТ 3***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Выберите правильный ответ** | **Балл** |
| ***1.*** | **Составьте схему обработки экзотического сырья:**  а) овощей: окра, шпинат;  б) фрукта манго;  в) рыбы морского черта;  г) мясо оленя. | ***5*** |
| ***2.*** | **Укажите методы оценки качества сырья:**  а) плодов свежих;  б) рыбы свежей замороженной. | ***2*** |
| ***3.*** | **Составьте схему технологического процесса механической кулинарной обработки сырья, укажите части мяса:**  **Свиная туша**  https://nomnoms.info/wp-content/uploads/2018/11/3-80.png | ***5*** |
| ***4.*** | **Определите европейские виды нарезок к продуктам, оформите таблицу:**  а) лук репчатый;  б) мясо курицы копчённое.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Вид нарезки***  ***(в соответствии с международным названием)*** | ***Размер нарезки*** | ***Применение нарезки*** | |  |  |  | | … |  |  | | ***10*** |
| ***5.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ.** | ***5*** |
| ***6.*** | **Подберите современные кулинарные технологии и оборудование в приготовлении сложных полуфабрикатов:**  а) для придания воздушной консистенции полуфабрикатам из рыбы. | ***2*** |
| ***7.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката фаршированного из теста: МАНТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ.** | ***2*** |
| ***8.*** | **Выполните технологический расчёт при кулинарной обработке продукта (задача):**  Определите массу нетто филе судака, выпускаемое промышленностью, если его масса брутто составляет 9 кг. | ***4*** |
| ***9.*** | **Ситуационная задача.**  На предприятие общественного питания (кафе) поступила охлаждённая домашняя птица 75 кг. Производственная площадь предприятия не оснащена камерами для хранения охлаждённого сырья. Необходимо приготовить полуфабрикаты. Разработайте ассортимент п/ф из птицы. Примените варианты упаковки, маркировки и способы хранения готовых полуфабрикатов с учётом требований безопасности. | ***5*** |
| ***10.*** | **Выполните практическое задание.**  **Задание:** Разработайте и адаптируйте рецептуру полуфабриката из мяса «Бифштекс рубленный» с учётом взаимозаменяемости сырья, изменяя выход полуфабриката. | ***5*** |

***ВАРИАНТ 4***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Выберите правильный ответ** | **Балл** |
| ***1.*** | **Составьте схему обработки экзотического сырья:**  а) овощей: мангольд, спаржа;  б) фрукта карамбола;  в) рыбы солнечник;  г) мясо лося. | ***5*** |
| ***2.*** | **Укажите методы оценки качества сырья:**  а) экзотических фруктов;  б) мяса охлажденного. | ***2*** |
| ***3.*** | **Составьте схему технологического процесса механической кулинарной обработки сырья, укажите части мяса:**  **Тушка ягнёнка**  https://studfiles.net/html/2706/966/html_T6R9v_SLzI.JHkx/img-uMydVu.jpg | ***5*** |
| ***4.*** | **Определите европейские виды нарезок к продуктам, оформите таблицу:**  а) картофель отварной;  б) сельдь солёная.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Вид нарезки***  ***(в соответствии с международным названием)*** | ***Размер нарезки*** | ***Применение нарезки*** | |  |  |  | | … |  |  | | ***10*** |
| ***5.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МОРКОВЬЮ И ШПИНАТОМ.** | ***5*** |
| ***6.*** | **Подберите современные кулинарные технологии и оборудование в приготовлении сложных полуфабрикатов:**  а) для сохранения формы полуфабрикатам из птицы. | ***2*** |
| ***7.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката фаршированного из теста: ВАРЕНИКИ С МАНГО И ТВОРОГОМ.** | ***2*** |
| ***8.*** | **Выполните технологический расчёт при кулинарной обработке продукта (задача):**  Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 203 кг говядины II категории. | ***4*** |
| ***9.*** | **Ситуационная задача.**  На предприятие общественного питания поступил судак в охлаждённом виде 65 кг. Производственная площадь предприятия не оснащена камерами для хранения охлаждённого сырья. Необходимо приготовить полуфабрикаты. Разработайте ассортимент рыбных п/ф. Примените варианты упаковки, маркировки и способы хранения готовых полуфабрикатов с учётом требований безопасности. | ***5*** |
| ***10.*** | **Выполните практическое задание.**  **Задание:** Разработайте и адаптируйте рецептуру полуфабриката из рыбы «Тефтели рыбные» с учётом взаимозаменяемости сырья, изменяя выход полуфабриката. | ***5*** |

***ВАРИАНТ 5***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Выберите правильный ответ** | **Балл** |
| ***1.*** | **Составьте схему обработки экзотического сырья:**  а) овощей: лотос, корн;  б) фрукта маракуйя;  в) рыбы саргана;  г) мясо пернатой дичи. | ***5*** |
| ***2.*** | **Укажите методы оценки качества сырья:**  а) цитрусовых фруктов;  б) рыбы охлажденной. | ***2*** |
| ***3.*** | **Составьте схему технологического процесса механической кулинарной обработки сырья, укажите части мяса:**  **Тушка курицы**  https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=e81a2c55ac9a82651aae704ce0e817b1&n=13 | ***5*** |
| ***4.*** | **Определите европейские виды нарезок к продуктам, оформите таблицу:**  а) свёкла отварная;  б) мясные копчённости.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Вид нарезки***  ***(в соответствии с международным названием)*** | ***Размер нарезки*** | ***Применение нарезки*** | |  |  |  | | … |  |  | | ***10*** |
| ***5.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката РУЛЕТ ИЗ СВИНОЙ ГОЛОВЫ.** | ***5*** |
| ***6.*** | **Подберите современные кулинарные технологии и оборудование в приготовлении сложных полуфабрикатов:**  а) для насыщения ароматическими качнствами полуфабрикатов из мяса. | ***2*** |
| ***7.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката фаршированного из теста: РАВИОЛИ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ.** | ***2*** |
| ***8.*** | **Выполните технологический расчёт при кулинарной обработке продукта (задача):**  Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 180 кг говядины II категории. | ***4*** |
| ***9.*** | **Ситуационная задача.**  На предприятие общественного питания поступили туши свинины в охлаждённом виде 110 кг. Производственная площадь предприятия не оснащена камерами для хранения охлаждённого сырья. Необходимо приготовить полуфабрикаты. Разработайте ассортимент мясных п/ф. Примените варианты упаковки, маркировки и способы хранения готовых полуфабрикатов с учётом требований безопасности. | ***5*** |
| ***10.*** | **Выполните практическое задание.**  **Задание:** Разработайте и адаптируйте рецептуру полуфабриката из овощей «Пудинг из моркови» с учётом взаимозаменяемости сырья, изменяя выход полуфабриката. | ***5*** |

***ВАРИАНТ 6***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Выберите правильный ответ** | **Балл** |
| ***1.*** | **Составьте схему обработки экзотического сырья:**  а) овощей: побеги бамбука, артишоки;  б) фрукта кокос;  в) рыбы дорадо;  г) мясо зайца. | ***5*** |
| ***2.*** | **Укажите методы оценки качества сырья:**  а) зелени свежей;  б) птицы охлажденной. | ***2*** |
| ***3.*** | **Составьте схему технологического процесса механической кулинарной обработки сырья, укажите части мяса:**  **Тушка кролика**  https://sobstvennik.org/animal_husbandry/i/12_06.jpg | ***5*** |
| ***4.*** | **Определите европейские виды нарезок к продуктам, оформите таблицу:**  а) огурец свежий;  б) мясо жареное.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Вид нарезки***  ***(в соответствии с международным названием)*** | ***Размер нарезки*** | ***Применение нарезки*** | |  |  |  | | … |  |  | | ***10*** |
| ***5.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ.** | ***5*** |
| ***6.*** | **Подберите современные кулинарные технологии и оборудование в приготовлении сложных полуфабрикатов:**  а) для придания хрустящей, крошливой консистенции полуфабрикатов из овощей, фруктов и ягод. | ***2*** |
| ***7.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката фаршированного из теста: ВАРЕНИКИ С ПЕЧЁНОЧНЫМ ФАРШЕМ И РИСОМ.** | ***2*** |
| ***8.*** | **Выполните технологический расчёт при кулинарной обработке продукта (задача):**  Определите массу брутто кур полупотрошенных 2-й категории, если выход тушек, подготовленных к кулинарной обработке, составил 10 кг. Используя таблицу Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий (приложение 9). | ***4*** |
| ***9.*** | **Ситуационная задача.**  На предприятие общественного питания (кафе) в овощехранилище необходимо срочно произвести ремонт. Производственная площадь предприятия не имеет дополнительных площадей. Необходимо приготовить полуфабрикаты из остатков овощей: картофель 82 кг, морковь 35 кг, лук репчатый 45 кг, капуста белокочанная 56 кг. Разработайте ассортимент овощных п/ф. Примените варианты упаковки, маркировки и способы хранения готовых полуфабрикатов с учётом требований безопасности. | ***5*** |
| ***10.*** | **Выполните практическое задание.**  **Задание:** Разработайте и адаптируйте рецептуру полуфабриката из мяса «Ромштекс» с учётом взаимозаменяемости сырья, изменяя выход полуфабриката. | ***5*** |

***ВАРИАНТ 7***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Выберите правильный ответ** | **Балл** |
| ***1.*** | **Составьте схему обработки экзотического сырья:**  а) овощей: фенхель, шиитаке;  б) фрукта кумкват;  в) рыбы сибас;  г) мясо медведя. | ***5*** |
| ***2.*** | **Укажите методы оценки качества сырья:**  а) экзотических овощей;  б) птицы замороженной. | ***2*** |
| ***3.*** | **Составьте схему технологического процесса механической кулинарной обработки сырья, укажите части филе:**  **Рыба осетровых пород**  https://files3.vunivere.ru/workbase/00/01/62/82/images/image007.jpg | ***5*** |
| ***4.*** | **Определите европейские виды нарезок к продуктам, оформите таблицу:**  а) тыква свежая;  б) мясо курицы отварное.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Вид нарезки***  ***(в соответствии с международным названием)*** | ***Размер нарезки*** | ***Применение нарезки*** | |  |  |  | | … |  |  | | ***10*** |
| ***5.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката КУРИННЫЙ РУЛЕТ С ФИСТАШКАМИ.** | ***5*** |
| ***6.*** | **Подберите современные кулинарные технологии и оборудование в приготовлении сложных полуфабрикатов:**  а) для моделирования текстуры и физиологии цвета полуфабрикатов из овощей. | ***2*** |
| ***7.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката фаршированного из теста: ПЕЛЬМЕНИ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ.** | ***2*** |
| ***8.*** | **Выполните технологический расчёт при кулинарной обработке продукта (задача):**  Определите массу нетто 14,5 кг кур полупотрошенных 2-й категории. Используя таблицу Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий (приложение 9). | ***4*** |
| ***9.*** | **Ситуационная задача.**  На предприятие общественного питания (ресторан) поступила охлаждённая домашняя птица 84 кг. Производственная площадь предприятия не оснащена камерами для хранения охлаждённого сырья. Необходимо приготовить полуфабрикаты. Разработайте ассортимент п/ф из птицы. Примените варианты упаковки, маркировки и способы хранения готовых полуфабрикатов с учётом требований безопасности. | ***5*** |
| ***10.*** | **Выполните практическое задание.**  **Задание:** Разработайте и адаптируйте рецептуру полуфабриката из мяса «Кнели из говядины» с учётом взаимозаменяемости сырья, изменяя выход полуфабриката. | ***5*** |

***ВАРИАНТ 8***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Выберите правильный ответ** | **Балл** |
| ***1.*** | **Составьте схему обработки экзотического сырья:**  а) овощей: ревень, сморчки;  б) фрукта личи;  в) рыбы барабулька;  г) мясо верблюда. | ***5*** |
| ***2.*** | **Укажите методы оценки качества сырья:**  а) ягод свежих;  б) нерыбного водного сырья. | ***2*** |
| ***3.*** | **Составьте схему технологического процесса механической кулинарной обработки сырья, укажите части филе:**  **Рыба камбала**  https://naurok.com.ua/uploads/files/4560/10450/10600_html/images/1-doc.098.jpg | ***5*** |
| ***4.*** | **Определите европейские виды нарезок к продуктам, оформите таблицу:**  а) цуккини;  б) сыр твёрдый.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Вид нарезки***  ***(в соответствии с международным названием)*** | ***Размер нарезки*** | ***Применение нарезки*** | |  |  |  | | … |  |  | | ***10*** |
| ***5.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката ЗРАЗЫ «ДОНСКИЕ».** | ***5*** |
| ***6.*** | **Подберите современные кулинарные технологии и оборудование в приготовлении сложных полуфабрикатов:**  а) для сохранения вкусовых качеств полуфабрикатов из фруктов и ягод на уровне натуральных. | ***2*** |
| ***7.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката фаршированного из теста: ПЕЛЬМЕНИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ.** | ***2*** |
| ***8.*** | **Выполните технологический расчёт при кулинарной обработке продукта (задача):**  Определите массу нетто картофеля, если масса брутто составляет 34 кг в апреле месяце. | ***4*** |
| ***9.*** | **Ситуационная задача.**  На предприятие общественного питания (ресторан) в овощехранилище необходимо срочно произвести ремонт. Производственная площадь предприятия не имеет дополнительных площадей. Необходимо приготовить полуфабрикаты из остатков овощей: картофель 72 кг, перец сладкий 25 кг , лук зелёный 3 кг, свёкла 25 кг. Разработайте ассортимент овощных п/ф. Примените варианты упаковки, маркировки и способы хранения готовых полуфабрикатов с учётом требований безопасности. | ***5*** |
| ***10.*** | **Выполните практическое задание.**  **Задание:** Разработайте и адаптируйте рецептуру полуфабриката из птицы «Сациви из курицы» с учётом взаимозаменяемости сырья, изменяя выход полуфабриката. | ***5*** |

***ВАРИАНТ 9***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Выберите правильный ответ** | **Балл** |
| ***1.*** | **Составьте схему обработки экзотического сырья:**  а) овощей: козлобородник, рукола;  б) фрукта питахайя;  в) рыбы скат;  г) мясо косули. | ***5*** |
| ***2.*** | **Укажите методы оценки качества сырья:**  а) овощей свежих;  б) мяса парного. | ***2*** |
| ***3.*** | **Составьте схему технологического процесса механической кулинарной обработки сырья, укажите части мяса:**  **Свиная туша**  https://nomnoms.info/wp-content/uploads/2018/11/3-80.png | ***5*** |
| ***4.*** | **Определите европейские виды нарезок к продуктам, оформите таблицу:**  а) лук репчатый;  б) мясо курицы копчённое.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Вид нарезки***  ***(в соответствии с международным названием)*** | ***Размер нарезки*** | ***Применение нарезки*** | |  |  |  | | … |  |  | | ***10*** |
| ***5.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ.** | ***5*** |
| ***6.*** | **Подберите современные кулинарные технологии и оборудование в приготовлении сложных полуфабрикатов:**  а) для сохранения вкусовых качеств полуфабрикатов из фруктов и ягод на уровне натуральных. | ***2*** |
| ***7.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката фаршированного из теста: ПЕЛЬМЕНИ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ.** | ***2*** |
| ***8.*** | **Выполните технологический расчёт при кулинарной обработке продукта (задача):**  Определите массу нетто филе судака, выпускаемое промышленностью, если его масса брутто составляет 9 кг. | ***4*** |
| ***9.*** | **Ситуационная задача.**  На предприятие общественного питания (кафе) поступила охлаждённая домашняя птица 75 кг. Производственная площадь предприятия не оснащена камерами для хранения охлаждённого сырья. Необходимо приготовить полуфабрикаты. Разработайте ассортимент п/ф из птицы. Примените варианты упаковки, маркировки и способы хранения готовых полуфабрикатов с учётом требований безопасности. | ***5*** |
| ***10.*** | **Выполните практическое задание.**  **Задание:** Разработайте и адаптируйте рецептуру полуфабриката из мяса «Бифштекс рубленный» с учётом взаимозаменяемости сырья, изменяя выход полуфабриката. | ***5*** |

***ВАРИАНТ 10***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Выберите правильный ответ** | **Балл** |
| ***1.*** | **Составьте схему обработки экзотического сырья:**  а) овощей: фенхель, шиитаке;  б) фрукта кумкват;  в) рыбы сибас;  г) мясо медведя. | ***5*** |
| ***2.*** | **Укажите методы оценки качества сырья:**  а) экзотических овощей;  б) птицы замороженной. | ***2*** |
| ***3.*** | **Составьте схему технологического процесса механической кулинарной обработки сырья, укажите части мяса:**  **Тушка ягнёнка**  https://studfiles.net/html/2706/966/html_T6R9v_SLzI.JHkx/img-uMydVu.jpg | ***5*** |
| ***4.*** | **Определите европейские виды нарезок к продуктам, оформите таблицу:**  а) картофель отварной;  б) сельдь солёная.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Вид нарезки***  ***(в соответствии с международным названием)*** | ***Размер нарезки*** | ***Применение нарезки*** | |  |  |  | | … |  |  | | ***10*** |
| ***5.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МОРКОВЬЮ И ШПИНАТОМ.** | ***5*** |
| ***6.*** | **Подберите современные кулинарные технологии и оборудование в приготовлении сложных полуфабрикатов:**  а) для сохранения формы полуфабрикатам из птицы. | ***2*** |
| ***7.*** | **Составьте схему технологического процесса приготовления полуфабриката фаршированного из теста: ВАРЕНИКИ С МАНГО И ТВОРОГОМ.** | ***2*** |
| ***8.*** | **Выполните технологический расчёт при кулинарной обработке продукта (задача):**  Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 203 кг говядины II категории. | ***4*** |
| ***9.*** | **Ситуационная задача.**  На предприятие общественного питания (кафе) поступила охлаждённая домашняя птица 75 кг. Производственная площадь предприятия не оснащена камерами для хранения охлаждённого сырья. Необходимо приготовить полуфабрикаты. Разработайте ассортимент п/ф из птицы. Примените варианты упаковки, маркировки и способы хранения готовых полуфабрикатов с учётом требований безопасности. | ***5*** |
| ***10.*** | **Выполните практическое задание.**  **Задание:** Разработайте и адаптируйте рецептуру полуфабриката из рыбы «Зразы рыбные» с учётом взаимозаменяемости сырья, изменяя выход полуфабриката. | ***5*** |

**5. ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ**

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.
3. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе
4. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента
5. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
6. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов
7. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
8. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).
9. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения
10. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.
11. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.
12. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах
13. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.
14. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.
15. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.
16. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).
17. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.
18. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.
19. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.
20. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.
21. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.
22. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.
23. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.
24. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.
25. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции
26. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья
27. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.
28. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.
29. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.
30. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.
31. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных
32. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.
33. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом.
34. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
35. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.
36. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.
37. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.
38. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
39. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных.
40. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.
41. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.
42. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
43. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.
44. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.
45. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.
46. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности
47. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).
48. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
49. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигованные, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.
50. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
51. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.
52. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.
53. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов
54. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.
55. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
56. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы
57. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
58. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
59. **СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (Литература актуализирована, протокол №1 от 29.08.2018г.)**

***Печатные издания:***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественно-го питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стан-дартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и по-терь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социаль-ной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обу-чающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетиче-ского питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпро-динформ, 1996. – 615 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

17. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

18. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного пита-ния: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное по-собие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного пита-ния: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полу-фабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

27. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обще-ственного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

***Электронные издания:***

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продук-тов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Сове-том Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://base.garant.ru

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественно-го питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и услови-ям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного госу-дарственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

8. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

10. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

11. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

12. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

13. http:/ /www.pitportal.ru/

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1. Титульный лист.

Приложение 2. Технологическая карта.

**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Ульяновский техникум питания и торговли»**

**Заочное отделение**

**Контрольная работа**

**по дисциплине**

студента 3 курса ***18 ПД-1с*** группы

По специальности ***43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

шифр вариант

фамилия -

имя –

отчество -

Место работы -

Должность –

Дата проверки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта**

Наименование изделия

Область применения

Перечень сырья

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного изделия, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | Норма закладки на одну порцию | |
| брутто | нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*Технология приготовления*

*Органолептические показатели*

Внешний вид

Цвет

Консистенция

Вкус и запах

*Условия и сроки хранения*