

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 22.05.2024 11:18:46

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по практике *УП.02.01 Учебная практика*

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по практике УП.02.01 Учебная практика разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы профессионального модуля и практики.

Разработчик:

Хапчаева Мадина Борисовна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения учебной практики по профессиональному модулю (далее - ПМ) ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», образовательной программы СПО.

1.2. Объекты оценивания

В результате учебной практики осуществляется оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

(Для производственной практики приводится весь перечень ПК и ОК, для учебной практики возможно частичное освоение ПК и ОК).

Компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере..

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:
практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- 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 продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к

безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

2 Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

2.1. Формы текущего контроля

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих возможных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдение за выполнением видов работ на практике;
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

2.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет (далее – ДЗ).

По итогам учебной практики студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов *(в случае прохождения учебной практики – на предприятии (в организации))*:

- положительного аттестационного листа руководителей практики от организации (образовательной организации) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной характеристики на обучающегося;
- дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета.

3. Перечень заданий по практике

Приводится перечень заданий в соответствии с программой практики (раздел 3. Структура и содержание программы практики)

3.1 Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	2 недели, 72 часа.	5 семестр

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного	Наименование дисциплин,	Количество часов (недель)
-------------------	------------	--------------------------------	-------------------------	---------------------------

		материала, необходимого для выполнения видов работ	междисциплинарны х курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	
Организация и ведение процессов приготовлени я, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Изучение техники безопасности. Инструктаж	Тема 1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Тема 2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Изучение основных принципов приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемос ть пищевых продуктов	Тема 3 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Изучение классификации сыров, условий хранения и требования к качеству различных видов сыров	Тема 3 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Изучение правил сервировки стола	Тема 4 Органолептическая оценка качества	МДК.02.01 Организация процессов	6

	для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.	готовой горячей кулинарной продукции.	приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
	Изучение классификации овощей, условий хранения и требования к качеству различных видов овощей	Тема 4 Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Изучение классификации грибов, условий хранения и требования к качеству различных видов грибов	Тема 5 Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Изучение методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	Тема 6 Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Изучение принципов и методов организации производства соусов в ресторане (соусная станция)	Тема 7 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Изучение требований к качеству и правил выбора продуктов	Тема 7 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	6

и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов	приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Изучение требований к качеству и правил выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	Тема 8. Требования к организации рабочих мест.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	Тема 9 Требования к организации складирования и хранения	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6

4. Система оценивания прохождения практики

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с установленными требованиями;
- оформления дневника практики в соответствии с установленными требованиями;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за ДЗ по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы.

Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Критерии выставления оценок:

Оценка **«отлично»** выставляется, если обучающийся выполнил в установленный срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, представил дневник практики. При защите практики: логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность, представил дневник практики. В ответах дал подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.

Оценочные средства по производственной практике

Список индивидуальных заданий для проведения промежуточной аттестации

Наименование вопроса	Краткий ответ
1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях	Нормативно-правовые акты, регулирующие противопожарную безопасность на предприятиях общественного питания. На каждом объекте должны быть

	разработаны инструкции о мерах пожарной безопасности для каждого взрывопожароопасного и пожароопасного участка (мастерской, цеха и т.п.) в соответствии с приложением N 1 Правил пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-03) от 18.06.2003 N 313.
2. Значение супов в питании. Классификация супов. Технологические требования.	Подача супа перед вторым горячим блюдом, не просто дань традиции, она оправдана их значением. «Суп - прежде всего аппетитное средство» (Сеченов И.М.) «Жидкие блюда, благодаря своему вкусу и аромату, являются основным средством возбуждения аппетита» (Павлов И.П.). Экстрактивные вещества бульонов, овощей, специй являются химическим возбудителем деятельности пищеварительного тракта. Наличие в составе супов большого ассортимента овощей обогащает их витаминами, минеральными солями, органическими кислотами. Значительное содержание жидкости в супах возмещает на 15-25% потребность организма в воде. Пищевую ценность супов повышают потребляемые с ними пирожки, кулебяки, расстегаи. К высококалорийным супам относятся солянки, супы из круп и макаронных изделий, супы с мясом, рыбой и т.д.
3. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для сложных супов	Супы относительно недолго сохраняют требуемые органолептические показатели качества в процессе хранения их на мармитах во время реализации, поэтому

	технология приготовления супов предусматривает отдельную подготовку полуфабрикатов и кратковременное их хранение. По мере реализации супов производят доготовку новых порций с таким расчётом, чтобы срок реализации не превышал 2 часов для заправочных супов и прозрачных, и одного часа для пюреобразных и молочных.
7. Основные технологические приёмы приготовления сложных супов на бульонах и отварах	В группу горячих супов входят заправочные супы (в состав обязательно входят пассерованные овощи), пюреобразные и прозрачные. При варке супов продукты закладывают в бульоны в последовательности, определяемой сроками варки отдельных ингредиентов. Варят супы при слабом кипении. При излишне длительной варке увеличивается степень потерь витаминов, продукты теряют приданную им форму, поэтому после закладки одного или нескольких продуктов супы быстро доводят до кипения, а затем уменьшают нагрев. Порядок закладки продуктов определяется также реакцией их среды. Известно, что кислая реакция среды тормозит переход протопектина в пектин и, следовательно, задерживает размягчение продуктов растительного происхождения. Поэтому сначала в бульон закладывают продукты, имеющие реакцию среды, близкую к нейтральной, и доводят их до готовности, а перед окончанием вводят соленые огурцы, квашеную капусту, подвергнутые предварительно тепловой

	обработке.
8. Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих супов	К заправочным супам борщи, щи, рассольники, солянки, супы со свежими овощами, крупами, бобовыми, мучными изделиями и картофелем, похлебки. Каждая из этих групп имеет свои особенности приготовления, отличается рецептурой, формой нарезки овощей. Для большинства супов овощи шинкуют (нарезают соломкой), для некоторых режут ломтиками, кубиками, шашками, брусочками, стараясь выдержать соответствие с формой других продуктов, например в крупяные супы овощи лучше нарезать кубиками, в лапшу - соломкой.
9. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки	Из картофеля и овощей можно приготовить разнообразный ассортимент супов. Эти супы готовят с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Супы со свежими овощами. Супы этой группы отличаются большим разнообразием гарнира. В состав супов, кроме пассерованных овощей и картофеля, входят различные овощи: капуста цветная, белокочанная, брюссельская, савойская, кальраби, тыква, репа, брюква, лук зелёный и порей, сельдерей, горошек, фасоль стручковая, кабачки, баклажаны, свежие огурцы и помидоры, свекольная ботва, салат, шпинат, спаржа. Порядок закладки овощей определяется сроками доведения их до готовности. Картофельные и овощные супы можно готовить

	вегетарианскими и на бульонах. Их готовят с говядиной, бараниной, свининой, птицей, пельменями, консервами и другими мясными продуктами, а также с рыбой, грибами и морепродуктами. Супы готовят на мясном и костном бульонах, грибном и овощном отварах. В некоторых супах до 50% овощного отвара заменяют молоком, которое вводят после готовности овощей.
10. Соусы. Понятие, назначение, классификация и ассортимент горячих соусов.	Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают и сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав. Часто соусы улучшают внешний вид блюд. Кроме того, и используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей. В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен. <i>По температуре</i> подачи они бывают горячие и холодные. <i>По жидкой основе</i> различают соусы на бульонах (костном, мясо - костном, рыбном, грибном), на сметане, молоке и растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе (главным образом, холодные соусы). К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы. Все соусы можно разделить на две группы: с загустителями и без загустителей. В качестве загустителей современной

	отечественной кухне используют в основном муку, крахмал, в том числе модифицированный. <i>По консистенции</i> соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). <i>По цвету</i> соусы подразделяют на красные и белые, (мясные соусы). <i>По технологии</i> приготовления различают соусы основные и производственные.
11. Охрана труда и пожарная безопасность.	Охрана труда и противопожарная безопасность на предприятии — это комплекс мероприятий, направленных на сохранение здоровья персонала. Какие шаги должен предпринять работодатель, чтобы обезопасить сотрудников, расскажем в статье. Содержание. Показать еще. Законодательство. Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии — главная задача работодателя. Желая усовершенствовать систему обеспечения пожаробезопасности в компании, наниматель должен руководствоваться следующими законодательными актами: Правилами противопожарного режима
12. Супы-пюре. Ассортимент. Технология приготовления сложных горячих супов-пюре Требования к качеству.	Своим происхождением супы-пюре обязаны французской кухне, в некоторых старинных кулинарных книгах их так и называют - «французскими». Основа таких супов - жидкий белый соус на бульоне из

	мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей (вместо белого соуса можно использовать отвар рисовой или перловой крупы или молочный соус). Супы-пюре на крупяном отваре называются <i>супы-шлемы</i>, на молочном соусе <i>супы-кремы</i>. Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу с консистенцией густых сливок. Благодаря этому супы-пюре получили наибольшее распространение в детском, диетическом и лечебном питании, когда необходимо обеспечить механическое щажение желудочно-кишечного тракта.
13.Прозрачные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.	Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов (консоме) и гарниров, которые готовят отдельно. Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстрактивными веществами бульонов из костей, рыбы, птицы, дичи. Для осветления используют различные виды <i>оттяжек</i> из: - обезжиренного котлетного мяса; - костей птицы или дичи; - белка яиц; - рыбной икры и слегка взбитых белков; - тертой моркови и белков.
15. Сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.	Основой сладких супов являются свежие, сушеные или консервированные плоды или ягоды и фруктовые супы (полуфабрикаты). Для приготовления сладких супов можно использовать

	фруктово-ягодные сиропы, пюре и экстракты, выпускаемые промышленностью. Перед варкой свежие и сушеные ягоды и плоды перебирают и тщательно промывают. Сушеные плоды и ягоды сортируют по видам, перед варкой их можно замочить в холодной воде для ускорения их разваривания. Крупные сушеные плоды (груши и яблоки) разрезают на несколько частей. Ягоды для приготовления супов используют в целом виде, свежие плоды нарезают ломтиками или кубиками.
16. Изучение и освоение основных правил подачи сложных горячих супов	По видам супы бывают прозрачными, заправочными, молочными и сладкими. В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: горячие (температура подачи – 75 0С) и холодные (10 – 14 0С). ...
17. Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих соусов	Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др.
18. Бульоны для приготовления сложных соусов	Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны. <i>Белый бульон</i> Готовят из мясных и куриных костей так же, как для супов, но более концентрированным

	(1,5 л воды на 1 кг костей). <i>Коричневый бульон</i> Измельченные кости кладут на противни и обжаривают до темно-золотистой окраски при температуре 160-170 °С в жарочном шкафу в течение 1-1,5 ч, периодически переворачивая. За 20-30 мин до окончания обжаривания к костям добавляют морковь, петрушку, лук репчатый, нарезанные на куски произвольной формы.
20. Изучение и освоение основных правил подачи горячих закусок	Горячие закуски подают, как правило, в той посуде, в которой они были приготовлены (в кокотницах, кокильницах), не перекладывая в тарелки. Поэтому их ставят непосредственно перед гостем. Температура подачи горячих закусок 85—90 °С. Посуду с горячей закуской ставят на пирожковую тарелку, предварительно покрытую резной бумажной салфеткой, что уменьшает скольжение. Чтобы гость не обжегся, на ручки кокотниц надевают папильотки, а на ручки кокильницы — бумажную салфетку, сложенную треугольником. При употреблении закусок, подаваемых в кокотницах, принято пользоваться кокотной вилкой или чайной ложкой, а при употреблении закусок в кокильницах — закусочной вилкой. Кокотницу на тарелке ставят таким образом, чтобы ручка ее находилась слева от гостя, а ручка кокотной вилки или чайной ложки — справа. К яичнице-глазунье дополнительно к основным приборам подают десертную

	ложку. При подаче горячих закусок в порционной сковородке или круглом баранчике стол можно засервировать подогретой закусочной тарелкой, а закуску в металлической посуде, поставленной на тарелку, разместить справа от гостя. Горячие закуски готовят из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса, субпродуктов, птицы и дичи, овощей, грибов, яиц и муки. К наиболее распространенным горячим закускам относят кокиль из рыбы (судака, карпа, щуки); солянку рыбную на сковородке; крабы в соусе, запеченные в раковинах мидии а ля крем; улитки, фаршированные зеленым маслом; гратен из раков (запеченные раковые шейки под соусом провансаль); устрицы, запеченные в раковине; креветки тигровые; солянку мясную на сковородке; тефтели в томатном соусе; куриные крылышки, обжаренные во фритюре; почки жареные (соте); жульен из птицы или дичи; лягушачьи лапки; грибы белые жареные; грибы, запеченные в сметанном соусе (кокот); яичницу-глазунью; равиоли с белыми грибами, пельмени домашние, спагетти с дарами моря, блины по-царски; волованы, корзиночки из слоеного теста с различными начинками; горячие бутерброды (тартинки). Рыбу, запеченную в раковинах (кокиль), подают в посуде, в которой ее готовят, на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой, с
--	---

	закусочной вилкой, положенной ручкой вправо. Кокиль подают с правой стороны и ставят непосредственно перед гостем. Едят блюдо из кокильниц. Печень налима, мидии и устрицы, запеченные в раковинах, под соусами подают на специальных металлических блюдах с углублениями для раковин. Стол сервируют закусочной тарелкой. Блюдо с раковинами ставят слева от гостя. К улиткам (мидиям) в запеченном и тушеном виде под соусами подают специальные щипцы и вилку. Вилка кладется справа под углом к тарелке, щипцы слева. Раки отварные— деликатесная горячая закуска. Если раки (а также креветки, крабы) приготовлены в отваре, то их подают в суповой миске, поставленной на мелкую столовую тарелку, с правой стороны от гостя. Стол сервируют глубокой полупорционной тарелкой, поставленной на закусочную, вилкой для раков, а также десертной ложкой. Рядом с суповой миской на стол ставят пирожковую тарелку с разливательной ложкой. Отварных раков (без отвара) подают на круглом металлическом блюде, покрытом полотняной салфеткой, сложенной конвертом так, чтобы раки были покрыты частью салфетки и оставались горячими. Стол сервируют закусочной тарелкой и вилкой для раков. К ракам подают пиво в специальном бокале.
--	--

	Справа от гостя на стол ставят пирожковую тарелку с влажной салфеткой для вытирания пальцев или вазочку с подкисленной теплой водой. При этом у салфетки, сложенной вчетверо, поднят верхний край, салфетку кладут на тарелку, а на нее ставят вазочку для ополаскивания пальцев. Гость может обсушить пальцы о плотный верхний слой той же салфетки. Креветки тигровые в чесночном соусе жарят на решетке над раскаленными углями. Подают на порционной сковородке, поставленной на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ставят блюдо справа от гостя. Стол предварительно сервируют закусочной тарелкой и закусочным прибором. Солянку рыбную на сковородке подают на порционной мельхиоровой сковородке (кроншеле), поставленной на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ставят блюдо справа от гостя. Раскладывают десертной ложкой. Стол предварительно сервируют закусочной тарелкой с закусочным прибором. Тефтели в томатном соусе при индивидуальном обслуживании подают на порционной сковородке (кроншеле) или в круглом баранчике и раскладывают десертной ложкой. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой, закусочным прибором. Жюльены из птицы и из
--	---

	дичи подают в двух кокотницах, поставленных на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ручки кокотниц с бумажными папильотками должны быть повернуты влево, кокотную вилку кладут ручкой вправо. Официант подходит к гостю с правой стороны и ставит жульен перед ним. Блюдо можно подавать полупорциями, т.е. на пирожковую тарелку ставят одну кокотницу. Крылышки куриные, жаренные во фритюре, заправляют соевым соусом Тобаско, отпускают в круглом баранчике, раскладывают столовой или десертной ложкой. Блюдо ставят справа от гостя на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой и столовой ложкой для раскладки. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочным прибором. Белые грибы жареные подают на порционной сковородке (кроншеле) так же, как и тефтели в томатном соусе. Грибы, запеченные в сметанном соусе (кокот), подают в кокотницах так же, как жульен из птицы или дичи. Блины подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. Для сохранения температуры баранчик ставят в полотняную салфетку, сложенную вчетверо так, чтобы верхний край салфетки закрывал блины. Баранчик в салфетке ставят на мелкую столовую тарелку, крышку оставляют на подсобном
--	--

	столе. На блины под салфетку кладут закусочную вилку для раскладывания. Для сервировки стола используют подогретую закусочную тарелку и закусочный прибор (ножи вилку). Блины подают с правой стороны. Слева от гостя ставят икру зернистую осетровых или лососевых рыб в розетке (блюде), малосольную рыбу (семгу, лососину, кету) — в овальном фарфоровом блюде, сельдь — в лотке. К блинам можно подать растопленное сливочное масло в металлическом соуснике или сметану в фарфоровом соуснике. <i>Блины с икрой можно подать в виде рулетиков. Готовые блины смазывают сливочным маслом, сверху укладывают икру зернистую или кетовую, заворачивают рулетом и нарезают в виде ромбиков. Подают на вазе плато на банкете по типу фуршет.</i> Волованы, корзиночки из слоеного теста с различными начинками (краба ми, раковыми шейками и др.) подают на банкетах по типу фуршет на круглом фарфоровом блюде с резной бумажной салфеткой и едят, не пользуясь приборами. При обычном обслуживании стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочным прибором. Для раскладки используют универсальный прибор. Горячие бутерброды (тартинки) отпускают как самостоятельное блюдо. Ломтики пшеничного или
--	--

	ржаного хлебапокрывают разнообразными продуктами (сыром, ветчиной, рыбой, мясом, овощами, грибами, смесью различных продуктов в соусе) и запекают. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочными ножом и вилкой. Равиоли с белыми грибами — итальянские пельмени, которые готовят с начинкой из измельченной говядины, отварного мяса птицы, шпината или белых грибов, подают стоматным соусом или с растопленным сливочным маслом в круглых баранчиках с крышками. Раскладывают их с помощью столовой ложки. Едят десертной ложкой. Для приготовления блюд и гарниров овощи варят в воде или на пару. Чтобы уменьшить потери массы и питательных веществ при варке овощей, обеспечить высокое качество блюд из них, необходимо соблюдать ряд правил. Овощи, кроме свеклы, моркови и зеленого горошка, кладут в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды). Воды берут 0,6—0,7 л на 1 кг овощей, так чтобы она покрывала овощи не более, чем на 1,5—2 см. После закипания нагрев уменьшают во избежание выкипания и варят овощи до готовности (до мягкости). Сроки варки зависят от сортовых особенностей и вида овощей, жесткости воды и других условий. Стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки для сохранения
--	---

	цвета варят в большом количестве (3— 4 л на 1 кг овощей) бурно кипящей воды и в открытой посуде. Остальные овощи варят, закрыв посуду крышкой, чтобы уменьшить окисление витамина С.
21. Молочные соусы. Соусы сметанные. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.	Используют морковь или репу, брюкву, тыкву, кабачки, белокочанную капусту. Корнеплоды нарезают дольками или кубиками, капусту — крупными шашками. Припускают в бульоне или воде с добавлением маргарина. К концу припускания жидкость не должна оставаться. Овощи отпускают с маслом или молочным соусом.
22. Сложные горячие блюда из овощей из овощей, плодов, грибов.	Из овощей и грибов готовят разнообразные сложные горячие блюда. В зависимости от вида тепловой обработки различают отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные блюда. Варят овощи паром или в воде. При варке овощей паром потери питательных веществ минимальны, а вкус овощей хорошо сохраняется. Варят овощи паром чаще всего в шкафах с электрическим или паровым обогревом. Паром можно варить также в обычных котлах с крышкой. Для этого по размерам котла изготавливают металлический вкладыш (решетку) на подставках, между вложенной в котел решеткой и дном котла должно быть пространство 4--5 см. Вместо вкладыша можно сделать корзину из толстой проволоки или узких металлических

	полосок. Решетка или корзина должны быть изготовлены из неокисляющегося металла - алюминия, нержавеющей стали, или тщательно вылужены. В котел следует налить такое количество воды, какое необходимо, чтобы лишь заполнилось пространство между дном котла и решеткой. Когда вода закипит, кладут овощи и, плотно закрыв котел крышкой, варят их до готовности. Паром варят преимущественно картофель и морковь для горячих блюд. Паром можно варить овощи в кожице и очищенными; очищенный картофель при варке посыпают мелкой солью.
23. Сложные горячие блюда из отварного, припущенного, жаренного, запеченного мяса и субпродуктов. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд	Для приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов используют говядину (лопаточную и подлопаточную части, покромку у туш I категории, мякоть грудинки, а также боковой и наружный куски тазобедренной части), баранину, козлятину, свинину, телятину (грудинку и лопаточную часть каждого вида мяса), а также субпродукты (языки, мозги, вымя и др.), колбасные (сосиски, сардельки, колбасу) и солено-копченые (окорок, рулет, корейка, грудинка) изделия. Мясо нарезают кусками массой 1,5—2 кг. Лопаточную часть и покромку сворачивают рулетом. У свиной, бараньей и телячьей грудинки с внутренней стороны ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей

	после варки. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1—1,5 л воды) и варят без кипения (97—98°C) до готовности, которая определяется с помощью поварской иглы. Она должна легко входить в сварившееся мясо, а выделяющийся при этом сок должен быть бесцветным. С целью улучшения вкуса и аромата мяса в воду при варке кладут коренья и репчатый лук. Соль и специи добавляют в бульон за 15—20 мин до готовности мяса, лавровый лист — за 5 мин. Для запекания мясные продукты предварительно варят, припускают, тушат или обжаривают до полной готовности, а затем запекают с гарниром, соусом или без него на порционных сковородах или противнях при температуре (220—280)°C. Продолжительность запекания в сковородах (10—30) мин при температуре (220—250)°C, на противнях — около часа при температуре (250—280)°C. Готовность запеченного блюда определяют по образованию на поверхности изделий поджаристой корочки, чему способствует смазывание поверхности сметаной или посыпание ее тертым сыром, сухарями. Температура в центре изделий должна быть не ниже 80°C. Запекают блюда непосредственно перед отпуском. Отпускают в посуде, в которой изделие запекалось (порционная сковорода), или после порционирования, если
--	---

	изделие запекалось на противне. Технология приготовления голубцов, картофельной запеканки и картофельного рулета с мясом, фаршированных кабачков, перца, помидоров, картофеля, репы та же, что и аналогичных запеченных блюд из овощей. В качестве основного сырья для фарша используют мясо. Для картофельных рулета и запеканки, картофеля запеченного котлетное мясо говядины отваривают, измельчают на мясорубке, соединяют с пассерованным луком и молотым перцем, перемешивают.
25. Сложные горячие блюда блюда из птицы	Порционирование тушек птицы, подвергнутых тепловой кулинарной обработке до готовности, требует определенных профессиональных навыков и связано с потерями некоторого количества готовой продукции. Конкретная величина потерь зависит от опыта кулинара, в то же время в технологических инструкциях предусмотрена норма потерь при порционировании птицы, дичи и кроликов в размере 3 %. Кроме того, при порционировании крупных тушек птицы и дичи рекомендуется вырубать спинную кость, практически не содержащую съедобного мяса, дополнительные отходы и потери при порционировании в этом случае для кур и цыплят-бройлеров составляют 6 %, для индеек, уток и гусей — 8 %.

	<i>Цыплят паровых</i> приготавливают припусканием. Обработанные тушки цыплят разрубают на четыре части, складывают в широкую посуду в несколько слоев, добавляют куриный бульон, соль, белое сухое виноградное вино, лук, корни петрушки и сельдерея, отвар грибов (шампиньонов или белых) и припускают под плотно закрытой крышкой 30 мин. Подают с овощным гарниром, в состав которого входят вареные грибы; цыплят поливают паровым соусом. <i>Котлеты натуральные из филе птицы и дичи</i> приготавливают припусканием, как и цыплят паровых, с той лишь разницей, что при припускании котлет вместо вина добавляют лимонный сок или лимонную кислоту. При подаче котлету укладывают на гренки поджаренного хлеба или выпеченного слоеного теста, вокруг котлеты укладывают овощной гарнир, котлету поливают паровым соусом, блюдо оформляют лимоном, вареными грибами, зеленью. <i>Кролика, тушеного в сметане</i>, приготавливают в виде порционных кусков, их обжаривают, складывают в посуду, добавляют соль, специи, пассерованный лук, сметану и тушат 30 мин. Подают с отварным картофелем, свежими помидорами, зеленью. В сметане можно тушить также нежирных кур и цыплят. <i>Дичь, тушенная в соусе красном с вином</i>. Рябчиков, куропаток, тетеревов,
--	--

	глухарей или фазанов рубят по 1...2 куса на порцию, солят и перчат, обжаривают на топленом масле и тушат в соусе до готовности около 1 ч. Подают со сложным гарниром из отварных и жареных овощей и грибов.
26.Сложные горячие блюда из рыбы	<i>Для припускания</i> используют: рыбу в целом виде (в основном для банкетов), звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей, без кож и костей. Допускается нарезка порционных кусков из туше рыбы с хорошо отделяющейся от костей мякотью (камбал палтус, хек и др.). Порционные куски нарезают под острым углом (45°) широкими тонкими пластами. Такие куски равно мерно прогреваются в малом количестве жидкости. На коже делают надрезы. Для нарезки порционных кусков из рыб осетровых пород подготовленные звенья (зачищенные от хрящей и жучков) кладут на доски кожей вниз и нарезают на куски под острым углом, срезая мякоть с кожи. Полученные куски ошпаривают, промывают. <i>Для жарки основным способом</i> рекомендуются: рыба в целом виде, звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из непластованной рыбы (кругляши), порционные куски и пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Из филе порционные куски нарезают под острым углом,

	из непластованной рыбы - под прямым. Кожу нескольких местах надрезают. Подготовленные полуфабрикаты (кроме звеньев рыб осетровых пород) перед жаркой панируют т.е. покрывают и поверхность слоем панировки, для уменьшения потерь сока. И растворенных в нем пищевых веществ и для образования румяной корочки. В зависимости от способа жарки применяют различны панировки и различные способы панирования. Наиболее распространенные панировки: мучная - пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная; красная панировка - размолотые сухари пшеничного хлеба; белая панировка - черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протиранием через сито (грохот). Иногда в качестве панировки используют пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки. Для приготовления фирменных блюд применяют также кокосовую стружку, измельченный миндаль, кукурузные хлопья и др. Чтобы панировка лучше прикрепилась, продукт смачивают в яично-молочной смеси - льезоне. Для приготовления льезона яйца или меланж (670 г) смешивают с водой или молоком (340 г), солью (10 г) и хорошо перемешивают. Наиболее распространенные способы: панирование простое, или простая панировка, и двойное, или
--	---

Критерии выставления оценок

Оценка **«отлично»** выставляется, если:

Студент выполнил в срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу. В установленные сроки представил дневник.

На заключительной конференции логически, верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если:

Студент выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал излишне подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если:

Студент выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если:

Студент не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.