

Приложение 5.2 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол № 01 от 01.09.2025 г.
Председатель МК Макух /Е.В. Макух /



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"
Ж.А.Бушель
Приказ № 102/ОД 23.10.2025 г

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по МТО и ПО:
Коротаева /Е.А. Коротаева/
"20" 09 2025 г.

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Фаттахова Светлана Анатольевна, преподаватель.

Макух Елена Викторовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. КОС МДК 02.01, МДК 02.02.....	4
1.1. Паспорт комплекта КОС МДК 02.01, МДК 02.02	5
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания МДК ...	8
1.3. Комплект оценочных средств МДК.....	11
2. КОС Учебная практика.....	39
1.1. Паспорт комплекта КОС УП.....	40
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания УП....	42
1.3. Комплект оценочных средств УП.....	43
3. КОС Производственная практика.....	56
1.1. Паспорт комплекта КОС ПП.....	57
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПП... ..	59
1.3. Комплект оценочных средств ПП.....	60
4. КОС ПМ 02.....	75
1.1. Паспорт комплекта ПМ 02.....	76
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПМ 02....	78
1.3. Комплект оценочных средств ПМ 02.....	79



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента

Для образовательных программ среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам **МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента** **МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента** » по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится в конце 3 семестра 2-го курса - экзамен.

Задачи проведения промежуточной аттестации:

- определить уровень усвоения содержания образования по МДК 02.01, МДК 02.02
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить пути совершенствования преподавания профессионального модуля

Организация и ведение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на уровне среднего профессионального образования.

Для выполнения экзамена по модулю по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента отводится 6 академических часов.

Экзамен проводится в виде собеседования, по экзаменационным билетам

Материально-техническое обеспечение: для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента сформированность общих и профессиональных компетенций (знания, умения):

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения МДК02.01, МДК02.02 обучающийся должен:

Иметь практический опыт ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09	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,
--	--

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
<p>Уметь ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09</p>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
<p>Знать ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>

	<p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--	---

II Описание правил оформления результатов оценивания

Критерии оценки устного ответа на экзамене МДК 02.01. и МДК.02.02

«5» (отлично): студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

«4» (хорошо): студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

«3» (удовлетворительно): студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

«2» (неудовлетворительно): студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Показатели оценки	Критерии оценки
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	При ответе на вопрос по билету демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью.	Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе. Умение объяснить сущность
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и		

<p>подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>		
<p>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</p>		
<p>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</p>		
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>		

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>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</p>		
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		

III Комплект оценочных средств

Экзаменационный билет состоит из 9 вариантов, по 2 вопроса в каждом.

Экзаменационный билет №1

1. Дать характеристику прозрачным супам (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.
2. Правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.

Эталон ответа билет №1

1. Характеристика Прозрачных Супов (Консоме)

Определение: Консоме – это прозрачный, насыщенный бульон, осветленный с помощью оттяжки. Это не просто бульон, а вершина кулинарного мастерства, требующая точности и терпения.

Особенности: Главное в консоме – это его кристальная прозрачность и концентрированный вкус. Он должен быть чистым, без малейших примесей и осадка.

Рецептуры:

Классические консоме готовят на основе:

Говядины: Самый распространенный вариант. Говяжий консоме – основа многих французских блюд.

Птицы (курицы, утки): Куриный консоме – более легкий и деликатный, утиный – более насыщенный и ароматный.

Рыбы: Рыбный консоме – изысканный вариант, требующий особого внимания к выбору рыбы и времени приготовления.

Овощей: Вегетарианский консоме – прекрасный выбор для тех, кто не ест мясо или рыбу.

Общие Правила:

Качество ингредиентов: Только свежие и качественные продукты дадут хороший вкус.

Холодный старт: Мясо или кости заливаются холодной водой – это способствует лучшему извлечению вкуса.

Медленный нагрев: Бульон доводится до кипения медленно, чтобы избежать помутнения.

Регулярное снятие пены: Пену нужно тщательно удалять, чтобы бульон оставался чистым.

Томление: Бульон томится на слабом огне несколько часов (2-4 часа), чтобы максимально раскрыть вкус.

Охлаждение: Бульон нужно охладить перед осветлением, чтобы жир застыл и его было легче удалить.

Последовательность Приготовления:

Приготовление бульона:

Кости обжарить в духовке до золотистого цвета (для говяжьего консоме).

Положить кости и мясо в кастрюлю, залить холодной водой.

Довести до кипения, снять пену.

Добавить овощи и специи.

Томить на слабом огне 2-4 часа.

Охладить, удалить жир.

Приготовление оттяжки:

Мясо (из бульона или свежее) пропустить через мясорубку.

Добавить мелко нарезанные овощи (морковь, лук, сельдерей).

Добавить яичные белки, слегка взбитые. Можно добавить немного холодной воды или льда.

Тщательно перемешать.

Осветление бульона:

Охлажденный бульон перелить в чистую кастрюлю.

Аккуратно ввести оттяжку, распределяя ее по поверхности бульона.

Довести до кипения на медленном огне, не перемешивая! Оттяжка должна образовать "шапку".

Сделать небольшое отверстие в "шапке" для выхода пара.

Томить на слабом огне 1-1.5 часа.

Аккуратно процедить консоме через несколько слоев марли, стараясь не взболтать осадок.

Финальная коррекция:

Попробовать консоме, при необходимости добавить соль и перец.

Прогреть консоме перед подачей.

Правила Подачи:

Температура: Консоме подают горячим, в подогретых чашках или бульонных пиалах.

Гарниры: Консоме может подаваться с различными гарнирами, которые добавляются непосредственно перед подачей:

Профитроли с паштетом

Крутоны (гренки)

Овощное брюнуаз (мелко нарезанные овощи)

Зелень (петрушка, укроп, шнитт-лук)

Кнели (из мяса, рыбы или птицы)

Паста (мелкая, например, алфавит)

Эстетика: Консоме должен выглядеть безупречно – кристально чистым и аппетитным.

Важные Замечания:

Не кипятить оттяжку интенсивно! Иначе бульон может помутнеть.

Не перемешивать оттяжку во время осветления!

Тщательно процеживать консоме!

Фантазия в гарнирах приветствуется! Главное – чтобы они не перебивали вкус консоме.

2. Правила Подбора Гарниров:

Сочетаемость вкусов: Гарнир должен гармонировать с основным вкусом консоме. Например, к говяжьему консоме хорошо подойдут гарниры с мясными нотками (кнели из говядины), к куриному – более легкие (профитроли с куриным паштетом).

Текстура: Разнообразие текстур – залог интересного блюда. Хрустящие гренки или чипсы добавят контраста нежному консоме.

Внешний вид: Гарнир должен быть эстетичным и аккуратным. Мелкие детали, такие как форма клецок или украшение зеленью, играют большую роль.

Размер: Гарниры не должны быть слишком большими, чтобы их было удобно есть вместе с супом.

Сезонность: Использование сезонных продуктов всегда приветствуется, так как они обладают лучшим вкусом и ароматом.

Методы Приготовления Гарниров и Примеры:

Клецки из Овощной Массы:

Метод: Картофель пюрировать, добавить яйцо и муку. Замесить тесто. Сформировать маленькие клецки ложкой или чайной ложкой и отварить в подсоленной воде, пока не всплывут.

Сочетаемость: Хорошо подходят к овощному консоме.

Клецки (Ньокки):

Метод: Муку просеять, добавить яйцо и бульон. Замесить тесто. Раскатать тесто в колбаску, нарезать на небольшие кусочки (клецки). Отварить в подсоленной воде, пока не всплывут.

Сочетаемость: Универсальный гарнир, подходит к любому консоме.

Профитроли из Заварного Теста:

Метод: Воду с маслом и солью довести до кипения. Всыпать муку и заварить тесто, постоянно помешивая. Снять с огня, немного остудить и по одному добавлять яйца, тщательно вымешивая после каждого добавления. Выложить тесто на противень ложкой или кондитерским мешком в

виде небольших шариков. Выпекать в разогретой духовке (180°C) до золотистого цвета. Остудить и начинить паштетом (куриным, грибным и т.д.).

Сочетаемость: Отлично сочетаются с куриным консоме.

Кнели из Мяса, Птицы, Дичи, Рыбы, Ракообразных:

Метод: Куриное филе измельчить в блендере. Добавить сливки, яйцо и специи. Тщательно перемешать. Сформировать кнели с помощью двух ложек (смачивая их в горячей воде) и отварить в подсоленной воде или бульоне, пока не всплывут.

Сочетаемость: Подбираются в зависимости от типа консоме (мясные к мясному, рыбные к рыбному).

Гренки Запеченные:

Метод: Хлеб нарезать кубиками или полосками. Смазать маслом, посыпать солью, перцем и чесноком (по желанию). Запекать в разогретой духовке (180°C) до золотистого цвета.

Сочетаемость: Хорошо сочетаются с любым консоме, особенно с овощным и куриным.

Чипсы:

Метод: Овощи тонко нарезать (можно использовать мандолину). Обжарить во фритюре до золотистого цвета или запечь в духовке (180°C), смазав маслом и посыпав солью и перцем.

Сочетаемость: Добавляют хрустящую текстуру и интересный вкус, хорошо сочетаются с овощным консоме.

Экзаменационный билет №2

1. Дать характеристику: Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими

2. Дать характеристику: Супам региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др. правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи

Эталон ответа билет № 2

1. Характеристика Супов-Пюре и Крем-Супов:

Определение:

Суп-пюре – это суп, в котором основной ингредиент (овощи, мясо, крупа и т.д.) измельчен до состояния пюре. Он может быть приготовлен на бульоне, воде или молоке.

Крем-суп – это разновидность супа-пюре, который отличается более нежной и кремообразной консистенцией благодаря добавлению сливок, молока или льезона (смесь яичных желтков и сливок).

Особенности: Главное отличие супов-пюре и крем-супов – это их однородная, гладкая текстура. Они легко усваиваются и идеально подходят для диетического питания, а также для детей и пожилых людей.

Виды Супов-Пюре и Крем-Супов:

Из овощей:

- Тыквенный суп-пюре
- Томатный суп-пюре
- Морковный суп-пюре
- Суп-пюре из брокколи
- Суп-пюре из цветной капусты
- Картофельный суп-пюре
- Гороховый суп-пюре

Из круп:

- Овсяный суп-пюре
- Рисовый суп-пюре

Из бобовых:

Суп-пюре из чечевицы

Суп-пюре из фасоли

Из мяса, птицы, дичи:

Куриный суп-пюре

Суп-пюре из индейки

Суп-пюре из кролика

Биски из морепродуктов:

Биск из креветок

Биск из омаров

Биск из крабов

Из плодов (фруктов):

Яблочный суп-пюре

Грушевый суп-пюре

Последовательность Приготовления (Общая):

Подготовка ингредиентов: Овощи, мясо или крупу вымыть, очистить и нарезать.

Варка: Ингредиенты отварить в бульоне или воде до мягкости. Важно, чтобы они были полностью готовы, чтобы пюре получилось однородным.

Измельчение: Отварные ингредиенты измельчить блендером до состояния пюре.

Процеживание (по желанию): Для более нежной текстуры суп-пюре можно протереть через сито.

Добавление жидкости: При необходимости добавить бульон, воду, молоко или сливки, чтобы довести суп до желаемой консистенции.

Приготовление льезона (если используется): Яичные желтки смешать со сливками.

Заправка: Ввести льезон в суп (если используется), прогреть, не доводя до кипения. Добавить соль, перец и другие специи по вкусу.

Правила Подачи:

Температура: Супы-пюре и крем-супы подают горячими, в подогретых тарелках.

Украшение: Супы можно украсить зеленью, каплями сливок, гренками, семенами тыквы, обжаренным беконом и т.д.

Сопровождение: К супам можно подать гренки, чесночный хлеб, крекеры.

Эстетика: Важно красиво оформить тарелку, чтобы суп выглядел аппетитно.

Правила Варки Льезонов и Заправки Супов Ими:

Что такое льезон? Льезон – это смесь яичных желтков и сливок (обычно 20-33%). Он используется для придания супам нежности и кремообразной консистенции.

Пропорции: Обычно используют 1-2 желтка на 100 мл сливок.

Приготовление:

Яичные желтки отделить от белков.

Желтки слегка взбить вилкой или венчиком.

Добавить сливки и аккуратно перемешать до однородности.

Заправка супа:

Снять суп с огня.

Небольшое количество горячего супа (примерно 100 мл) добавить в льезон и тщательно перемешать. Это нужно для того, чтобы льезон не свернулся при добавлении в горячий суп.

Аккуратно влить льезон в суп, постоянно помешивая.

Поставить суп на слабый огонь и прогреть, не доводя до кипения. Важно следить, чтобы льезон не свернулся. Суп должен загустеть и приобрести кремообразную консистенцию.

Снять суп с огня и сразу же подавать.

Важные Замечания:

Не кипятить суп с льезоном! Иначе желтки свернутся, и суп потеряет свою нежную текстуру.

Тщательно перемешивать льезон, чтобы не было комков.

Использовать свежие и качественные продукты.

Регулировать консистенцию супа добавлением бульона или сливок.

2. Характеристика Супов Региональной Кухни:

Определение: Супы региональной кухни – это супы, которые являются традиционными для определенной местности и отражают особенности ее кулинарных традиций, используемых продуктов и способов приготовления.

Особенности: Каждый региональный суп имеет свой уникальный вкус, аромат и историю. Они часто готовятся по старинным рецептам, передаваемым из поколения в поколение.

Примеры Региональных Супов:

Французский Луковый Суп (Soupe à l'oignon gratinée):

Характеристика: Насыщенный, ароматный суп на основе карамелизованного лука и говяжьего бульона, подается с гренками и расплавленным сыром грюйер.

Последовательность Приготовления:

Лук нарезать тонкими полукольцами и карамелизовать на сливочном масле до золотистого цвета.

Добавить говяжий бульон, тимьян, лавровый лист и тушить на медленном огне около 30 минут.

Разлить суп по жаропрочным горшочкам, положить гренки, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до золотистой корочки.

Температура Подачи: Горячий.

Способ Подачи: В жаропрочных горшочках, прямо из духовки.

Минестроне (Minestrone, Италия):

Характеристика: Густой овощной суп с пастой или рисом, который может включать в себя самые разнообразные сезонные овощи.

Последовательность Приготовления:

Нарезать кубиками лук, морковь, сельдерей, цуккини, картофель и другие овощи.

Обжарить лук, морковь и сельдерей на оливковом масле.

Добавить остальные овощи, томатную пасту, бульон или воду и варить до мягкости.

В конце добавить пасту или рис и варить до готовности.

Температура Подачи: Горячий.

Способ Подачи: В глубоких тарелках, посыпав тертым пармезаном и полив оливковым маслом.

Буайбес (Bouillabaisse, Франция, Прованс):

Характеристика: Насыщенный рыбный суп с морепродуктами, ароматизированный шафраном и другими специями, подается с гренками и соусом руй (rouille).

Последовательность Приготовления:

Приготовить рыбный бульон из рыбных костей и голов.

Нарезать лук, чеснок, помидоры и обжарить на оливковом масле.

Добавить рыбный бульон, шафран, фенхель, апельсиновую цедру и варить несколько минут.

Добавить рыбу и морепродукты (морской черт, дорада, мидии, креветки и др.) и варить до готовности.

Температура Подачи: Очень горячий.

Способ Подачи: Рыбу и морепродукты подаются отдельно от бульона на большом блюде. Бульон подается в глубоких тарелках с гренками и соусом руй.

Суп Гуйяш (Гуляш, Gulyás, Венгрия):

Характеристика: Насыщенный мясной суп с паприкой, картофелем, луком и другими овощами.

Последовательность Приготовления:

Мясо (обычно говядину) нарезать кубиками и обжарить на сале или растительном масле.

Добавить нарезанный лук и обжарить до золотистого цвета.

Добавить паприку, томатную пасту, тмин и залить бульоном или водой.

Добавить нарезанный кубиками картофель, морковь и перец. Варить до мягкости мяса и овощей.

Температура Подачи: Горячий.

Способ Подачи: В глубоких тарелках или горшочках, посыпав зеленью.

Щи Суточные в Горшочке под Тестом (Россия):

Характеристика: Традиционный русский суп из квашеной капусты, мяса, овощей, томленный в горшочке и запеченный под тестом.

Последовательность Приготовления:

Мясо отварить до готовности.

Квашеную капусту притушить с луком и морковью.

В горшочек выложить мясо, капусту, картофель, залить бульоном и добавить специи.

Накрыть горшочек слоем теста и запекать в духовке до готовности теста.

Температура Подачи: Очень горячий.

Способ Подачи: В горшочке, прямо из духовки. Тесто разламывают и используют вместо хлеба.

Гаспачо (Gazpacho, Испания, Андалусия):

Характеристика: Холодный томатный суп с овощами, оливковым маслом и уксусом.

Последовательность Приготовления:

Помидоры, огурцы, перец, лук и чеснок нарезать крупными кусками.

Измельчить овощи в блендере до однородной массы.

Добавить оливковое масло, уксус, соль, перец и перемешать.

Охладить в холодильнике не менее 2 часов.

Температура Подачи: Холодный.

Способ Подачи: В глубоких тарелках или стаканах, украсив нарезанными овощами, гренками или зеленью.

Общие Правила и Способы Подачи:

Ингредиенты: Важно использовать свежие, качественные ингредиенты, характерные для данного региона.

Технология: Соблюдать традиционную технологию приготовления, чтобы сохранить аутентичный вкус.

Специи и приправы: Правильно использовать специи и приправы, характерные для данного регионального супа.

Температура: Соблюдать правильную температуру подачи, чтобы максимально раскрыть вкус и аромат супа.

Оформление: Подавать суп в красивой посуде, украсив его зеленью, специями или другими ингредиентами, характерными для данного региона.

Экзаменационный билет №3

1. Рассказать классификацию, ассортимента, актуальных направлений в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.

2. Рассказать о выборе, различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.

Эталон ответа билет № 3

1. Классификация Соусов:

Соусы можно классифицировать по разным признакам:

По температуре подачи:

Горячие соусы: Подаются горячими или теплыми (например, бешамель, велюте, демиглас).

Холодные соусы: Подаются охлажденными (например, майонез, винегрет, сальса).

По технологии приготовления:

Основные (базовые) соусы: Служат основой для приготовления других соусов (например, бешамель, велюте, эспаньоль, томатный, голландский).

Производные соусы: Получаются путем добавления различных ингредиентов к основным соусам (например, соус Морне, соус Робер, соус Аврора).

По основе:

На основе бульона:

Белые (велюте куриный, велюте рыбный)

Коричневые (эспаньоль, деми-глас)

На основе растительного масла:

Майонез и его производные (айоли, тартар)

Винегрет и его вариации

На основе сливочного масла:

Голландский и его производные (бернез)

Растопленное сливочное масло с добавками (соус Меньер)

На основе томатов:

Томатный соус (простой, с овощами, с грибами)

На основе молока или сливок:

Бешамель и его производные (Морне, Субиз)

На основе йогурта, сметаны:

Цацики, Ранч

По консистенции:

Жидкие: Легкие, текучие соусы (например, винегрет)

Средней густоты: Соусы, обволакивающие продукт (например, бешамель)

Густые: Соусы, которые держат форму (например, майонез)

Ассортимент Соусов Сложного Приготовления:**Соусы на основе мясного бульона:**

Демиглас: Классический французский соус, полученный длительным томлением телячьих костей и овощей. Этот уваренный соус требует нескольких дней для приготовления.

Роберт: Демиглас с добавлением лука, белого вина, горчицы.

Перигё: Демиглас с добавлением трюфелей.

Соусы на основе рыбного бульона:

Бер-блан (Beurre blanc): Эмульсия из сливочного масла, белого вина и уксуса шампань.

Голландский: Эмульсия из яичных желтков, сливочного масла и лимонного сока. Главная сложность – не перегреть желтки, чтобы они не свернулись.

Соусы на основе растительного масла:

Айоли: Провансальский майонез с чесноком.

Руй (Rouille): Провансальский соус, подаваемый к буайбесу. Содержит перец чили, чеснок, хлебный мякиш.

Соусы на основе томатов:

Маринара: Итальянский томатный соус с чесноком, орегано и оливковым маслом.

Арраббьята: Острый томатный соус с чесноком и перцем чили.

Соусы на основе молока или сливок:

Морне: Бешамель с добавлением сыра грюйер и пармезана.

Субиз: Бешамель с добавлением томленого лука.

Сложные соусы азиатской кухни:

Терияки.

Унаги.

Хойсин.

Актуальные Направления в Приготовлении Соусов:**Здоровое питание:**

Использование натуральных ингредиентов.

Уменьшение содержания жира и соли.

Использование растительных масел вместо сливочного.

Применение загустителей на основе овощей и фруктов (пюре, крахмал).

Вегетарианство и веганство:

Соусы на основе орехов (песто из кешью).

Соусы на основе овощей (соус из печеного перца).

Использование растительного молока и сливок (кокосовое, миндальное).

Использование локальных и сезонных продуктов:

Соусы на основе местных ягод и фруктов (соус из клюквы, соус из сливы).

Соусы с использованием дикорастущих трав и грибов.

Фьюжн и эксперименты с вкусами:

Сочетание традиционных европейских соусов с азиатскими ингредиентами (например, соус бешамель с васаби).

Использование необычных ингредиентов (например, соус с добавлением ферментированных овощей).

Молекулярная кулинария:

Создание соусов в виде сфер, пены, гелей.

Использование технологий эмульсификации, сферификации и желирования.

Требования к Качеству Соусов:

Вкус и аромат: Соответствующий виду соуса, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция: Однородная, без комков, расслоений и пленок (если иное не предусмотрено рецептурой).

Цвет: Соответствующий виду соуса, натуральный.

Внешний вид: Аппетитный, привлекательный.

Безопасность: Соответствие санитарным нормам и правилам.

Пищевая Ценность Соусов:

Пищевая ценность соусов зависит от их состава. Они могут быть источником:

Жиров: Особенно соусы на основе масла, сливок.

Углеводов: Особенно соусы с добавлением муки, сахара, меда.

Белков: Особенно соусы с добавлением яиц, молочных продуктов.

Витаминов и минералов: В основном в соусах на основе овощей и фруктов.

Соус стоит употреблять умеренно, учитывая его калорийность и состав. Важно обращать внимание на количество соли, сахара и жира.

Температура Подачи Соусов:

Горячие соусы: 60-70°C.

Холодные соусы: 10-14°C.

Условия и Сроки Хранения Соусов:

Сроки и условия хранения соусов зависят от их состава и технологии приготовления.

Соусы домашнего приготовления: Хранятся в холодильнике не более 24-72 часов.

Соусы промышленного производства: Сроки хранения указаны производителем на упаковке.

Общие рекомендации:

Хранить соусы в герметичной упаковке, чтобы предотвратить окисление и обветривание.

Не замораживать соусы на основе эмульсий (майонез, голландский), так как они могут расслоиться.

Готовые соусы следует быстро охлаждать и хранить при температуре от +2 до +6°C.

2. Выбор Полуфабрикатов для Соусов Сложного Ассортимента:

Качество ингредиентов:

Мука: Для соусов лучше всего подходит мука высшего сорта с высоким содержанием клейковины. Она обеспечивает хорошую вязкость и стабильность соуса. Важно, чтобы мука была сухой, без посторонних запахов и примесей. Отличный вариант — мука тонкого помола, так как она лучше растворяется и не образует комков.

Яйца: Используйте только свежие яйца. Желтки должны быть яркими и упругими. Свежесть яиц критична для яично-масляных соусов, так как они готовятся без термической обработки.

Масло: Для соусов используйте качественное сливочное масло с высоким содержанием жира (82,5% и выше). Это обеспечит насыщенный вкус и кремовую текстуру соуса. Растительные масла должны быть рафинированными, без запаха и посторонних привкусов, если требуется

нейтральный вкус, или же качественными нерафинированными, если необходимо добавить аромат в соус.

Овощи: Используйте только свежие и спелые овощи. Они должны быть чистыми, без повреждений и признаков увядания. Для некоторых соусов (например, томатного) лучше использовать консервированные томаты в собственном соку высокого качества.

Сыр: Выбирайте сыры с ярко выраженным вкусом и ароматом. Для соусов хорошо подходят твердые сорта (пармезан, грюйер) и мягкие сыры (горгонзола, бри).

Бульоны: Используйте домашние или качественные покупные бульоны. Домашние бульоны, сваренные из костей, мяса, рыбы или овощей, придают соусу более насыщенный вкус и аромат. Покупные бульоны должны быть без искусственных добавок и консервантов.

Свежесть и срок годности:

Все ингредиенты должны быть свежими и с действующим сроком годности. Не используйте продукты, у которых истек срок годности или которые имеют признаки порчи.

Соответствие стандартам:

Выбирайте продукты, соответствующие стандартам качества и безопасности. Предпочтение отдавайте проверенным производителям.

Способы Приготовления Полуфабрикатов для Соусов:

Полуфабрикаты для Соусов на Муке (Бешамель, Велюте, Эспаньоль):

Ру (Roux):

Белый ру: Мука и сливочное масло обжариваются на слабом огне до образования однородной массы. Используется для приготовления белых соусов (бешамель, велюте).

Светлый ру: Мука и сливочное масло обжариваются до светло-кремового цвета. Используется для приготовления соусов средней густоты.

Коричневый ру: Мука и сливочное масло обжариваются до коричневого цвета. Используется для приготовления коричневых соусов (эспаньоль).

Приготовление: Растопить сливочное масло в сотейнике. Добавить муку и тщательно перемешать. Обжаривать на слабом огне, постоянно помешивая, до нужного цвета. Охладить перед добавлением в жидкость.

Бульон:

Куриный бульон: Сварить куриные кости и мясо с овощами (лук, морковь, сельдерей) и специями (лавровый лист, перец). Процедить и охладить.

Рыбный бульон: Сварить рыбные кости и головы с овощами и специями. Процедить и охладить.

Овощной бульон: Сварить овощи (лук, морковь, сельдерей, лук-порей, грибы) с травами (петрушка, тимьян) и специями. Процедить и охладить.

Томатная паста:

Для соуса эспаньоль используют томатную пасту, которую предварительно обжаривают с овощами (лук, морковь, сельдерей) до карамелизации.

Полуфабрикаты для Яично-Масляных Соусов (Голландский, Бернез):

Осветленное сливочное масло (Ghee): Растопить сливочное масло на слабом огне. Снять пену и отделить прозрачное масло от молочного осадка. Использовать только прозрачное масло.

Редукция из уксуса или вина: Уксус или вино выпаривают с добавлением ароматических трав (эстрагон, кервель) и специй (перец горошком) до уменьшения объема в несколько раз. Это придает соусу более насыщенный вкус и аромат.

Полуфабрикаты для Овощных Соусов (Томатный, Сальса):

Томатная основа:

Свежие томаты: Ошпарить кипятком, снять кожицу и измельчить. Варить на медленном огне с добавлением лука, чеснока, трав и специй до загустения.

Консервированные томаты в собственном соку: Измельчить и использовать как основу для соуса.

Овощное соте: Обжарить нарезанные овощи (лук, морковь, перец, цуккини, баклажаны) на растительном масле до мягкости.

Полуфабрикаты для Сырных Соусов (Морне, Кватро Формаджи):

Бешамель: Приготовить белый ру и развести его горячим молоком, постоянно помешивая, до образования однородного соуса.

Тертый сыр: Натереть сыры на мелкой терке. Для соусов хорошо подходят твердые сорта (пармезан, грюйер) и мягкие сыры (горгонзола, бри).

Современные Методы Приготовления Полуфабрикатов:

Сувид (Sous-vide):

Этот метод позволяет готовить ингредиенты в вакуумной упаковке при низкой температуре в течение длительного времени. Сувид позволяет сохранить максимальное количество питательных веществ и ароматов, а также получить идеально нежную текстуру.

Применение: Приготовление овощных основ для соусов, томление мяса для бульонов.

Использование блендеров высокой мощности:

Блендеры высокой мощности позволяют измельчить ингредиенты до идеально гладкой текстуры. Это особенно полезно для приготовления соусов-пюре и эмульсий.

Применение: Приготовление овощных соусов, эмульсий.

Техника сферификации:

Этот метод позволяет создавать соусы в виде маленьких сфер с жидким центром. Сферы можно использовать для украшения блюд и добавления неожиданных вкусовых ощущений.

Применение: Создание интересных текстур и форм для соусов.

Приготовление соусов в сифоне:

Сифон позволяет создавать легкие и воздушные соусы-пены.

Применение: Украшения блюд и добавления воздушной текстуры.

Дегидратация и порошки:

Дегидратация овощей, фруктов или трав позволяет получить концентрированные ароматические порошки, которые можно использовать для придания соусам интенсивного вкуса.

Применение: Усиление вкуса и аромата соусов.

Ферментация:

Ферментация овощей и фруктов позволяет получить уникальные вкусы и ароматы, которые можно использовать для приготовления соусов.

Применение: Создание соусов с уникальным вкусом (например, соус из ферментированного перца чили).

Полезные Советы:

Внимательно следите за температурой: Перегрев может испортить текстуру и вкус соуса.

Тщательно процеживайте соусы: Это поможет удалить комочки и получить гладкую консистенцию.

Экспериментируйте с ингредиентами и техниками: Не бойтесь пробовать новые сочетания вкусов и методы приготовления, чтобы создавать уникальные соусы.

Всегда пробуйте соус перед подачей: Это позволит убедиться, что вкус сбалансирован и при необходимости внести коррективы.

Экзаменационный билет №4

1. Рассказать о пищевой ценности горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.

2. Рассказать ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости,

взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.

Эталон ответа билет № 4

1. Пищевая Ценность Горячих Блюдов из Овощей и Грибов:

Овощи и грибы — это продукты с низкой калорийностью и высоким содержанием полезных веществ. Их пищевая ценность определяется:

Витамины:

Овощи: Богаты витаминами С, А, К, группы В и другими. Разные овощи содержат разные витамины в разном количестве. Например, морковь богата витамином А, перец — витамином С, шпинат — витамином К.

Грибы: Содержат витамины группы В, D (особенно грибы, выращенные на свету или подвергнутые УФ-облучению), а также некоторые минеральные вещества.

Минеральные вещества:

Овощи: Содержат калий, магний, кальций, железо и другие минералы.

Грибы: Содержат калий, фосфор, железо, цинк и другие минералы.

Клетчатка:

Овощи и грибы — отличные источники клетчатки, которая способствует нормализации пищеварения, снижению уровня холестерина и поддержанию здоровья кишечника.

Антиоксиданты:

Овощи и грибы содержат антиоксиданты, которые защищают клетки организма от повреждений свободными радикалами и помогают предотвратить развитие хронических заболеваний.

Белки: Грибы содержат больше белка, чем большинство овощей. Белок грибов содержит важные аминокислоты.

Углеводы: Овощи содержат углеводы, в основном в виде клетчатки и небольшого количества сахаров.

Вода: Овощи и грибы содержат большое количество воды, что способствует поддержанию гидратации организма.

Актуальные Сочетания Основных Продуктов и Дополнительных Ингредиентов:

Овощи + Зелень + Специи + Растительное Масло:

Пример: Запеченные овощи (баклажаны, цуккини, перец) с чесноком, розмарином, тимьяном и оливковым маслом.

Вкус: Насыщенный, травяной, с легкой остротой и ароматом чеснока.

Аромат: Травяной, с нотками дыма от запеченных овощей.

Цвет: Яркий, разноцветный. (Важно, чтобы овощи не потеряли свой цвет при готовке, лучше их не передерживать)

Эстетика: Нарезка овощей крупными кусками, яркие цвета, свежая зелень для украшения.

Овощи + Сыр + Сливки/Сметана:

Пример: Жульен из грибов с луком, сметаной и сыром (например, пармезан или грюйер).

Вкус: Сливочный, грибной, с сырным послевкусием.

Аромат: Сливочный, грибной.

Цвет: Кремовый, золотистый.

Эстетика: Подача в кокотницах, золотистая корочка сыра, украшение свежей зеленью.

Овощи + Бобовые + Зерновые:

Пример: Овощное рагу с нутом, кускусом и специями (куркума, кориандр, зира).

Вкус: Насыщенный, пряный, с нотками орехов от нута.

Аромат: Пряный, восточный.

Цвет: Яркий, разнообразный.

Эстетика: Подача в глубокой тарелке, украшение зеленью, посыпание кунжутом.

Грибы + Трюфельное Масло/Паста:

Пример: Ризотто с грибами (белые грибы, шампиньоны) и трюфельным маслом.

Вкус: Изысканный, грибной, с трюфельными нотками.

Аромат: Трюфельный, грибной.

Цвет: Кремовый, землистый.

Эстетика: Подача на плоской тарелке, украшение тонкими ломтиками пармезана и свежей зелению.

Грибы + Мясо/Птица:

Пример: Куриные рулетики, фаршированные грибами и шпинатом, с соусом из белого вина.

Вкус: Насыщенный, мясной, грибной, с винными нотками.

Аромат: Мясной, грибной, винный.

Цвет: Золотистый, коричневый, зеленый.

Эстетика: Аккуратная нарезка рулетиков, красивая подача с соусом, украшение зелению и овощами.

Овощи/Грибы + Азиатские Соусы (Соевый, Терияки, Устричный):

Пример: Жареные овощи и грибы в соусе терияки с кунжутом.

Вкус: Сладко-соленый, умами, с кунжутными нотками.

Аромат: Соевый, жареный кунжут.

Цвет: Глянцевый, коричневый.

Эстетика: Подача в азиатском стиле, украшение зеленым луком и кунжутом.

Основные Принципы Формирования Гармоничного Вкуса, Аромата и Цвета:

Баланс вкусов:

Сочетайте сладкое, соленое, кислое, горькое и умами.

Используйте ингредиенты, которые дополняют друг друга.

Учитывайте интенсивность вкуса каждого ингредиента.

Игра ароматов:

Используйте ароматические травы, специи, масла для создания сложного и привлекательного аромата.

Учитывайте сочетаемость ароматов между собой.

Цветовая гармония:

Используйте продукты разных цветов для создания визуально привлекательного блюда.

Учитывайте контрастность цветов.

Не перегружайте блюдо слишком большим количеством цветов.

Текстура:

Сочетайте разные текстуры (мягкое, хрустящее, гладкое, рассыпчатое) для создания интересного ощущения во рту.

Форма:

Экспериментируйте с разными формами нарезки и подачи продуктов.

Обратите внимание на способ приготовления, чтобы овощи не теряли форму

Умеренность:

Не перегружайте блюдо слишком большим количеством ингредиентов.

Соблюдайте баланс между вкусом, ароматом и внешним видом.

Современные Тенденции:

Ферментированные овощи: Добавление ферментированных овощей (кимчи, квашеная капуста) придает блюдам интересный кисло-острый вкус и пользу для здоровья.

Использование дикорастущих трав и грибов: Позволяет создавать уникальные и аутентичные вкусы.

Акцент на локальные и сезонные продукты: Подчеркивает свежесть и качество ингредиентов.

Использование техник молекулярной кухни: Позволяет создавать необычные текстуры и формы (сферы, пены, гели).

2. Ассортимент Блюдов и Гарниров:

Крупы:

Гречневая каша: Рассыпчатая, вязкая, с грибами, с овощами, с мясом.

Рисовая каша: Плов, ризотто, паэлья, галантин, каша молочная (сладкая).

Пшенная каша: С тыквой, с сухофруктами, с грибами.

Перловая каша: С мясом, с грибами, с овощами.

Кускус: С овощами, с мясом, с морепродуктами, таджин.

Булгур: С овощами, с мясом, салат табуле.

Киноа: Салаты, гарниры, как самостоятельное блюдо с овощами и зеленью.

Полента: С сыром, с грибами, с рагу.

Овсяная каша: С фруктами, с ягодами, с орехами, с медом.

Бобовые:

Чечевичный суп: Классический, с копченостями, с овощами.

Гороховый суп: С копченостями, с гренками.

Фасолевый суп: С мясом, с овощами.

Нут: Хумус, фалафель, чана масала.

Маш: Машевый суп, салат.

Бобы: Гарниры, салаты (например, винегрет).

Красная фасоль: Чили кон карне.

Макаронные Изделия (Паста):

Спагетти: Карбонара, болоньезе, алла путанеска, с морепродуктами.

Феттуччине: Альфредо, с грибами.

Пенне: Арраббьята, с овощами, с курицей.

Равиоли: С рикоттой и шпинатом, с мясом, с грибами.

Лазанья: С мясным фаршем, с овощами, с грибами.

Каннеллони: С рикоттой и шпинатом, с мясом.

Орзо: Салаты, супы, гарниры (например, с песто).

Фузилли: в салатах, паста с песто

Пророщенное Зерно и Семена:

Пророщенная пшеница: Салаты, добавление в каши, смузи.

Пророщенная гречка: Салаты, добавление в каши.

Пророщенный маш: Салаты, добавление в супы.

Пророщенная чечевица: Салаты, добавление в супы.

Пророщенные семена льна, чиа, подсолнечника, кунжута: добавлять в салаты и закуски.

Правила Выбора Ингредиентов:

Крупы:

Внешний вид: Крупа должна быть чистой, без посторонних примесей, запаха плесени и насекомых. Зерна должны быть целыми, одного размера и цвета.

Влажность: Крупа должна быть сухой и рассыпчатой.

Запах: Крупа не должна иметь посторонних запахов.

Упаковка: Предпочтительно выбирать крупу в прозрачной упаковке, чтобы можно было оценить ее внешний вид.

Срок годности: Обращайте внимание на срок годности.

Бобовые:

Внешний вид: Бобы должны быть целые, одного размера и цвета. Не должно быть повреждений, трещин и признаков поражения вредителями.

Влажность: Бобы должны быть сухими и твердыми.

Запах: Бобы не должны иметь посторонних запахов.

Срок годности: Обращайте внимание на срок годности.

Бобовые должны быть одного цвета и размера: это говорит о том, что в упаковке бобы одного сорта и времени созревания

Макаронные Изделия (Паста):

Внешний вид: Макаронные изделия должны быть гладкими, ровными, без трещин и сколов. Цвет должен быть равномерным.

Состав: Отдавайте предпочтение макаронным изделиям из твердых сортов пшеницы (durum). Они содержат больше белка и клетчатки, а также имеют более низкий гликемический индекс.

Упаковка: Обращайте внимание на срок годности и целостность упаковки.

Цена макаронных изделий: напрямую зависит от сорта пшеницы, из которого изготавливается паста. Выбирайте более дорогие варианты из твердых сортов пшеницы

Проращенное Зерно и Семена:

Свежесть: Зерно должно быть свежим, с небольшими ростками. Не должно быть плесени и неприятного запаха.

Внешний вид: Ростки должны быть короткими и крепкими.

Приобретайте готовое проращенное зерно и семена у проверенных продавцов, гарантирующих качество и безопасность продукции.

Принципы Сочетаемости и Взаимозаменяемости:

Крупы:

Сочетаемость:

Гречка: Хорошо сочетается с грибами, жареным луком, мясом (особенно с говядиной и свининой).

Рис: Сочетается с овощами, мясом, рыбой, морепродуктами, фруктами и специями.

Пшено: Сочетается с тыквой, сухофруктами, медом, грибами.

Перловка: Сочетается с мясом, грибами, овощами.

Кускус и булгур: отлично сочетаются с травами, овощами и орехами

Взаимозаменяемость:

В некоторых блюдах рис можно заменить кускусом или булгуром.

Пшено можно заменить перловкой или гречкой в зависимости от вкусовых предпочтений.

Бобовые:

Сочетаемость:

Чечевица: Хорошо сочетается с овощами (морковь, лук, сельдерей), копченостями, специями (зира, кориандр).

Горох: Сочетается с копченостями, мясом, овощами (лук, морковь).

Нут: Сочетается с овощами, специями (куркума, карри), тахини (кунжутная паста).

машевый суп: отлично сочетается с добавлением баранины или говядины

Взаимозаменяемость:

В супах чечевицу можно заменить горохом или фасолью.

Нут можно заменить фасолью в некоторых блюдах.

Макаронные Изделия (Паста):

Сочетаемость:

Спагетти: Сочетаются с томатными соусами, мясными соусами, морепродуктами.

Феттуччине: Сочетаются со сливочными соусами, грибами, морепродуктами.

Пенне: Сочетаются с овощными соусами, мясными соусами.

Равиоли: Сочетаются с различными начинками и соусами.

Фузилли лучше всего использовать в холодных салатах в сочетании с овощами, травам, сыром фета, чесноком

Взаимозаменяемость:

В зависимости от соуса и начинки, разные виды пасты могут быть взаимозаменяемыми.

Проращенное Зерно и Семена:

Сочетаемость:

Сочетаются с овощами, фруктами, орехами, сухофруктами, травами, специями.

Взаимозаменяемость:

Разные виды проращенных зерен и семян могут быть взаимозаменяемыми в зависимости от вкусовых предпочтений и наличия.

Технологические Требования к Приготовлению Блюдов:

Крупы:

Промывка: Перед приготовлением крупу необходимо тщательно промыть, чтобы удалить пыль и мусор.

Соотношение воды и крупы: Соблюдайте правильное соотношение воды и крупы для получения нужной консистенции.

Время приготовления: Соблюдайте время приготовления, чтобы крупа была мягкой, но не переваренной.

Технология приготовления: варить необходимо на медленном огне, чтобы крупа разварилась полностью и приобрела нежную текстуру

Бобовые:

Замачивание: Большинство бобовых рекомендуется замачивать в холодной воде на несколько часов или на ночь, чтобы сократить время приготовления и улучшить усвояемость.

Время приготовления: Соблюдайте время приготовления, чтобы бобовые были мягкими, но не разваренными.

Пропорции воды и бобовых: Важно соблюдать пропорции воды при варке бобовых, чтобы они равномерно приготовились

Макаронные Изделия (Паста):

Количество воды: Варите пасту в большом количестве кипящей подсоленной воды (не менее 1 литр воды на 100 г пасты).

Время приготовления: Варите пасту до состояния "аль денте" (слегка недоваренной).

Промывка: Не промывайте пасту после варки, если только она не предназначена для холодного салата.

После приготовления пасты, необходимо оставить немного воды, в которой она варилась: эта вода богата крахмалом и поможет лучше связать пасту с соусом

Проращенное Зерно и Семена:

Промывка: Перед употреблением проращенное зерно и семена необходимо тщательно промыть.

Хранение: Храните проращенное зерно и семена в холодильнике не более 2-3 дней.

Экзаменационный билет №5

1. Рассказать ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.

2. Рассказать о методах приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой муки: блинов, оладий, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами.

Эталон ответа билет № 5

1. Ассортимент Сложенных Блюда из Яиц, Творога и Сыра:

Блюда из Яиц:

Киш (Quiche): Открытый пирог с яичной заливкой и разнообразными начинками (овощи, мясо, сыр, грибы).

Фриттата: Итальянский омлет, запеченный в духовке или на сковороде, с добавлением овощей, мяса, сыра.

Суфле из Яиц: Воздушное блюдо из яиц с сыром, овощами или морепродуктами, запеченное в духовке.

Яйца Бенедикт: Яйца пашот на английской булочке с ветчиной и голландским соусом.

Шакшука: Яичница, приготовленная в томатном соусе с овощами и специями.

Тортилья Испанская: Толстый омлет с картофелем и луком.

Крепы (Crepes): Тонкие блинчики с начинкой из яиц, сыра и ветчины.

Блюда из Творога:

Творожная Запеканка: С сухофруктами, ягодами, морковью, тыквой.

Сырники (Творожники): Жареные творожные оладьи.

Творожный Пудинг: С фруктами, ягодами, шоколадом.

Вареники с Творогом: Сладкие или соленые.

Каннеллони с Рикоттой и Шпинатом: Рулетики из пасты, фаршированные творогом и шпинатом.

Творожный пирог: с ягодами и фруктами

Творожный Чизкейк: Классический десерт на основе творога.

Блюда из Сыра:

Фондю: Расплавленный сыр, в который обмакивают хлеб, овощи, фрукты.

Суфле из Сыра: Воздушное блюдо из сыра, запеченное в духовке.

Крок-Мадам/Месье: Горячий сэндвич с сыром, ветчиной и яйцом.

Пицца с Разными Видами Сыра: Четыре сыра, пицца с горгонзолой и грушей.

Сырные Шарик: Жареные шарики из сыра с добавлением специй и зелени.

Хачапури: Грузинская лепешка с сыром (по-аджарски, по-имеретински).

Сырные рулетики: в лаваше с добавлением зелени, помидоров и чеснока

Пищевая Ценность:

Яйца:

Белок: Высококачественный белок с полным набором аминокислот.

Жиры: Содержат полезные жиры, в том числе омега-3 жирные кислоты.

Витамины: Витамины А, D, E, группы В.

Минералы: Железо, цинк, фосфор.

Творог:

Белок: Казеин – белок, который медленно усваивается, что полезно для поддержания чувства сытости.

Кальций: Важен для здоровья костей и зубов.

Витамины: Витамины группы В.

Минералы: Фосфор.

Сыр:

Белок: Богат белком, особенно твердые сорта.

Жиры: Содержание жира зависит от сорта сыра.

Кальций: Отличный источник кальция.

Витамины: Витамины А, D, группы В.

Минералы: Фосфор, цинк.

Правила Выбора Основных Продуктов и Дополнительных Ингредиентов:

Яйца:

Свежесть: Проверьте дату производства и срок годности. Свежие яйца тонут в воде, старые – всплывают.

Внешний вид скорлупы: Скорлупа должна быть чистой, без трещин и повреждений.

Размер: Размер яйца влияет на его питательную ценность. Выбирайте яйца соответствующего размера для конкретного блюда.

Цвет желтка: свидетельствует о питании птицы, а не о свежести продукта

Творог:

Свежесть: Проверьте дату производства и срок годности.

Внешний вид: Творог должен быть белым или слегка кремовым, однородным, без слизи и плесени.

Запах: Творог должен иметь приятный кисломолочный запах.

Жирность: Выбирайте творог с подходящей жирностью в зависимости от рецепта и ваших предпочтений.

Консистенция: Творог может быть рассыпчатым или более влажным.

Обратите внимание на состав: чем короче состав, тем лучше. Если в составе есть консерванты или растительные жиры, лучше отказаться от подобного продукта

Сыр:

Вид сыра: Выбирайте сыр в зависимости от желаемого вкуса и использования. Твердые сыры (пармезан, чеддер) хорошо подходят для запекания, плавленые сыры – для соусов, мягкие сыры (бри, камамбер) – для закусок.

Внешний вид: Сыр должен иметь ровную поверхность, без трещин и плесени (если это не сорт с плесенью).

Запах: Сыр должен иметь приятный аромат, характерный для данного сорта.

Состав: Читайте этикетку. В составе должны быть только натуральные ингредиенты.

Цена - качественный сыр не может стоить дешево, так как для его производства требуется качественное молоко

Дополнительные Ингредиенты:

Овощи: Выбирайте свежие, качественные овощи, без гнили и повреждений.

Мясо/Ветчина: Выбирайте свежее мясо или качественную ветчину с небольшим количеством жира.

Зелень: Выбирайте свежую, ароматную зелень.

Специи: Используйте качественные специи для придания блюду аромата и вкуса.

Принципы Сочетаемости:

Яйца:

Овощи: Хорошо сочетаются с томатами, шпинатом, перцем, луком, грибами.

Сыр: Хорошо сочетаются с чеддером, моцареллой, гаудой.

Мясо: Хорошо сочетаются с ветчиной, беконом, колбасой.

Травы: Хорошо сочетаются с петрушкой, укропом, базиликом, тимьяном.

Творог:

Фрукты/Ягоды: Хорошо сочетаются с ягодами (клубника, малина, черника), фруктами (яблоки, груши, бананы), сухофруктами (изюм, курага).

Мед: Отлично сочетается с творогом, придавая ему сладость и аромат.

Орехи: Хорошо сочетаются с грецкими орехами, миндалем, фундуком.

Зелень: Хорошо сочетается с укропом, петрушкой, кинзой.

Сыр:

Виноград: Хорошо сочетается с мягкими сырами (бри, камамбер).

Фрукты: Хорошо сочетаются с грушами, яблоками.

Орехи: Хорошо сочетаются с грецкими орехами, миндалем.

Мед: Отлично сочетается с сырами с плесенью (горгонзола, рокфор).

Мясо: Хорошо сочетается с ветчиной, прошутто.

2. Блины:

Особенности: Блины из гречневой, кукурузной, овсяной или рисовой муки могут быть менее эластичными, чем блины из пшеничной муки, поэтому часто добавляют немного обычной муки или крахмала для улучшения текстуры.

Методы приготовления:

Гречневые блины:

Смешать сухие ингредиенты, добавить молоко и яйцо, хорошо перемешать. Разогреть сковороду, смазанную маслом, и жарить блины с обеих сторон до золотистого цвета.

Кукурузные блины:

Смешать сухие ингредиенты, добавить молоко и яйцо, взбить до однородности. Жарить на разогретой сковороде, смазанной маслом, до золотистого цвета.

Овсяные блины:

Смешать сухие ингредиенты, добавить молоко и яйцо, хорошо перемешать. Дать тесту постоять 15-20 минут, чтобы овсяная мука впитала жидкость. Жарить на разогретой сковороде, смазанной маслом, до золотистого цвета.

Рисовые блины:

Смешать сухие ингредиенты, добавить молоко и яйцо, взбить до однородности. Рисовая мука хорошо впитывает жидкость, поэтому тесто может получиться густым. При необходимости добавьте немного больше молока. Жарить на разогретой сковороде, смазанной маслом, до золотистого цвета.

Оладьи:

Особенности: Оладьи из альтернативных видов муки могут получиться более плотными, чем из пшеничной. Для придания большей пышности можно добавить разрыхлитель или соду.

Методы приготовления:

Гречневые оладьи:

Смешать сухие ингредиенты, добавить кефир и яйцо, хорошо перемешать. Добавить соду, гашеную уксусом. Жарить на разогретой сковороде, смазанной маслом, до золотистого цвета с обеих сторон.

Кукурузные оладьи:

Смешать сухие ингредиенты, добавить кефир и яйцо, хорошо перемешать. Добавить разрыхлитель. Жарить на разогретой сковороде, смазанной маслом, до золотистого цвета с обеих сторон.

Смешать сухие ингредиенты, добавить кефир и яйцо, хорошо перемешать. Добавить разрыхлитель. Дать тесту постоять 15-20 минут. Жарить на разогретой сковороде, смазанной маслом, до золотистого цвета с обеих сторон.

Рисовые оладьи:

Смешать сухие ингредиенты, добавить кефир и яйцо, хорошо перемешать. Добавить соду, гашеную уксусом. Жарить на разогретой сковороде, смазанной маслом, до золотистого цвета с обеих сторон.

Курник из Пресного Слоеного Теста:

Особенности: Курник – это пирог, традиционно готовящийся из слоеного или дрожжевого теста с разнообразной начинкой. Для слоеного теста можно использовать смесь альтернативной муки с пшеничной.

Приготовление слоеного теста: Смешать муку и соль. Добавить холодное масло и перетереть в крошку. Постепенно добавлять ледяную воду, замешивая тесто. Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 30 минут. Раскатать тесто в тонкий пласт, сложить в несколько слоев, снова раскатать и повторить несколько раз. Использовать для приготовления курника.

Начинка для курника:

Традиционно используется начинка из курицы, грибов, риса и яиц.

Сборка и выпечка курника: Раскатать тесто и выложить на дно формы. Выложить начинку слоями. Накрыть сверху вторым пластом теста, защипнуть края. Сделать отверстие в центре для выхода пара. Смазать верх яйцом.

Выпекать в разогретой до 180°C духовке около 40-50 минут, до золотистого цвета.

Штрудели с Различными Фаршами:

Особенности: Штрудель – это рулет из тонкого теста с начинкой. Для штруделя также можно использовать смесь альтернативной муки с пшеничной.

Приготовление теста для штруделя: Смешать муку и соль. Добавить яйцо, растительное масло и теплую воду. Замесить эластичное тесто. Завернуть тесто в пленку и убрать в теплое место на 30 минут.

Раскатать тесто в очень тонкий пласт.

Начинки для штруделя:

Яблочная начинка: Яблоки, сахар, корица, изюм.

Вишневая начинка: Вишня, сахар, крахмал.

Творожная начинка: Творог, сахар, яйцо, изюм.

Сборка и выпечка штруделя:

Раскатать тесто в тонкий пласт.

Выложить начинку на одну сторону пласта.

Свернуть в рулет.

Смазать верх растопленным маслом.

Выпекать в разогретой до 180°C духовке около 30-40 минут, до золотистого цвета.

Экзаменационный билет №6

1. Рассказать о правилах приготовления сложных горячих блюд из рыбы.

2. Рассказать об ассортименте горячих блюд сложного приготовления из редких и экзотических видов рыб.

Эталон ответа билет № 6

1. Методы Приготовления:

Жарка:

Используйте сковороду с толстым дном или гриль.

Разогрейте масло или жир перед жаркой.

Жарьте рыбу на среднем огне, чтобы она равномерно прожарилась.

Переворачивайте рыбу аккуратно, чтобы не повредить.

Запекание:

Разогрейте духовку до нужной температуры (обычно 180-200°C).

Запекайте рыбу в форме, завернутой в фольгу или пергамент, или на противне.

Время запекания зависит от размера рыбы и температуры (обычно 20-40 минут).

Тушение:

Обжарьте рыбу на сковороде.

Добавьте овощи, бульон, вино или соус по рецепту.

Тушите на медленном огне под крышкой до готовности.

Варка:

Поместите рыбу в кипящую воду или бульон.

Варите на медленном огне до готовности.

Время варки зависит от размера рыбы (обычно 10-20 минут).

Приготовление на пару:

Используйте пароварку или кастрюлю с дуршлагом.

Варите рыбу на пару до готовности (обычно 10-15 минут).

Сочетание с Ингредиентами:

Овощи: Рыба хорошо сочетается с овощами, такими как картофель, морковь, лук, помидоры, цукини, перец.

Травы и специи: Используйте травы и специи, такие как укроп, петрушка, базилик, тимьян, розмарин, чеснок, лимонный перец.

Лимон: Лимонный сок подчеркивает вкус рыбы и помогает нейтрализовать запах.

Соусы: Рыба хорошо сочетается с соусами на основе сливок, сметаны, томатов, вина, лимона.

Сложные Блюда (Примеры):

Фаршированная рыба: Рыбу фаршируют овощами, грибами, рисом или морепродуктами и запекают в духовке.

Например, фаршированный карп.

Рыба под шубой: Слои рыбы, овощей и соуса, запеченные в духовке.

Рыба в тесте: Рыбу запекают в слоеном или дрожжевом тесте.

Например, кулебяка с рыбой.

Рыбные котлеты или зразы с начинкой: Рыбный фарш с начинкой из грибов, яиц, овощей.

Рыбный шашлык: Кусочки рыбы, нанизанные на шампуры и жаренные на гриле.

Рыба в соусе с разными гарнирами: Например, жареная рыба в томатном соусе с овощами и рисом.

Рыба Веллингтон: запеченное филе в слоеном тесте

Правила готовности:

Температура: Рыба считается готовой, когда ее внутренняя температура достигает 63°C (145°F).

Внешний вид: Мясо рыбы должно быть матовым и легко разделяться вилкой.

Сок: При прокалывании вилкой из рыбы должен вытекать прозрачный сок.

2. Основные Блюда (Plats Principaux):

Жареный Чилийский Сибас с Пюре из Пастернака и Соусом из Чёрного Чеснока: Филе чилийского сибаса (*Dissostichus eleginoides*, или патагонский клыкач) обжаривается до хрустящей корочки и подается с пюре из пастернака и соусом из черного чеснока. Дополняется карамелизированными грецкими орехами. *Редкость:* Чилийский сибас обитает в холодных водах Антарктики и имеет неповторимый вкус.

Судак Веллингтон с Лесными Грибами и Трюфельным Соусом: Филе судака с кожей оборачивается в фарш из лесных грибов (например, белых грибов и лисичек), затем в слоеное тесто и запекается до золотистой корочки. Подается с трюфельным соусом. *Редкость:* Судак сам по себе не редкий, но веллингтон - сложный способ приготовления.

Рыба-меч Су-Вид с Ризотто из Киноа и Соусом "Ромеско": Рыба-меч (*Xiphias gladius*) готовится методом су-вид для достижения идеальной нежности и подается с ризотто из киноа и соусом "Ромеско". Блюдо украшается вялеными томатами и базиликом. *Редкость:* Рыба-меч - деликатес с плотной текстурой и насыщенным вкусом.

Керрийская Треска в Папильоте с Лимонным Тимьяном и Фенхелем: Филе керрийской трески (лат. *Pollachius virens*) готовится в папильоте (пергаментной бумаге) с ломтиками лимона, веточками тимьяна и фенхелем. При подаче папильот разрывается, высвобождая ароматные пары. *Редкость:* Керрийская треска распространена в Ирландском море.

Запечённый Таймень с Кедровыми Орехами и Розмарином: Таймень запекается целиком, фаршированный кедровыми орехами, розмарином, лимоном и чесноком. Подается с печеным картофелем и овощами гриль. *Редкость:* Таймень – редкий вид, занесенный в Красную книгу.

Морской Черт с Чёрными Спагетти и Соусом "Альфредо" с Шафраном: Кусочки морского черта (*Lophius piscatorius*) обжариваются и подаются с черными спагетти, приготовленными с чернилами каракатицы, и соусом "Альфредо" с шафраном. *Редкость:* Морской черт имеет необычный внешний вид и является деликатесом.

Карп Кои с овощами в кисло-сладком соусе: Карп кои (*Cyprinus carpio*) обжаривается в воке с кусочками ананасов, болгарского перца, лука и морковь в кисло-сладком соусе. *Редкость:* Карп кои - редкий и декоративный вид карпа.

Супы (Soupes):

Буйабес с Лангустинами, Мидиями и Шафраном: Классический провансальский рыбный суп буйабес с добавлением лангустинов, мидий, шафрана, фенхеля и томатов. Подается с гренками, натертым чесноком и соусом руй. *Редкость:* Буйабес - сложное в приготовлении блюдо, требующее использования нескольких видов рыбы и морепродуктов.

Том Ям с Кингфишем и Галангалом: Острый тайский суп том ям с кусочками кингфиша (*Scomberomorus cavalla*), креветками, галангалом, листьями каффир-лайма и перцем чили. *Редкость:* Кингфиш - ценная промысловая рыба с плотным мясом.

Техники:

Су-вид: Для достижения максимальной нежности и сохранения вкуса рыбы.

Фламбирование: Подчеркивает вкус и придает блюду эффектный вид.

Копчение: Добавляет блюду дымный аромат.

Эмульсификация: Создание соусов с нежной текстурой и насыщенным вкусом. *Редкие способы обработки, типа маринования в рыбном соке

Экзаменационный билет №7

1. Рассказать о правилах приготовления, оформления и способов подачи, сложных блюд из морепродуктов (крабов, мидий, кальмаров).

2. Рассказать классификацию соусов, гарниров к блюдам сложного приготовления из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности

Эталон ответа билет № 7

1. Правила Приготовления Сложных Блюдов:

Баланс вкусов: В сложных блюдах важно добиться гармоничного сочетания вкусов морепродуктов с другими ингредиентами (овощами, травами, специями, соусами).

Контроль времени приготовления: Перегретые морепродукты становятся жесткими и резиновыми. Важно точно соблюдать время приготовления, указанное в рецепте.

Учет текстур: В блюде должны сочетаться разные текстуры – мягкое мясо краба, нежные кальмары, упругие овощи, хрустящие гренки.

Использование свежих трав и специй: Они придают блюду аромат и глубину вкуса. Петрушка, укроп, базилик, кинза, тимьян, розмарин, чеснок, перец чили – отличные компаньоны для морепродуктов.

Приготовление соусов: Соусы играют важную роль в сложных блюдах из морепродуктов. Они должны быть легкими, не перебивающими вкус, но подчеркивающими его. Хорошо подходят сливочные соусы, соусы на основе оливкового масла, цитрусовые соусы, соусы с добавлением белого вина или томатной пасты.

Использование разных техник: Варка, жарка, тушение, запекание, приготовление на пару – комбинирование разных техник позволяет создать блюдо с интересным вкусом и текстурой.

Примеры Сложных Блюдов:

1. Королевский краб "Термидор":

Приготовление: Мясо краба смешивается с грибным жульеном, сливочным соусом с добавлением хереса, горчицы и сыра грюйер. Заполняются панцири краба, посыпаются тертым сыром и запекаются до золотистой корочки.

Оформление: Подается в панцире краба на подушке из морской соли, украшается веточками петрушки и дольками лимона.

Паэлья с морепродуктами:

Приготовление: Рис арборио обжаривается с чесноком и шафраном, затем добавляется рыбный бульон и варится до полуготовности. Добавляются мидии, кальмары, креветки, кусочки рыбы и готовится до готовности риса.

Оформление: Подается в широкой плоской сковороде, украшается дольками лимона.

Фаршированные кальмары с рисом и овощами:

Приготовление: Рис отваривается до полуготовности. Смешивается с обжаренными овощами (лук, морковь, перец), зеленью и специями. Этой смесью фаршируются тушки кальмаров и запекаются в духовке с добавлением томатного соуса.

Оформление: Подается на тарелке, поливается соусом, украшается веточками базилика и дольками лимона.

Мидии в белом вине с чесноком и травами (Moules Marinières):

Приготовление: Мидии тушатся в белом вине с добавлением чеснока, лука-шалота, петрушки, тимьяна и сливочного масла.

Оформление: Подаются в глубокой тарелке с большим количеством ароматного бульона, украшаются веточками петрушки и подаются с хрустящим багетом для обмакивания.

Ризотто с Черным Кальмаром и Шафран

Мясо кальмара припускается с помидором в рыбном бульоне с шафраном, потом добавляется арборио

Оформление: Подается на тарелке, поливается оливковым маслом, украшается веточками петрушки и щепоткой тертого пармезана.

Способы Подачи:

Температура подачи: Горячие блюда подаются горячими, холодные – охлажденными.

Использование правильной посуды: Выбор посуды зависит от типа блюда. Глубокие тарелки – для супов, широкие – для паэльи, специальные блюда – для крабов.

Декорирование: Оформление блюда должно быть эстетичным и аппетитным. Используйте свежие травы, овощи, фрукты, соусы, микрозелень.

Сопровождение: К сложным блюдам из морепродуктов часто подают белое вино (сухое или полусухое), лимон, соусы (майонез, айоли, тартар).

2. Классификация Соусов к Блюдам из Нерыбного Водного Сырья

Выбор соуса зависит от вида морепродуктов, способа приготовления и желаемого вкусового профиля. Соусы можно классифицировать по нескольким признакам:

По Основному Ингредиенту:

На основе сливочного масла:

Bierre Blanc (Бер Блан): Классический французский соус на основе белого вина, уксуса, сливочного масла и лука-шалота. Идеален для креветок, гребешков, лангустинов.

Beurre Noisette (Бер Нуазет): Сливочное масло, доведенное до состояния "орехового" цвета и аромата. Хорошо сочетается с омарами, крабами, кальмарами.

Голландский соус (Hollandaise): Эмульсия из яичного желтка, растопленного сливочного масла и лимонного сока. Прекрасно подходит к приготовленным на пару морепродуктам и блюдам с добавлением спаржи.

На основе растительного масла:

Айоли: Провансальский чесночный майонез, часто подается с морепродуктами на гриле или во фритюре.

Песто: Итальянский соус из базилика, кедровых орехов, чеснока, пармезана и оливкового масла. Отлично сочетается с пастой с морепродуктами, кальмарами на гриле и мидиями.

Сальса Верде: Зеленый соус из петрушки, мяты, каперсов, анчоусов, чеснока и оливкового масла. Подается с жареными или приготовленными на пару морепродуктами.

На основе томатов:

Маринара: Простой и ароматный соус из томатов, чеснока, орегано и оливкового масла. Идеален для мидий, кальмаров, креветок и других морепродуктов, тушеных в томатном соусе.

Фра Дьяволо: Острый томатный соус с добавлением перца чили, часто подается с пастой с морепродуктами.

На основе вина:

Белое вино: Соус на основе рыбного бульона, белого вина, сливок и трав.

Красное вино: Соус на основе рыбного бульона, красного вина, демиглас и овощей.

Другие виды соусов

По Вкусовой Направленности:

Кислые: Лимонный соус, соус на основе уксуса (винегрет), соус с добавлением каперсов.

Сладкие: Терияки соус, кисло-сладкий соус на основе ананасового сока и имбиря.

Острые: Соус чили, соус васаби, соус с добавлением перца халапеньо.

Пряные: Соус карри, соус с добавлением имбиря, кориандра, куркумы.

Умами: Соус на основе рыбного бульона, соевого соуса, грибов шиитакэ.

Классификация Гарниров к Блюдам из Нерыбного Водного Сырья

Гарнир должен дополнять вкус морепродуктов, а не перебивать его. Он должен также добавлять разнообразия текстур и цветов на тарелке.

Овощные гарниры:

Припущенные или обжаренные овощи: Спаржа, цуккини, болгарский перец, морковь, лук-порей, фенхель, брокколи, цветная капуста. Можно приготовить их в небольшом количестве оливкового масла с добавлением чеснока и трав.

Пюре: Пюре из картофеля, сельдерея, пастернака, тыквы.

Овощи на гриле: Баклажаны, цуккини, перец, помидоры.

Салаты: Легкие салаты из свежих овощей и зелени с лимонной заправкой.

Гарниры на основе круп и пасты:

Рис: Белый рис, бурый рис, рис басмати, рис жасмин, ризотто.

Киноа: Источник белка и клетчатки, хорошо сочетается с морепродуктами.

Кускус: Легкий и воздушный гарнир, отлично подходит для блюд с соусами.

Паста: Спагетти, лингвини, феттучини, орзо, фарфалле. Важно выбрать пасту, которая хорошо сочетается с соусом.

Гарниры из бобовых:

Фасоль: Белая фасоль, красная фасоль, нут.

Чечевица: Зеленая чечевица, красная чечевица.

Другие гарниры:

Картофель: Жареный картофель, картофель фри, картофельные дольки, запеченный картофель.

Грибы: Обжаренные грибы, грибной соус.

Хлеб: Гренки, тосты, багет.

Способы Сокращения Потерь и Сохранения Пищевой Ценности

Сохранение пищевой ценности и сокращение потерь – важные аспекты при приготовлении блюд из морепродуктов. Вот несколько способов добиться этого:

При Правильной Подготовке и Хранении:

Быстрое охлаждение: После покупки или размораживания морепродукты следует быстро охладить и хранить при низкой температуре.

Минимальная обработка: Чем меньше морепродукты подвергаются обработке, тем больше сохраняется их пищевая ценность.

Использование правильной посуды: При приготовлении в посуде из нержавеющей стали или стекла сохраняется больше витаминов и минералов.

Использовать современные способы вакуумной упаковки, шоковую заморозку

В Процессе Приготовления:

Приготовление на пару: Этот способ позволяет сохранить максимальное количество питательных веществ и витаминов.

Приготовление в воде: Для уменьшения потерь питательных веществ следует использовать небольшое количество воды и не пережаривать морепродукты.

Запекание: Запекание в фольге или пергаменте помогает сохранить влагу и питательные вещества.

Кратковременная обжарка: При обжаривании следует использовать небольшое количество масла и не пережаривать морепродукты.

Использование принципов Су-вид

Сокращение Потерь:

Использование всех частей продукта: Кости и панцири можно использовать для приготовления бульонов и соусов. Обрезки овощей можно использовать для приготовления овощных бульонов.

Правильное хранение готовых блюд: Готовые блюда следует хранить в холодильнике в герметичных контейнерах.

Замораживание: Остатки морепродуктов можно заморозить для дальнейшего использования.

Экзаменационный билет №8

1. Рассказать о правилах приготовления, оформления и способах подачи, сложных блюд из мяса.

2. Рассказать об актуальных вариантах сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к блюдам сложного приготовления из мяса и мясопродуктов.

Эталон ответа билет № 8

1. Способы приготовления

Жарка: Жарка на сковороде позволяет получить румяную корочку и сохранить сочность внутри. Жарка на гриле придает мясу характерный дымный аромат. Обжаривание в воке происходит быстро и при высокой температуре, сохраняя витамины и текстуру.

Тушение: Тушение в соусе позволяет размягчить даже жесткое мясо и придает ему насыщенный вкус.

Запекание: Запекание в духовке позволяет приготовить большие куски мяса равномерно.

Запекание в фольге или рукаве позволяет сохранить сочность и аромат.

Варка: Варка используется для приготовления бульонов и холодных закусок.

Приготовление на пару: Этот способ сохраняет максимальное количество питательных веществ и не пересушивает мясо.

Медленное приготовление (sous-vide): Сохраняет сочность мяча

Правила приготовления отдельных видов сложных мясных блюд

Мясные рулеты (Roulades):

Тонкие ломтики мяса отбиваются, на них выкладывается начинка, затем мясо сворачивается в рулет и фиксируется кулинарной нитью или зубочистками.

Рулеты обжариваются со всех сторон, а затем тушатся в соусе или запекаются в духовке.

Начинки могут быть самыми разнообразными: грибы, овощи, сыр, зелень, сухофрукты, бекон.

Веллингтон (Wellington):

Большой кусок мяса (чаще всего говяжья вырезка) обжаривается до румяной корочки, затем покрывается слоем паштета, слоем дюкеля (грибного фарша), заворачивается в слоеное тесто и запекается до готовности.

Важно правильно рассчитать время запекания, чтобы мясо получилось сочным и не пересушенным.

Фаршированное мясо (Stuffed Meat):

В куске мяса делается разрез или карман, который заполняется начинкой.

Мясо с начинкой запекается в духовке или тушится в соусе.

В качестве начинки можно использовать овощи, грибы, крупы, фрукты, сыр, бекон.

Рагу/Беф Бургиньон (Ragout/Beef Bourguignon):

Это блюдо, в котором кусочки мяса длительно тушатся в соусе с овощами и специями.

Мясо должно быть достаточно мягким, чтобы его легко можно было раздавить вилкой.

Соус должен быть насыщенным и густым.

Галантин (Galantine): Процесс приготовления галантина подразумевает формовку нежнейшего мясного фарша в плотный рулет.

Оформление блюд

Цветовая гармония: Стремитесь к тому, чтобы блюдо выглядело ярко и аппетитно. Используйте разные цвета овощей, зелени и соусов.

Текстура: Сочетайте разные текстуры на тарелке: мягкое мясо, хрустящие овощи, кремный соус.

Высота: Создавайте объем на тарелке, чтобы блюдо выглядело более привлекательно. Можно использовать высокие гарниры или соусы.

Чистота: Следите за тем, чтобы тарелка оставалась чистой и опрятной. Избегайте перегруженности.

Финальные штрихи: Украсьте блюдо свежей зеленью, съедобными цветами, каплями соуса или посыпками.

Способы подачи

Температура подачи: Горячие блюда должны подаваться горячими, холодные – холодными.

Используйте подогретые тарелки для подачи горячих блюд.

Посуда: Выбирайте посуду, которая соответствует стилю блюда и подчеркивает его красоту.

Используйте тарелки разных форм и размеров. Подача на деревянной доске часто используется для стейков и больших кусков мяса.

Соусы: Подавайте соус отдельно в соуснике или полейте им мясо непосредственно перед подачей. Не переборщите с количеством соуса.

Гарниры: Гарнир должен дополнять вкус мяса, а не перебивать его. Располагайте гарнир аккуратно рядом с мясом.

2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Свинина Сладкие элементы: **Свинина и яблоки:** Классическое сочетание, которое отлично работает в запеченном виде, жареных стейках или рагу. Яблоки могут быть добавлены в виде пюре, запеченных долек или сидра в соусе. **Свинина и груша:** Похоже на яблоко, но с более нежным и сладким вкусом. Хорошо сочетается со специями, такими как корица или мускатный

орех. **Свинина и мед/кленовый сироп:** Используются для глазирования или добавления в соусы, придавая мясу блеск и сладость. **Свинина и сухофрукты (курага, чернослив, инжир):** Начинки для рулетов или добавки в рагу, придающие сладость и текстуру.

Кислотные элементы: **Свинина и цитрусовые (апельсины, лимоны, грейпфруты):** Используются для маринадов, соусов или гарниров, добавляя свежесть и балансируя жирность свинины. **Свинина и уксус (бальзамический, яблочный):** Используются для маринадов или соусов, добавляют кислотность и сложность вкуса.

Острые элементы: **Свинина и перец чили:** Добавляют остроту и глубину вкуса, особенно в азиатской кухне (например, корейская свинина с кимчи). **Свинина и имбирь:** Согревающий и ароматный ингредиент, который отлично сочетается с азиатскими блюдами из свинины.

Травяные и землистые элементы: **Свинина и шалфей:** Классическое сочетание, особенно для жареных блюд или рагу. **Свинина и розмарин:** Ароматный и смолистый ингредиент, который хорошо сочетается с запеченной свининой. **Свинина и грибы (шампиньоны, белые грибы, лисички):** Добавляют умами-вкус и текстуру, особенно в рагу или соусах.

Говядина

Богатые и умами-элементы: **Говядина и костный мозг:** Подается как самостоятельное блюдо или добавляется в соусы для придания насыщенного вкуса. **Говядина и трюфели:** Роскошное сочетание, которое добавляет утонченный аромат и вкус, особенно в ризотто или пасте. **Говядина и грибы:** Как и для свинины, грибы добавляют умами и текстуру, особенно в рагу, соусах или как гарнир. **Говядина и сыры (голубые сыры, пармезан):** Добавляют насыщенный вкус и текстуру, особенно в бургерах, стейках или гратенах.

Кислотные элементы: **Говядина и красное вино:** Классическое сочетание для тушеных блюд (например, *Boeuf Bourguignon*) или соусов. **Говядина и маринованные овощи (кимчи, корнисионы):** Добавляют кислинку и хруст, балансируя богатство говядины.

Острые элементы: **Говядина и перец (черный, красный, кайенский):** Добавляют остроту и глубину вкуса, особенно в стейках или барбекю. **Говядина и хрен/васаби:** Острые и пикантные ингредиенты, которые хорошо сочетаются с ростбифом или тартаром.

Травяные элементы: **Говядина и тимьян:** Ароматный и универсальный ингредиент, который хорошо сочетается с жареной или запеченной говядиной. **Говядина и розмарин:** Как и для свинины, придает смолистый аромат и подходит для запеченной говядины. **Говядина и петрушка/зеленый лук:** Добавляют свежесть и цвет, особенно в тартаре или салатах с говядиной.

Баранина

Средиземноморские и ближневосточные элементы: **Баранина и мята:** Классическое сочетание, которое придает свежесть и балансирует жирность баранины (например, мятный соус, мятный йогурт). **Баранина и розмарин:** Как и для говядины, придает смолистый аромат и подходит для запекания. **Баранина и чеснок:** Добавляет остроту и аромат, особенно в маринадах или соусах. **Баранина и лимон:** Добавляет кислинку и свежесть, особенно в маринадах или соусах. **Баранина и специи (кумин, кориандр, куркума, корица):** Создают богатый и ароматный вкус, особенно в блюдах ближневосточной или индийской кухни.

Фруктовые элементы: **Баранина и абрикосы/финики:** Добавляют сладость и текстуру, особенно в тажинах или пловах. **Баранина и гранат:** Добавляет кислинку и цвет, особенно в салатах или гарнирах.

Кисломолочные продукты: Йогурт, сметана.

Экзаменационный билет №9

- 1. Рассказать ассортимент, блюд из домашней птицы (курица, утка, гусь, индейка) сложного приготовления.**
- 2. Рассказать ассортимент, блюд сложного приготовления из дичи и кролика.**

Эталон ответа билет № 9

1. Ассортимент блюд из домашней птицы сложного приготовления

Блюда из курицы: *Куриные рулеты (Chicken Roulades)*: Филе куриной грудки отбивается, на него выкладывается начинка (грибы, овощи, сыр, зелень, бекон), затем мясо сворачивается в рулет и фиксируется кулинарной нитью или зубочистками. Рулеты обжариваются со всех сторон, а затем тушатся в соусе или запекаются в духовке. Актуальные начинки: шпинат и рикотта, вяленые томаты и моцарелла, грибы и трюфельное масло.

Курица Веллингтон (Chicken Wellington): Куриное филе обжаривается, затем покрывается слоем паштета, слоем дукселя (грибного фарша), заворачивается в слоеное тесто и запекается до готовности. Более легкая версия классического Веллингтона из говядины.

Фаршированная курица (Stuffed Chicken): В целой курице делается разрез или карман, который заполняется начинкой. Курица с начинкой запекается в духовке или жарится на гриле. Начинки: рис с овощами и сухофруктами, гречка с грибами, кускус с травами и специями.

Кок-о-Вэн (Coc au Vin): Французское блюдо, в котором кусочки курицы тушатся в красном вине с овощами (лук, морковь, грибы) и беконом. Подается с картофельным пюре или багетом.

Блюда из утки: *Утка по-пекински (Peking Duck)*: Классическое китайское блюдо, в котором утка запекается целиком до хрустящей корочки. Кожа утки подается отдельно тонкими ломтиками с блинами, зеленым луком и соусом хойсин. Мясо утки используется для приготовления других блюд (например, супа или салата).

Утка конфи (Duck Confit): Французское блюдо, в котором утиные ножки засаливаются, а затем медленно тушатся в утином жире до мягкости. Перед подачей ножки обжариваются до хрустящей корочки. Подается с картофелем, тушеной капустой или салатом.

Утка с апельсинами (Duck à l'orange): Французская классика, в которой утка запекается с апельсинами и апельсиновым соусом. Ароматное и праздничное блюдо.

Утиные рулеты с вишней: Альтернатива классике

Блюда из гуся: *Гусь, фаршированный яблоками и черносливом (Goose Stuffed with Apples and Prunes)*: Классическое рождественское блюдо, в котором гусь фаршируется яблоками, черносливом и другими сухофруктами. Гусь запекается целиком до золотистой корочки.

Гусиные ножки конфи (Goose Leg Confit): Аналогично утиным ножкам конфи, гусиные ножки засаливаются, а затем медленно тушатся в гусином жире до мягкости. Подаются с картофелем, тушеной капустой или салатом.

Гусиный паштет (Goose Liver Pâté): Изысканный паштет из гусиной печени с добавлением специй, коньяка или портвейна. Подается с тостами, крекерами или хлебом.

Блюда из индейки: *Фаршированная индейка (Stuffed Turkey)*: Классическое блюдо на День благодарения в США. Целая индейка фаршируется начинкой (хлеб, овощи, травы, специи) и запекается в духовке. Подается с клюквенным соусом и картофельным пюре.

Индейка Веллингтон (Turkey Wellington): Аналогично курице Веллингтон, филе индейки обжаривается, покрывается слоем паштета, слоем дукселя (грибного фарша), заворачивается в слоеное тесто и запекается до готовности.

Рулет из индейки (Turkey Roulade): Различные варианты рулетов

Другие варианты: Галантин из птицы Котлеты де-воляй

Актуальные ингредиенты и сочетания

Сладкие элементы: мед, кленовый сироп, фрукты (яблоки, груши, апельсины, вишня, инжир), сухофрукты (чернослив, курага, изюм), бальзамический уксус.

Кислотные элементы: цитрусовые (лимоны, апельсины, грейпфруты), уксус (яблочный, винный), ягоды (клюква, брусника), маринованные овощи.

Острые элементы: перец чили, имбирь, чеснок, горчица, хрен.

Травяные и землистые элементы: розмарин, тимьян, шалфей, орегано, базилик, петрушка, кинза, грибы (шампиньоны, белые грибы, лисички, трюфели).

Специи: корица, мускатный орех, гвоздика, кардамон, кумин, кориандр, куркума, паприка.

Алкоголь: красное вино, белое вино, коньяк, портвейн, бренди, пиво.

Техники приготовления

Запекание: Целиком или порционными кусками, в духовке или на гриле.

Тушение: В вине, бульоне или соусе.

Жарка: На сковороде, в воке или во фритюре.

Приготовление на пару: Для сохранения сочности и питательных веществ.

Су-вид: Для достижения идеальной текстуры и равномерной прожарки.

Конфи: Медленное приготовление в жире.

2. Ассортимент блюд сложного приготовления из дичи

Блюда из оленины (Venison):

Оленина Веллингтон (Venison Wellington):

Подобно классическому Веллингтону, кусок оленины обжаривается, затем покрывается слоем паштета, слоем дуксея (грибного фарша), заворачивается в слоеное тесто и запекается до готовности.

Сочетание богатого вкуса оленины с грибами и слоеным тестом создает изысканное блюдо.

Оленина в соусе Гранд Венер (Venison Sauce Grand Veneur):

Кусочки оленины тушатся в насыщенном соусе на основе красного вина, ягод можжевельника, лука, моркови и специй. Это классический французский соус, который идеально подходит для дичи.

Олений рулет (Venison Roulade): В рулеты можно добавлять бекон и сухофрукты.

Оленья вырезка с соусом из красного вина и вишни (Venison Tenderloin with Red Wine and Cherry Sauce): Нежная оленья вырезка обжаривается до желаемой степени готовности и подается с соусом на основе красного вина, вишневого сока, вишни и трав. Сладковато-кислый соус прекрасно дополняет вкус оленины.

Блюда из кабанины (Wild Boar):

Кабанина в пивном соусе (Wild Boar in Beer Sauce): *Тушение часто используется в данном блюде.

Рагу из кабана (Wild Boar Ragout): Кусочки кабанины тушатся в томатном соусе с овощами (лук, морковь, сельдерей), травами и специями. Подается с пастой, полентой или картофельным пюре.

Колбаски из кабанины.

Блюда из лосятины (Moose):

Лосятина, тушенная с грибами и сметаной (Moose Stew with Mushrooms and Sour Cream):

Кусочки лосятины тушатся с грибами (белые грибы, лисички) в сметанном соусе с луком и специями. Подается с картофельным пюре или гречкой.

Лосятина в брусничном соусе (Moose with Lingonberry Sauce): Часто делается по аналогии с традиционным рецептом, но заменяется основной ингредиент.

Стейки из лося

Блюда из дикой птицы (Wild Birds):

Фазан с трюфелями (Pheasant with Truffles): Фазан фаршируется трюфелями и травами, затем запекается в духовке. Трюфели придают фазану изысканный аромат и вкус.

Перепела, фаршированные рисом и сухофруктами (Quails Stuffed with Rice and Dried Fruits):

Перепела фаршируются рисом, сухофруктами (курага, изюм, финики), орехами и специями, затем запекаются в духовке. Сладковатая начинка прекрасно сочетается с нежным мясом перепелов.

Дикая утка с яблоками и капустой (Wild Duck with Apples and Cabbage): Дикая утка запекается с яблоками и тушеной капустой. Кисло-сладкие яблоки и капуста балансируют богатый вкус утки.

Ассортимент блюд сложного приготовления из кролика

Кролик в горчичном соусе (Rabbit in Mustard Sauce):

Кусочки кролика обжариваются, а затем тушатся в соусе на основе горчицы, белого вина, сливок и лука. Горчичный соус придает кролику пикантный и ароматный вкус. Подается с картофельным пюре или рисом.

Кролик по-французски (Rabbit à la Française): В блюдо добавляют ягоды можжевельника

Кролик с черносливом (Rabbit with Prunes): Кусочки кролика тушатся с черносливом, луком, вином и специями. Чернослив придает кролику сладость и мягкость. Подается с кускусом или полентой.

Кролик в томатном соусе (Rabbit in Tomato Sauce): *Кусочки кролика тушатся в томатном соусе с овощами (лук, морковь, сельдерей), травами и специями.* Подается с пастой, картофелем или рисом.

Кролик, фаршированный грибами и травами (Rabbit Stuffed with Mushrooms and Herbs):

Целый кролик фаршируется грибами, травами, луком и чесноком, затем запекается в духовке. Ароматная начинка придает кролику особый вкус и аромат.

Актуальные ингредиенты и сочетания

Ягоды: можжевельник, брусника, клюква, вишня.

Фрукты: яблоки, груши, цитрусовые, сухофрукты (чернослив, курага, изюм, финики).

Овощи: лук, морковь, сельдерей, грибы (белые грибы, лисички, шампиньоны, трюфели).

Травы: розмарин, тимьян, шалфей, орегано, петрушка, кинза.

Специи: корица, мускатный орех, гвоздика, кардамон, кумин, кориандр, паприка.

Алкоголь: красное вино, белое вино, коньяк, портвейн, бренди, пиво.

Кисломолочные продукты: Сливочный сыр, творог, сыр фета.

Техники приготовления

Маринование: Для смягчения мяса и придания ему аромата.

Тушение: В вине, бульоне или соусе.

Запекание: Целиком или порционными кусками.

Конфи: Медленное приготовление в жире (для дикой птицы).

Приготовление на гриле: Для придания дымного аромата.

Су-вид: Для достижения идеальной текстуры и равномерной прожарки.



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по учебной практике 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 по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 2 курсе в 4 семестре - в виде дифференцированного зачета.

Для выполнения дифференцированного зачета по учебной практике 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 отводится 6 академических часа.

Дифференцированный зачет проводится в виде выполнения практических работ.

Для выполнения *необходимо Основное и вспомогательное оборудование*: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.

Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения МДК02.01, МДК02.02 обучающийся должен:

Иметь практический опыт ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09	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,
--	---

	<p>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</p>
<p>Уметь ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09</p>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
<p>Знать ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

II Описание правил оформления результатов оценивания

Критерии оценки по учебной практике

Показатели Оценки	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
1	2	3	4
5 (отлично)	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
4 (хорошо)	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
3 (удовлетворительно)	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
2 (неудовлетворительно)	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда.

III Комплект оценочных средств

Задания для дифференцированного зачета состоят из практической работы.

Практическое задание №1

Приготовить прозрачный суп (консоме) с гарниром.

Эталон практического задания №1

1. Подготовка

Ингредиенты:

Убедиться, что все необходимые ингредиенты есть в наличии и свежие. Точно отмерить количество каждого.

Разложить ингредиенты по группам: для бульона, для оттяжки, для профитролей, для мусса.

Оборудование:

Убедиться, что все необходимое оборудование чистое и исправное: кастрюли, сито, марля, миски, ложки, и т.д. **Проверить исправность плиты и духовки заранее.**

Рабочее место:

Организовать чистое и удобное рабочее место, где все ингредиенты и инструменты будут под рукой.

2 Приготовление Бульона (Основа Консоме)

Кости: Тщательно промыть куриные кости под холодной водой.

Варка:

Положить кости в кастрюлю и залить холодной водой.

Довести до кипения на среднем огне.

Снимать пену. Это критически важно для прозрачности.

Уменьшить огонь до минимального и добавить овощи (лук, морковь, сельдерей), лавровый лист, перец горошком и соль.

Варить медленно и аккуратно 3-4 часа, периодически снимая жир с поверхности. Засечь время и проверять, чтобы бульон едва кипел.

Процеживание: Аккуратно процедить бульон через сито, выложенное марлей. Дать бульону немного отстояться.

3 Приготовление Оттяжки (Осветление)

Смешивание:

В миске тщательно смешать куриный фарш, мелко нарубленные овощи (лук, морковь, сельдерей), яичные белки, томатную пасту, уксус(лимонную кислоту), соль и перец. Добейтесь однородной массы

Осветление:

Перелить холодный бульон в чистую кастрюлю.

Добавить оттяжку в бульон и хорошо перемешать.

Поставить на медленный огонь и медленно довести до кипения, периодически помешивая.

Как только оттяжка образует "шапку" на поверхности, прекратить помешивание.

Варить на самом слабом огне 1.5-2 часа, чтобы оттяжка собрала все примеси. Контролировать, чтобы бульон едва кипел и не бурлил.

Процеживание:

Аккуратно снять кастрюлю с огня и дать отстояться 15-20 минут.

Очень медленно и аккуратно процедить консоме через несколько слоев марли. Не давить на оттяжку.

4 Приготовление Гарнира (Профитроли с Куриным Муссом)

Профитроли: (Заварное тесто)

Взять готовое заварное тесто или приготовить самому (вода, масло, мука, яйца).

Сформировать небольшие шарики и выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета. Следить за температурой и временем выпечки, чтобы профитроли хорошо поднялись.

Куриный мусс:

Куриное филе отварить или приготовить на пару.

Измельчить куриное филе в блендере до состояния пюре.

Добавить сливки, соль, перец, специи (например, мускатный орех) и хорошо перемешать.

Переложить мусс в кондитерский мешок.

Наполнение:

Сделать небольшие отверстия в профитролях.

Наполнить профитроли куриным муссом с помощью кондитерского мешка. Стараться наполнить профитроли равномерно.

5 Подача

Подогрев: Подогреть консоме перед подачей.

Сервировка:

Разлить консоме в подогретые тарелки.

Выложить несколько профитролей с куриным муссом в каждую тарелку.

Украсить свежей зеленью (мелко нарезанный зеленый лук или петрушка). Подавать горячим.

6 Оценка

Внешний вид: Прозрачность бульона, цвет, аккуратность подачи.

Вкус: Насыщенность бульона, баланс вкусов, вкус гарнира.

Техника: Соблюдение технологий приготовления, осветления, варки.

Гигиена: Чистота рабочего места, соблюдение правил гигиены.

7 Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Практическое задание № 2

Приготовить кремный суп-пюре из телятины с овощами и травами.

Эталон практического задания №2

1. Подготовка

Ингредиенты:

Телятина (мякоть, без костей) - 500 г (Выбирайте нежное мясо с небольшим количеством жира)

Лук репчатый - 1 шт (Для аромата бульона и супа)

Морковь - 1 шт (Для сладости и цвета)

Сельдерей (стебель) - 1 шт (Для глубины вкуса)

Сливки (33-35% жирности) - 200 мл (Для кремной текстуры)

Сливочное масло - 30 г (Для обжаривания и насыщенности вкуса)

Белое сухое вино - 50 мл (По желанию, для деглазирования)

Вода или светлый куриный бульон - 1 литр (Лучше бульон для более насыщенного вкуса)

Тимьян (свежий или сушеный) - 2-3 веточки или 1 ч.л. сушеного (Для аромата)

Лавровый лист - 1 шт (Для аромата бульона)

Соль, белый перец - по вкусу (Белый перец деликатнее черного)

Оливковое масло - для обжаривания

Гренки (из белого хлеба или багета) - для подачи (По желанию)

Зелень петрушки или укропа - для украшения

Оборудование:

Кастрюля с толстым дном

Сковорода

Блендер (погружной или стационарный)

Разделочная доска (две: для мяса и для овощей)

Ножи

Половник

Ситечко (желательно)

2 Подготовка Ингредиентов

Мясо:

Промыть телятину под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем.

Нарезать мясо на небольшие кубики (примерно 2-3 см).

Овощи:

Лук очистить и мелко нарезать.

Морковь очистить и нарезать кружочками или полукружочками.

Сельдерей нарезать небольшими кусочками.

Травы: Если используете свежий тимьян, отделите листья от стеблей.

3 Приготовление Бульона

Обжаривание мяса:

В кастрюле с толстым дном разогреть немного оливкового масла на среднем огне.

Обжарить мясо небольшими партиями до золотистой корочки со всех сторон. Обжаривание придает мясу более насыщенный вкус и аромат. Отложить мясо в миску.

Обжаривание овощей:

В той же кастрюле растопить сливочное масло.

Обжарить лук до мягкости и прозрачности.

Добавить морковь и сельдерей и обжарить еще несколько минут, пока овощи не станут мягче.

Деглазирование (по желанию):

Влить белое сухое вино в кастрюлю к овощам. Довести до кипения и дать вину выпариться в течение 1-2 минут, соскребая со дна кастрюли пригоревшие кусочки.

Варка:

Вернуть обжаренное мясо в кастрюлю к овощам.

Залить мясо и овощи водой или бульоном.

Добавить тимьян и лавровый лист.

Довести до кипения, снять пену.

Уменьшить огонь до минимума, накрыть крышкой и варить до мягкости мяса (около 1-1,5 часа).

4 Пюрирование и завершение супа

Удаление ароматических элементов:

Вынуть из супа лавровый лист и веточки тимьяна (если использовали свежий тимьян).

Пюрирование:

Измельчить суп блендером до однородной кремовой консистенции.

При необходимости протереть суп через ситечко для более гладкой текстуры.

Завершение:

Вернуть суп в кастрюлю.

Добавить сливки и прогреть суп на медленном огне, не доводя до кипения.

Посолить и поперчить по вкусу (используйте белый перец для более нежного вкуса).

Если суп получился слишком густым, добавьте немного бульона или сливок для регулирования консистенции.

5 Подача

Сервировка:

Разлить суп-пюре по тарелкам.

Украсить суп мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

По желанию можно добавить гренки.

Можно добавить небольшое количество оливкового масла сверху.

Оценка

Внешний вид: Кремовый цвет, аккуратная подача с зеленью и гренками.

Вкус: Насыщенный мясной вкус с нежными сливочными нотками и ароматом трав.

Текстура: Гладкая, кремовая и однородная.

Техника: Правильная обжарка мяса и овощей, длительная варка, тщательное пюрирование.

6 Уборка рабочего места

Соберите отходы

Вымойте разделочные доски, ножи и миски

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Практическое задание № 3

Приготовление Классического голландского соуса, соус Беарнез и соус Мальтез..

Эталон практического задания №3

1. Подготовка

Ингредиенты (Голландский соус):

Яичные желтки – 3 шт. (только свежие!)

Сливочное масло – 170 г (высокого качества, несоленое)

Лимонный сок – 1 ст. л. (свежевыжатый)

Вода – 1 ст. л.

Белый винный уксус – 1 ч.л. (можно заменить лимонным соком, но с уксусом вкус ярче)

Соль – щепотка (по вкусу)

Белый перец – щепотка (по вкусу)

Кайенский перец – маленькая щепотка (по желанию, для пикантности)

Ингредиенты (Соус Беарнез):

Голландский соус – основа

Шаллот – 1 ст. л. (мелко нарезанный)

Эстрагон – 1 ст. л. (свежий, мелко нарезанный)

Кервель – 1 ч. л. (свежий, мелко нарезанный) (можно заменить петрушкой, если нет кервеля)

Белый винный уксус – 1 ст.л.

Черный перец горошком – 5-6 шт. (раздавленные)

Ингредиенты (Соус Мальтез):

Голландский соус – основа

Апельсиновый сок – 2 ст. л. (свежевыжатый)

Апельсиновая цедра – 1 ч. л. (мелко натертая)

Оборудование:

Две миски из нержавеющей стали или огнеупорного стекла (одна большая, другая поменьше, чтобы сделать водяную баню)

Кастрюля для водяной бани

Венчик (обязательно!)

Мерные ложки и стаканы

Маленькая кастрюлька (для растапливания масла)

Нож

Разделочная доска

2 Подготовка ингредиентов

Сливочное масло: Нарезать сливочное масло на кубики и растопить. Снимите с поверхности пену (это молочные белки), нужен только чистый жир. Оставьте масло теплым, но не горячим.

Желтки: Отделите желтки от белков. Белки для голландского соуса не нужны (можно использовать для безе или меренги).

Лимонный сок: Выжмите сок из лимона.

Белый винный уксус (для Беарнеза): В маленькой кастрюльке смешайте белый винный уксус, раздавленный черный перец горошком и мелко нарезанный шаллот. Доведите до кипения и уваривайте, пока не останется примерно 1 столовая ложка жидкости. Процедите через сито и дайте остыть.

Зелень (для Беарнеза): Мелко нарежьте эстрагон и кервель (или петрушку).

Апельсины (для Мальтеза): Выжмите сок из апельсина и натрите цедру.

3 Приготовление Голландского соуса (Требует внимания и терпения!)

Водяная баня: Налейте воду в кастрюлю (примерно на 1/3) и доведите до кипения. Уменьшите огонь, чтобы вода слегка кипела.

Приготовление желтков: В меньшей миске смешайте яичные желтки, воду, лимонный сок и уксус (если используете). Поставьте миску на водяную баню (дно миски не должно касаться воды).

Взбивание: Энергично взбивайте желтки венчиком, пока они не станут светлыми и воздушными, и не увеличатся в объеме (примерно 3-5 минут). Если желтки начнут слишком сильно нагреваться и загустевать (появятся признаки сворачивания), снимите миску с водяной бани на несколько секунд, продолжая взбивать.

Добавление масла: Снимите миску с водяной бани. Очень медленно, буквально по каплям, начинайте вливать растопленное сливочное масло, постоянно и энергично взбивая соус венчиком.

Эмульсия: По мере добавления масла соус должен начать густеть и приобретать кремообразную консистенцию. Если соус начнет расслаиваться (масло отделяется от желтков), добавьте 1-2 чайные ложки ледяной воды и продолжайте взбивать. Это поможет восстановить эмульсию.

Завершение: Когда все масло добавлено, приправьте соус солью, белым перцем и кайенским перцем (если используете). Попробуйте и отрегулируйте вкус (можно добавить еще лимонного сока, если нужно больше кислинки).

4 Приготовление производных соусов

Соус Беарнез:

В готовый голландский соус добавьте уваренный уксус с шаллот, мелко нарезанный эстрагон и кервель. Аккуратно перемешайте.

Попробуйте и при необходимости добавьте немного соли и белого перца.

Соус Мальтез:

В готовый голландский соус добавьте свежавыжатый апельсиновый сок и апельсиновую цедру. Аккуратно перемешайте.

Попробуйте и при необходимости добавьте немного соли и белого перца.

5 Подача

Подавайте голландский соус и его производные сразу же после приготовления. Голландский соус лучше всего подавать теплым.

Голландский соус идеально подходит к яйцам Бенедикт, спарже, артишокам, рыбе и другим блюдам.

Соус Беарнез прекрасно сочетается со стейками и жареным мясом.

Соус Мальтез идеально подходит к спарже, морепродуктам и десертам с цитрусовыми нотками.

6 Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Практическое задание № 4

Приготовление овощного ризотто с тыквой, шалфеем и пармезаном

Эталон практического задания №4

1. Подготовка

Ингредиенты:

Рис Арборио (или Карнароли) – 320 г (основной ингредиент для ризотто)

Тыква – 500 г (очищенная от кожуры и семян)

Лук репчатый – 1 шт. (средняя)

Чеснок – 2 зубчика
Овощной бульон – 1,5 литра (горячий)
Белое сухое вино – 120 мл
Пармезан – 80 г (мелко натертый) + немного для подачи
Сливочное масло – 50 г
Оливковое масло – 2 ст. л.
Свежий шалфей – 6-8 листочков + немного для украшения
Соль – по вкусу
Черный перец – по вкусу
Мускатный орех – щепотка (по желанию)

Оборудование:

Большая кастрюля с толстым дном (или сотейник)
Сковорода
Половник
Деревянная ложка (или лопатка)
Разделочные доски
Ножи
Мерные ложки/стаканы
Терка

2 Подготовка ингредиентов

Тыква:

Нарезать тыкву кубиками размером около 1 см.

Обжарить на оливковом масле до мягкости. Можно поделить на части: часть добавить на финальной стадии (запеченная), а часть - запеченой в духовке (для украшения). На противень выложить тыкву, сбрызнуть оливковым маслом, добавить соль, перец, травы/розмарин/тимьян и запекать в духовке (200С, 20-30 минут).

Лук и чеснок:

Очистить лук и мелко нарезать.

Очистить чеснок и измельчить.

Бульон:

Убедитесь, что овощной бульон горячий. Поддерживайте его в горячем состоянии на медленном огне. (Это важно для правильного приготовления ризотто).

Шалфей:

Нарезать листья шалфея тонкими полосками.

Пармезан:

Натереть пармезан на мелкой терке.

3 Приготовление ризотто

Обжаривание лука:

В большой кастрюле с толстым дном разогреть оливковое масло на среднем огне.

Добавить нарезанный лук и обжаривать до мягкости и прозрачности (около 5 минут).

Добавить измельченный чеснок и обжаривать еще 1 минуту, до появления аромата.

Обжаривание риса:

Добавить в кастрюлю рис и обжаривать его вместе с луком и чесноком в течение 2-3 минут, постоянно помешивая.

Рис должен стать слегка прозрачным по краям. (Этот шаг важен для раскрытия крахмала в рисе).

Деглазирование

Влить в кастрюлю белое сухое вино и помешивать, пока оно полностью не впитается в рис.

Алкоголь выпарится, а в рисе останется аромат вина.

Добавление бульона:

Начать добавлять горячий овощной бульон в рис по одному половнику за раз.

После каждого добавления бульона тщательно перемешивать рис, пока бульон полностью не впитается.

Продолжать добавлять бульон таким образом, пока рис не станет кремообразным и аль денте (с легкой твердостью в центре). (Весь процесс займет около 18-20 минут).

Добавление тыквы:

Добавить обжаренную тыкву в ризотто примерно в середине процесса приготовления (после 10-12 минут добавления бульона).

Перемешать и продолжать добавлять бульон, как описано выше.

Финальная стадия

Когда рис будет готов, снять кастрюлю с огня.

Добавить в ризотто сливочное масло, натертый пармезан и нарезанный шалфей.

Энергично перемешать ризотто, чтобы масло и сыр полностью расплавились и образовали кремообразную консистенцию.

По желанию, добавить щепотку мускатного ореха.

Приправьте:

Попробуйте ризотто и приправьте солью и черным перцем по вкусу.

4 Подача

Сервировка:

Разложить ризотто по тарелкам.

Посыпать сверху тертым пармезаном.

Украшение:

Украсить ризотто листочками свежего шалфея и кубиками запеченной тыквы.

Сбрызнуть оливковым маслом (по желанию).

5. Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ

Практическое задание № 5

Приготовление лазаньи.

Эталон практического задания №5

1. Подготовка

Гигиена Моем руки с мылом, надеваем чистый фартук.

Рабочее место: Убеждаемся, что на столе порядок, все необходимое под рукой.

Проверка ингредиентов Листы лазаньи (свежие или сухие)

Фарш (свинина + говядина) – 500 г, Лук – 1 большая головка, Морковь – 1 большая, сельдерей (стебель) – 1 шт. , Чеснок – 2-3 зубчика, Томатная паста – 2 ст. ложки, Томаты в собственном соку – 800 г, Сухое красное вино (по желанию) – 100 мл, Молоко – 750 мл, Сливочное масло – 75 г, Мука – 75 г, Тертый пармезан – 100 г, Моцарелла – 250г, Оливковое масло – 3 ст. ложки, Соль, перец, орегано, базилик, мускатный орех – по вкусу

Подготовка посуды: Достаем нужные кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски и ножи.

2 Готовим Соус Болоньезе

Овощной микс:

Лук, морковь и сельдерей тщательно моем и очищаем.

Нарезаем все на мелкие кубики

Чеснок чистим и мелко рубим ножом (или пропускаем через пресс).

Обжариваем овощи:

Берем большую сковороду с толстым дном (или казан).

Наливаем оливковое масло (2-3 ст. ложки) и разогреваем на среднем огне.

Выкладываем нарезанные лук, морковь и сельдерей в сковороду.
Обжариваем, помешивая, до мягкости и золотистого цвета (примерно 5-7 минут).
Добавляем чеснок и обжариваем еще 1 минуту, помешивая, чтобы он не подгорел.

Обжариваем фарш:

Добавляем фарш в сковороду к овощам.
Лопаткой разбиваем фарш на мелкие кусочки, чтобы не было крупных комков.
Обжариваем фарш на среднем огне, помешивая, пока он не подрумянится со всех сторон и не потеряет розовый цвет (примерно 7-10 минут).

Сливаем лишний жир из сковороды, если его слишком много.

Добавляем вино (необязательно, но желательно):

Если используешь вино, вливаем его в сковороду к фаршу.
Даем вину выпариться на сильном огне, помешивая, пока не останется только аромат вина (1-2 минуты).

Соус:

Добавляем томатную пасту и томаты в собственном соку в сковороду.
Если используешь целые томаты, разминаем их вилкой прямо в сковороде.
Добавляем соль, перец, сушеный орегано и базилик (или любые другие специи по вкусу).

Тушим:

Уменьшаем огонь до минимума.
Накрываем сковороду крышкой и тушим соус на медленном огне минимум 1 час, а лучше 2-3 часа.
Периодически помешиваем соус, чтобы он не пригорел к дну сковороды. Если соус становится слишком густым, добавляем немного воды или бульона.

3 Готовим Соус Бешамель

Растапливаем масло:

В небольшом сотейнике или кастрюльке с толстым дном растапливаем сливочное масло на среднем огне.

Добавляем муку:

Когда масло растает, добавляем муку в сотейник.
Интенсивно перемешиваем муку с маслом венчиком, чтобы не образовались комки.
Обжариваем муку с маслом, помешивая, в течение 2-3 минут, пока смесь не станет золотистой и не появится ореховый аромат.

Вливаем молоко:

Снимаем сотейник с огня на секунду.
Постепенно, тонкой струйкой вливаем холодное молоко в сотейник, непрерывно помешивая венчиком.
Очень важно хорошо перемешивать, чтобы не образовались комки.

Завариваем соус:

Возвращаем сотейник на средний огонь.
Варим соус, непрерывно помешивая венчиком, пока он не загустеет до консистенции жидкой сметаны (примерно 5-7 минут).
Соус должен легко стекать с ложки, оставляя след.

Приправляем соус:

Снимаем сотейник с огня.
Добавляем соль, перец и щепотку мускатного ореха в соус.
Тщательно перемешиваем.

4 Собираем Лазанью

Готовим форму:

Достаем форму для запекания. Лучше использовать прямоугольную форму размером примерно 20x30 см.

Смазываем дно формы небольшим количеством оливкового масла или соуса бешамель.

Собираем слои:

Важный момент: если используешь сухие листы лазаньи, которые *не требуют* предварительной варки то соус болоньезе и бешамель должны быть достаточно жидкими, чтобы листы пропитались. Если листы требуют варки - отваривай их до полуготовности, как описывалось ранее.

Первый слой: выкладываем тонкий слой соуса бешамель на дно формы.

Второй слой: выкладываем листы лазаньи в один слой, чтобы они покрывали всю поверхность формы (возможно, придется немного подрезать листы, чтобы они поместились). Слегка внахлест

Третий слой: выкладываем слой соуса болоньезе на листы лазаньи. Равномерно распределяем соус по всей поверхности.

Четвертый слой: выкладываем слой соуса бешамель поверх соуса болоньезе.

Пятый слой: посыпав тертым пармезаном и моцареллой.

Повторяем слои в той же последовательности, пока не закончатся ингредиенты. Последний слой должен быть соусом бешамель, посыпанным пармезаном и моцареллой.

Запекаем:

Разогреваем духовку до 180°C (350°F).

Накрываем форму с лазаньей фольгой.

Ставим лазанью в разогретую духовку и запекаем 30 минут.

Снимаем фольгу и запекаем еще 15-20 минут, пока верх лазаньи не станет золотистым и пузырчатым, а сыр расплавится и подрумянится.

Даем отдохнуть:

Достаем лазанью из духовки и даем ей остыть в течение 15-20 минут. Это позволит лазанье немного "схватиться", и ее будет легче нарезать.

5. Сервируем

Нарезаем: Аккуратно нарезаем лазанью на порционные куски.

Выкладываем: Выкладываем куски лазаньи на тарелки.

Украшаем: Украшаем лазанью свежей зеленью (например, базиликом или петрушкой).

6. Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ

Практическое задание № 6

Приготовление творожной запеканки.

Эталон практического задания №6

1. Подготовка Ингредиенты:

Творог: жирность - оптимально 9%.

Яйца: свежие

Сахар: Обычный, белый сахар.

Манка: среднего помола.

Сливочное Масло: жирность не меньше 82,5%.

Цукаты: Нарезаю мелким кубиком.

Ваниль: ванилин или ванильный экстракт или семена ванили из стручка

2. Подготовка Формы:

Форма - чугунная сковорода

Обильно смазываю сливочным маслом.

Посыпаю манкой, чтобы запеканка легко отделилась.

3. Приготовление Творожной Массы:

В большую миску кладу протёртый творог, мягкое сливочное масло, сахар. Тщательно перемешиваю до однородности.

В отдельной миске взбиваю яйца вилкой (не миксером! Чтобы не было много воздуха). Добавляю немного соли (щепотку) и ванильный экстракт.

Вливаю яичную смесь в творожную массу, аккуратно перемешиваю.

Добавляю манку в творожную массу, перемешиваю. Оставляю на 20-30 минут, чтобы манка набухла и забрала лишнюю влагу.

Добавляю цукаты в творожную массу, аккуратно перемешиваю.

Выпекание:

Разогреваю духовку до 180 градусов.

Выкладываю творожную массу в подготовленную форму, разравниваю.

Ставлю в духовку на 40-50 минут.

Через 30 минут накрываю фольгой, чтобы верх не подгорел.

Проверяю готовность зубочисткой: если выходит сухой - запеканка готова.

4. Охлаждение:

Выключаю духовку и оставляю запеканку в ней с приоткрытой дверцей на 10-15 минут, чтобы остыла постепенно.

Достаю запеканку из духовки и даю ей полностью остыть в форме при комнатной температуре. Важно не торопиться, иначе она осядет.

5. Подача:

Аккуратно переворачиваю запеканку на блюдо.

Нарезаю на порционные куски.

Посыпаю сахарной пудрой через сито.

Подаю со сметаной (домашней, естественно!) или ягодным соусом.

6. Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ

Практическое задание № 7

Приготовление фаршированной щуки

Эталон практического задания №7

1. Подготовка Щуки

Выбор: Свежая щука (ок. 2 кг), прозрачные глаза, упругое тело, без запаха.

Чистка:

Удалить чешую.

Отрезать плавники, удалить жабры.

Снятие Кожы "Чулком":

Надрез вокруг головы.

Аккуратно отделить кожу ножом от мяса до хвоста (хвост не отрезать).

Удаление Костей:

Извлечь мясо из щуки, отделить от костей.

Удалить мелкие кости пинцетом.

2. Приготовление Фарша

Ингредиенты:

Мясо щуки.

Лук, морковь.

Шампиньоны (или другие грибы).

Черствый батон.

Яйца (вареные).

Грецкие орехи (или миндаль).

Сливочное масло (для жарки).

Соль, перец, мускатный орех.

Подготовка Ингредиентов:

Лук мелко нарезать, морковь натереть.

Грибы мелко нарезать.

Батон замочить в молоке, отжать.

Яйца мелко нарезать.

Орехи измельчить.

Обжарка:

Обжарить лук и морковь на сливочном масле.

Добавить грибы, обжарить до готовности.

Смешивание:

Пропустить через мясорубку: мясо щуки, овощи с грибами, батон.

Добавить яйца, орехи, специи.

Тщательно перемешать до однородности.

3. Начинка и Варка Щуки

Начинка:

Аккуратно наполнить "чулок" фаршем (начиная с головы).

Придать щуке естественную форму.

Зашивание:

Зашить разрез вокруг головы кулинарной нитью.

Варка:

В большую кастрюлю: вода, лук, морковь, лавровый лист, перец горошком, соль. Довести до кипения.

Аккуратно опустить щуку в кипящий бульон.

Варить на медленном огне 1.5-2 часа (до готовности). Щука должна быть полностью покрыта водой.

Накрыть тарелкой (чтобы щука не всплывала).

4. Охлаждение и Украшение

Охлаждение:

Аккуратно извлечь щуку из бульона.

Охладить при комнатной температуре.

Поставить в холодильник (на несколько часов или на ночь).

Удаление Нити:

Удалить кулинарную нить.

Украшение:

Дольки лимона, маслины, зелень, морковь (вырезанная фигурками).

Желе (из бульона, по желанию).

5. Подача:

На большом блюде, украшенную зеленью и овощами.

Хрен или горчица (по желанию).

6. Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ

Практическое задание № 8

Приготовление кнелей из курицы

Эталон практического задания №8

1. Подготовка Ингредиентов

Куриное Филе: 500 г куриного филе (охлажденное, не замороженное!).

Тщательно удалить все плёнки и жилки.

Сливки: 200 мл сливок (жирность 33-35%). Очень холодные! Поставь в морозилку на 15 минут перед использованием.

Яйца: 1 крупное яйцо (тоже холодное).

Белок: 1 яичный белок (холодный).

Сливочное Масло: 50 г сливочного масла (мягкое, комнатной температуры).

Приправы:

Соль: 1 ч.л. (без горки) или по вкусу.

Белый перец: щепотка.

Мускатный орех: щепотка (совсем чуть-чуть!).

Для Варочной Жидкости:

Куриный бульон (или вода): 1.5-2 литра.

Луковица: 1 шт (небольшая).

Морковь: 1/2 шт (небольшая).

Лавровый лист: 1 шт.

Перец горошком: 5-6 шт.

2. Приготовление Кнельной Массы

Измельчение Курицы:

Нарезать куриное филе на небольшие кусочки.

Пропустить через мясорубку (лучше дважды!) или измельчить в кухонном комбайне до состояния однородного фарша.

Охлаждение Фарша:

Выложить фарш в миску, поставить в холодильник на 15-20 минут (он должен быть очень холодным!).

Взбивание Масла: В отдельной миске взбить мягкое сливочное масло до пышности (миксером).

Смешивание: Достать охлажденный фарш. Постепенно, небольшими порциями, добавлять взбитое сливочное масло, продолжая взбивать фарш миксером (на низкой скорости). Вбить яйцо, затем белок (продолжая взбивать). Медленно влить очень холодные сливки (не переставая взбивать).

Приправы: Добавить соль, белый перец и мускатный орех. Очень аккуратно перемешать лопаткой (не взбивать), чтобы равномерно распределить приправы.

Отбивание: Выложить кнельную массу на стол или доску. Поднимать массу и с силой бросать обратно на стол 10-15 раз. Это поможет придать кнелям воздушность.

Охлаждение: Переложить кнельную массу в миску, накрыть пищевой пленкой (в контакт!) и поставить в холодильник минимум на 30 минут (а лучше на 1-2 часа).

3. Формирование и Варка Кнелей

Подготовка Варочной Жидкости: В кастрюле смешать куриный бульон (или воду) с луковицей, морковью, лавровым листом и перцем горошком. Довести до кипения, затем убавить огонь до минимального (жидкость должна слегка подрагивать, а не кипеть бурно!).

Формирование Кнелей: Наполнить две столовые ложки кнельной массой (одна ложка – черпает, другая – помогает сформировать овальную кнелью). Ложки нужно предварительно смочить в горячей воде, чтобы масса не прилипла. Аккуратно сформировать кнель и переложить её в горячую варочную жидкость. Повторить процесс, формируя кнели по одной (не перегружать кастрюлю!).

Варка: Варить кнели при очень слабом кипении 8-10 минут (до готовности). Они должны всплыть на поверхность и немного увеличиться в размере.

Извлечение: Аккуратно вынуть готовые кнели из варочной жидкости шумовкой.

4. Подача:

Подавать куриные кнели горячими, полив небольшим количеством бульона.

Можно украсить свежей зеленью (петрушка, укроп).

Отлично сочетаются с картофельным пюре, рисом или овощами.

6. Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО.ППРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Для образовательных программ среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по производственной практике 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 по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе 8 семестр - дифференцированный зачет.

Для выполнения дифференцированного зачета по производственной практике 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 отводится 6 академических часов.

Дифференцированный зачет проводится в виде практических работ.

Для выполнения заданий необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная. Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения МДК02.01, МДК02.02 обучающийся должен:

Иметь практический опыт ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09	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;
--	---

	<p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
<p>Уметь ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09</p>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
<p>Знать ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

II Описание правил оформления результатов оценивания

Критерии оценки по производственной практике

Показатели Оценки	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
1	2	3	4
5 (отлично)	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
4 (хорошо)	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
3 (удовлетворительно)	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
2 (неудовлетворительно)	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубое нарушение требований безопасности труда.

III Комплект оценочных средств

Задания дифференцированного зачета состоят из практической работы.

Практическое задание №1

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации супов-кремов.

Эталон практического задания №1

Подготовка Ингредиентов:

Овощи (основа):

Тыква, картофель, брокколи, кабачки, цветная капуста, морковь, лук-порей, сельдерей (стебель).
Моют, чистят, нарезают кубиками или дольками примерно одинакового размера.

Бульон (основа):

Куриный, овощной, грибной (домашний или покупной, но качественный!).

Бульон должен быть прозрачным и не слишком соленым.

Сливки (не обязательно, но часто используются):

Жирность 20-35%. Сливки комнатной температуры.

Сливочное Масло:

Для обжаривания овощей (придает вкус и аромат).

Приправы:

Соль, белый перец (черный может изменить цвет супа), мускатный орех, сушеные травы (тимьян, розмарин), чеснок (по желанию).

Технология Приготовления:

Обжаривание (по желанию):

В кастрюле с толстым дном растопить сливочное масло.

Обжарить нарезанные овощи (лук, морковь, сельдерей) до мягкости. Это усилит вкус супа.

Варка:

Добавить оставшиеся овощи в кастрюлю.

Залить горячим бульоном (бульон должен покрывать овощи).

Довести до кипения, убавить огонь и варить до мягкости овощей (15-25 минут).

Пюрирование:

Снять суп с огня.

Измельчить суп блендером до однородной кремообразной консистенции. Важно делать это аккуратно, чтобы не обжечься!

Добавление Сливок (по желанию):

Влить сливки в пюрированный суп.

Поставить на медленный огонь и прогреть, не доводя до кипения.

Приправы:

Добавить соль, перец и другие приправы по вкусу.

Рекомендации по приготовлению отдельных видов супов-кремов:

Тыквенный: Добавить немного имбиря или корицы для аромата.

Грибной: Использовать смесь разных грибов (шампиньоны, белые, лисички).

Брокколи/Цветная капуста: Варить не слишком долго, чтобы сохранить цвет и избежать неприятного запаха.

Картофельный: Добавить немного обжаренного бекона или лука-порея для вкуса.

Томатный: Использовать консервированные томаты в собственном соку (без кожицы) или свежие помидоры (очищенные от кожицы и семян).

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Консистенция: кремообразная, однородная, без комочков и расслоений.

Цвет: соответствует используемым овощам (яркий, насыщенный).

Поверхность: глянцевая, ровная, возможно наличие небольшого количества масла.

Аромат: Выраженный, приятный, характерный для используемых овощей и ингредиентов. Без посторонних запахов.

Вкус: Насыщенный, сбалансированный, гармоничное сочетание овощей и приправ. Без горечи, кислого или металлического привкуса.

Текстура: Нежная, бархатистая, кремовая.

Физико-химические Показатели:

Содержание Сухих Веществ: Определяется в лаборатории. Должно соответствовать установленным нормам.

Кислотность: Определяется в лаборатории. Должна находиться в пределах нормы.

Содержание Соли: Определяется титрованием или с помощью специальных приборов. Должно соответствовать рецептуре.

Микробиологические Показатели:

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ):

Определяется в лаборатории. Должно соответствовать требованиям санитарных норм.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Соблюдение Санитарных Норм:

Личная Гигиена: Тщательное мытье рук перед приготовлением. Использование чистой униформы и головного убора.

Чистота Оборудования и Инвентаря: Все поверхности и инструменты должны быть тщательно вымыты и продезинфицированы.

Использование Качественных Ингредиентов: Только свежие и сертифицированные продукты от проверенных поставщиков. Соблюдение сроков годности.

Термическая Обработка: Овощи должны быть тщательно проварены, чтобы уничтожить возможные микроорганизмы.

Правильное Хранение: Готовый суп-крем необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Горячие супы-кремы должны подаваться при температуре не ниже +75°C.

Охлажденные супы-кремы должны храниться и реализовываться при температуре +2...+6°C.

Сроки Реализации: Срок годности супов-кремов, как правило, короткий – не более 24-48 часов при соблюдении температурного режима.

Срок реализации зависит от рецептуры и используемых ингредиентов.

Упаковка: Для реализации на вынос используются герметичные контейнеры из пищевого пластика или стекла.

Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта и предотвращать его загрязнение.

Маркировка: На упаковке должна быть указана следующая информация: Наименование продукта. Состав. Дата и время изготовления. Срок годности. Условия хранения. Пищевая ценность. Данные производителя.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача в качестве первого блюда в меню.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в упаковке. Реализация горячих супов-кремов на вынос.

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки еды. Использование термосумок для поддержания температуры продукта.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях и банкетах. Использование термосов и специальных контейнеров для транспортировки.

Практическое задание № 2

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации овощей томленных в горшочке.

Эталон практического задания №2

Подготовка Ингредиентов

Овощи (основа):

Картофель: 500 г (средний размер, не рассыпающийся при варке)

Морковь: 200 г

Лук репчатый: 150 г

Перец болгарский (красный или желтый): 200 г

Баклажаны (по желанию): 300 г

Кабачки (по желанию): 300 г

Помидоры: 300 г (лучше мясистые сорта)

Чеснок: 2-3 зубчика

Зелень (петрушка, укроп, кинза): пучок

Мясо (по желанию, для сытности):

Свинина (нежирная): 300 г (шейка, лопатка)

Говядина: 300 г (мякоть)

Курица (бедрца без кости): 300 г

Жидкость:

Овощной бульон: 500 мл

Томатный сок: 200 мл (по желанию)

Сметана: 150 г (по желанию, для сливочного вкуса)

Жир:

Растительное масло (оливковое, подсолнечное): 3-4 ст. ложки

Сливочное масло: 30 г (небольшие кусочки в каждый горшочек)

Приправы:

Соль, черный перец, сушеные травы (прованские, итальянские, базилик, орегано), лавровый лист.

Технология Приготовления

Подготовка Овощей:

Все овощи тщательно моют, чистят (если необходимо).

Картофель, морковь, баклажаны, кабачки, перец нарезают кубиками среднего размера (примерно 2-3 см).

Лук режут полукольцами или кубиками.

Помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу и нарезают кубиками.

Чеснок мелко рубят или пропускают через пресс.

Зелень мелко шинкуют.

Важно стараться нарезать овощи примерно одинакового размера, чтобы они приготовились одновременно.

Подготовка Мяса (если используется):

Мясо моют, обсушивают и нарезают небольшими кубиками или брусочками (примерно 2-3 см).

Обжаривают на растительном масле до легкой золотистой корочки. Это придаст блюду более насыщенный вкус.

Обжаривание Овощей (по желанию):

Некоторые овощи (лук, морковь, баклажаны) можно слегка обжарить на растительном масле до мягкости. Это усилит их вкус и аромат.

Укладка в Горшочки:

На дно каждого горшочка кладут немного мяса (если используется).

Затем слоями укладывают овощи: картофель, морковь, лук, перец, баклажаны, кабачки, помидоры.

Между слоями добавляют чеснок, соль, перец, сушеные травы.

Сверху кладут небольшой кусочек сливочного масла.

Заливка Жидкостью:

В каждый горшочек наливают овощной бульон (или смесь бульона с томатным соком) так, чтобы жидкость почти полностью покрывала овощи, но не доходила до верха горшочка примерно на 1-2 см.

Если используется сметана, ее добавляют сверху в каждый горшочек.

Томление в Духовке:

Горшочки накрывают крышками (или тестом, если нет крышек).

Ставят в разогретую до 180°C духовку и томят в течение 1.5-2 часов.

Время приготовления зависит от размера горшочков и желаемой степени мягкости овощей.

В последние 15-20 минут можно снять крышки, чтобы овощи немного подрумянились.

Подача:

Готовые овощи, томленные в горшочке, подают горячими, посыпав свежей зеленью.

Горшочки можно подавать прямо на стол.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид:

Овощи мягкие, но не разваренные, сохраняют форму.

Цвет: яркий, насыщенный, соответствует используемым овощам.

Жидкость: прозрачная, слегка загустевшая (если использовалась сметана).

Аромат:

Приятный, насыщенный, овощной, с нотками трав и специй.

Если использовалось мясо, должен чувствоваться аромат томленного мяса.

Вкус:

Сбалансированный, овощной, с легкой сладостью и кислинкой.

Овощи должны быть хорошо пропитаны ароматами специй и бульона.

Мясо должно быть мягким и сочным.

Текстура:

Овощи мягкие, но не кашеобразные.

Мясо нежное, легко отделяется от волокон.

Физико-химические Показатели:

Содержание Сухих Веществ: Определяется в лаборатории (в основном для промышленного производства). Показывает процентное содержание твердых веществ в готовом продукте.

Кислотность: Определяется в лаборатории. Важна для оценки сохранности продукта.

Содержание Соли: Определяется титрованием. Важно для контроля вкуса и безопасности продукта.

Микробиологические Показатели:

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Определяется в лаборатории. Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается. Свидетельствует о фекальном загрязнении.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Свидетельствует об опасности пищевого отравления.

Безопасность

Соблюдение Санитарных Норм:

Личная Гигиена: Тщательное мытье рук перед приготовлением. Использование чистой униформы и головного убора.

Чистота Оборудования и Инвентаря: Все поверхности и инструменты должны быть тщательно вымыты и продезинфицированы.

Использование Качественных Ингредиентов: Только свежие и сертифицированные продукты от проверенных поставщиков. Соблюдение сроков годности.

Тщательная Термическая Обработка: Овощи и мясо должны быть тщательно протомлены, чтобы уничтожить возможные микроорганизмы. Особенно важно это для мяса

Использование Чистых Горшочков: *Керамические горшочки, особенно новые, нужно хорошо помыть и прокалить в духовке перед использованием.*

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Овощи, томленные в горшочке, подаются горячими (не ниже +65°C).

Если горшочки готовятся заранее и хранятся, необходимо быстро охладить их и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C. Перед подачей разогреть.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать блюдо в течение 24 часов после приготовления.

Упаковка (для реализации на вынос): Использовать термостойкие контейнеры, которые сохраняют температуру и не деформируются при транспортировке.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача в горшочках как основное блюдо.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в герметичной упаковке (для разогрева дома). Реализация готовых разогретых горшочков на вынос.

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки (упаковка в термосумки).

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтэйнеров для поддержания температуры).

Практическое задание № 3

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации сложных блюд из грибов (Жульен с грибами и курицей в кокотнице)

Эталон практического задания №3

Подготовка Ингредиентов

Грибы: Шампиньоны: 500 г (свежие, упругие, без повреждений) или лесные грибы (белые, подосиновики, подберезовики) 300 г (свежие или замороженные, предварительно отваренные).

Куриное Филе: 300 г (охлажденное, не замороженное).

Лук Репчатый: 150 г (средний размер).

Сливки: 200 мл (жирность 20-22%).

Сыр Твердый: 150 г (российский, гауда, пармезан).

Сливочное Масло: 50 г.

Мука Пшеничная: 1 ст. ложка (с горкой).

Сухое белое вино (необязательно): 50 мл (для раскрытия аромата грибов).

Чеснок: 1-2 зубчика (по желанию).

Зелень (петрушка, укроп): Пучок (для украшения).

Приправы: Соль, черный перец, мускатный орех (щепотка).

Технология Приготовления

Подготовка Ингредиентов:

Куриное филе отварить до готовности в подсоленной воде (20-25 минут). Остудить и нарезать мелкими кубиками или соломкой.

Грибы тщательно вымыть, нарезать тонкими пластинками. Если используете лесные грибы, предварительно отварите их в течение 15-20 минут.

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками.

Сыр натереть на крупной терке.

Зелень мелко нарезать.

Приготовление Соуса:

В сковороде растопить сливочное масло.

Обжарить лук до мягкости и золотистого цвета.

Добавить грибы, обжаривать до испарения жидкости (около 10-15 минут).

Если используете вино, добавьте его к грибам и дайте немного выпариться.

Добавить муку, обжарить 1 минуту.

Постепенно влить сливки, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки.

Добавить соль, перец, мускатный орех, чеснок (по желанию).

Варить соус до загустения (около 5-7 минут).

Смешивание Ингредиентов: В сковороду с соусом добавить нарезанное куриное филе, перемешать.

Выкладывание в Кокотницы: Разложить грибную массу с курицей по кокотницам. Сверху посыпать тертым сыром.

Запекание: Запекать в разогретой до 180°C духовке до золотистой корочки (около 15-20 минут).

Подача: Подавать жульен горячим, украсив свежей зеленью.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Золотистая корочка сыра. Аппетитный вид, равномерно распределенные ингредиенты.

Аромат: Насыщенный грибной аромат, с нотками сливок, лука и специй.

Вкус: Сбалансированный, сливочный, грибной. Курица должна быть мягкой и сочной.

Текстура: Нежная, кремовая. Грибы не должны быть переваренными.

Физико-химические Показатели:

Содержание Влаг: Определяется в лаборатории (для промышленного производства).

Содержание Жиры: Определяется в лаборатории.

Содержание Соли: Определяется титрованием.

Микробиологические Показатели:

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Определяется в лаборатории.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Грибов: Использовать только известные и съедобные грибы. Не покупать грибы у непроверенных продавцов. Избегать перезрелых, червивых и поврежденных грибов.

Термическая Обработка:

Тщательная термическая обработка грибов – это ключевой фактор безопасности!

Лесные грибы обязательно отваривать перед использованием.

Жульен запекать до полной готовности (до золотистой корочки и прогрева всего блюда).

Соблюдение Санитарных Норм:

Личная Гигиена: Тщательное мытье рук перед приготовлением.

Чистота Оборудования и Инвентаря: Все инструменты и посуда должны быть чистыми.

Сроки Годности Продуктов: Использовать только свежие продукты.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Жульен подается горячим (не ниже +65°C).

Если готовится заранее, необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, а затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать в течение 12 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: подача в кокотницах как закуска или горячее блюдо.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в термостойких контейнерах (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: подача на мероприятиях в кокотницах или в больших формах.

Практическое задание № 4

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации лосося,

запеченного в фольге.

Эталон практического задания №4

Подготовка Ингредиентов

Лосось: Филе лосося на коже: 4 куса по 150-200 г каждый (охлажденный, не замороженный). Или стейки лосося – 4 шт (толщина 2-2.5 см). Важно, чтобы рыба была свежей, с упругой мякотью и приятным запахом.

Лимон: 1 шт. (среднего размера).

Оливковое Масло: 2-3 ст. ложки.

Чеснок: 2-3 зубчика (по желанию).

Зелень (укроп, петрушка, тимьян): Небольшой пучок (для аромата и украшения).

Белое Сухое Вино (по желанию): 50 мл.

Специи: Соль, черный перец, сушеный розмарин (по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Лосося: Промойте филе/стейки лосося под холодной проточной водой, обсушите бумажными полотенцами. Удалите косточки пинцетом (если есть).

Подготовка Маринада: В небольшой миске смешайте оливковое масло, сок половины лимона, измельченный чеснок (по желанию), соль, перец, розмарин (по желанию).

Если используете вино, добавьте его в маринад.

Маринование Лосося: Натрите филе/стейки лосося приготовленным маринадом со всех сторон. Оставьте мариноваться в течение 10-15 минут (можно и дольше, в холодильнике).

Подготовка Фольги: Отрежьте 4 куса фольги, достаточно больших, чтобы завернуть каждый кусок лосося. Смажьте каждый кусок фольги небольшим количеством оливкового масла.

Запекание Лосося: Выложите каждый кусок лосося на отдельный кусок фольги кожей вниз (если это филе). Сверху на лосось положите несколько ломтиков лимона и веточки зелени. Плотно заверните фольгу, чтобы получились герметичные "конверты".

Запекание в Духовке: Разогрейте духовку до 200°C. Выложите "конверты" с лососем на противень и запекайте в течение 15-20 минут. Время запекания зависит от толщины филе/стейков. Лосось должен стать мягким и легко разделяться на волокна.

Подача: Аккуратно откройте "конверты" с фольгой. Подавайте лосось горячим, сбрызнув лимонным соком и посыпав свежей зеленью. В качестве гарнира можно подать овощи, рис или картофель.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Лосось имеет светло-розовый цвет. Поверхность слегка глянцевая, без подсохших участков. Зелень свежая, лимон имеет яркий цвет.

Аромат: Приятный, рыбный аромат с нотками лимона, зелени и специй. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Нежный, сочный, слабосоленый вкус. Должен чувствоваться вкус лимона, зелени и специй.

Текстура: Лосось должен быть мягким, сочным и легко разделяться на волокна. Не должен быть сухим или переваренным.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для сочности продукта.

Содержание Жиры: Характерно для лосося, влияет на вкус и текстуру.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы, Листерии): Не допускается.

Безопасность

Выбор Лосося:

Внешний Вид: Рыба должна быть свежей, с упругой мякотью, блестящей кожей и яркими жабрами (если покупаете целую рыбу). Не должно быть помутнения глаз, неприятного запаха и слизи.

Запах: Рыба должна иметь приятный, свежий рыбный запах. Не должно быть запаха аммиака или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что рыба хранилась в надлежащих условиях (в холодильнике при температуре 0-4°C).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Лосось должен быть тщательно пропечен, чтобы уничтожить возможные патогенные микроорганизмы. Температура внутри куска рыбы должна быть не менее 63°C.

Чистота: Используйте чистые разделочные доски и ножи для рыбы. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Подавать лосось горячим (не ниже +65°C). Если блюдо готовится заранее, быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать в течение 24 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо. Вариации с разными соусами и гарнирами.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в герметичной упаковке (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтэйнеров для поддержания температуры).

Практическое задание № 5

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации пасты с кальмарами.

Эталон практического задания №5

Подготовка Ингредиентов

Паста: Спагетти: 300 г (выбирайте качественные спагетти из твердых сортов пшеницы).

Кальмары: Тушки кальмаров: 500 г (очищенные, охлажденные или свежемороженые).

Яйца: Желтки: 3 шт. (крупные, свежие).

Сливки: Жирные сливки (от 30%): 100 мл.

Пармезан (или другой твердый сыр): 50 г (свеженатертый).

Чеснок: 2-3 зубчика.

Оливковое Масло: 3-4 ст. ложки.

Петрушка: Небольшой пучок (свежая, мелко нарезанная).

Лимонный сок (по желанию): 1 ст. ложка.

Специи: Соль, свежемолотый черный перец.

Технология Приготовления

Подготовка Кальмаров:

Разморозьте кальмары (если используете замороженные) в холодильнике.

Тщательно промойте кальмары под холодной проточной водой.

Удалите оставшиеся внутренности и хорду (прозрачную пластинку).

Снимите тонкую кожу с тушек. Это сделает кальмары более нежными.

Нарежьте кальмары кольцами или полукольцами (толщиной примерно 0.5-1 см).

Приготовление Пасты:

В большой кастрюле доведите до кипения большое количество подсоленной воды (не менее 3 литров).

Опустите спагетти в кипящую воду и варите до состояния "аль денте" (слегка недоваренные в середине), следуя инструкции на упаковке.

Сохраните около 1 стакана воды, в которой варилась паста. Эта вода понадобится для соуса.

Приготовление Соуса:

В большой сковороде разогрейте оливковое масло на среднем огне.

Добавьте измельченный чеснок и обжаривайте до появления аромата (около 30 секунд).

Добавьте нарезанные кальмары и обжаривайте, помешивая, до тех пор, пока они не станут белыми и не свернутся (около 2-3 минут). Не пережаривайте, чтобы кальмары не стали резиновыми!

Убавьте огонь до минимума.

В отдельной миске взбейте желтки с пармезаном, сливками, солью и перцем.

Соединение Пасты и Соуса:

Слейте воду со спагетти, оставив около стакана воды, в которой варилась паста.

Переложите горячие спагетти в сковороду с кальмарами.

Быстро перемешайте спагетти с кальмарами.

Снимите сковороду с огня (это важно, чтобы желтки не свернулись).

Влейте яично-сливочную смесь в сковороду с пастой и кальмарами.

Быстро и тщательно перемешайте, чтобы соус обволакивал каждую спагетти. Если соус получается слишком густым, добавьте немного воды, в которой варилась паста.

Добавьте лимонный сок (по желанию) и петрушку.

подавайте пасту с кальмарами немедленно, посыпав свеженатертым пармезаном и свежемолотым черным перцем.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Спагетти равномерно покрыты кремовым соусом. Кальмары нежные, белого цвета. Свежая зелень придает блюду аппетитный вид.

Аромат: Насыщенный аромат моря, кальмаров, чеснока, пармезана и свежей зелени.

Вкус: Насыщенный, сливочный, с выраженным вкусом кальмаров, чеснока и пармезана.

Должна присутствовать легкая кислинка от лимона (если используется).

Текстура: Спагетти "аль денте" - слегка недоваренные, упругие. Кальмары нежные, мягкие, не резиновые. Соус кремовый, обволакивающий пасту.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для консистенции соуса и пасты.

Содержание Жиры: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Кальмаров:

Внешний Вид: Тушки кальмаров должны быть чистыми, без повреждений и пятен. Мясо должно быть упругим и эластичным.

Запах: Кальмары должны иметь свежий, морской запах. Не должно быть запаха аммиака или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что кальмары хранились в надлежащих условиях (в холодильнике или морозильной камере).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Соблюдение времени приготовления! Не передержите кальмары, иначе они станут резиновыми (2-3 минуты обжарки).

Свежие Яйца: Используйте только свежие яйца для приготовления соуса.

Чистота: Используйте чистую посуду и кухонный инвентарь. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Пасту с кальмарами необходимо подавать сразу после приготовления, пока она горячая (не ниже +65°C). Не рекомендуется хранить пасту с кальмарами в течение длительного времени, так как это может ухудшить ее вкус и текстуру, а также способствовать размножению бактерий.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать пасту с кальмарами в течение 1-2 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо. Вариации с разными видами пасты и соусов. Приготовление пасты перед подачей ("из-под ножа").

Кулинарии и Магазины: Реализация готовой пасты в охлажденном виде в специальной упаковке (для разогрева дома). (Не рекомендовано, т.к. блюдо лучше сразу после приготовления)

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки (важно, чтобы доставка была быстрой, чтобы паста не остыла). (Не рекомендовано, т.к. блюдо лучше сразу после приготовления)

Кейтеринг: Приготовление пасты на месте проведения мероприятия ("из-под ножа").

Использование термоконтейнеров для поддержания температуры.

Практическое задание № 6

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации Мясо в луково-соевом маринаде, в духовке.

Эталон практического задания №6

Подготовка Ингредиентов

Мясо: Свинина (шейка, окорок, корейка): 1 кг (или говядина - толстый край, вырезка, огузок). Выбирайте мясо с небольшим количеством жира, равномерным цветом и приятным запахом.

Лук Репчатый: 500 г (среднего размера, нарезанный полукольцами).

Соевый Соус: 150 мл (классический, без добавок).

Чеснок: 3-4 зубчика (измельченный).

Растительное Масло: 2-3 ст. ложки (без запаха, для обжаривания).

Уксус Бальзамический (по желанию): 1 ст. ложка (для придания пикантности).

Мед (по желанию): 1 ч. ложка (для сладости и глянцевої корочки).

Специи: Черный перец (свежемолотый), красный перец (щепотка, по желанию), кориандр (молотый), сушеный базилик (по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Мяса: Промойте мясо под холодной проточной водой, обсушите бумажными полотенцами. Удалите лишний жир и пленки. Нарезьте мясо на куски толщиной 2-3 см (стейки) или на более мелкие кусочки (для шашлыка или жаркого).

Приготовление Маринада: В большой миске смешайте нарезанный лук, соевый соус, измельченный чеснок, растительное масло, бальзамический уксус (по желанию), мед (по желанию), черный перец, красный перец (по желанию), кориандр и сушеный базилик (по желанию). Хорошо перемешайте.

Маринование Мяса: Положите мясо в миску с маринадом, тщательно перемешайте, чтобы каждый кусок был покрыт маринадом. Накройте миску пленкой или крышкой и поставьте в холодильник мариноваться на 2-12 часов (чем дольше, тем лучше).

Запекание Мяса: Разогрейте духовку до 180°C. Выложите мясо вместе с маринадом в форму для запекания или на противень. Запекайте в разогретой духовке в течение 1-1.5 часов (в зависимости от размера кусков мяса и желаемой степени прожарки). Во время запекания поливайте мясо выделившимся

соком через каждые 20-30 минут. Если мясо начинает пригорать, накройте форму фольгой. Чтобы проверить готовность мяса, проткните его ножом или вилкой в самой толстой части. Если вытекает прозрачный сок, мясо готово.

Подача: Достаньте мясо из духовки и дайте ему немного остыть (10-15 минут) перед подачей. Подавайте мясо горячим, с гарниром из овощей, картофеля, риса или свежей зелени. Можно полить мясо соусом, который образовался при запекании.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Мясо имеет аппетитную, глянцевую корочку. Цвет мяса - от золотисто-коричневого до темно-коричневого (в зависимости от степени прожарки). На поверхности мяса видны кусочки лука и специй.

Аромат: Насыщенный аромат жареного мяса, лука, соевого соуса и специй. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Мясо сочное, нежное и ароматное. Вкус должен быть сбалансированным: соленый (от соевого соуса), сладкий (от меда, если используется), с легкой кислинкой (от бальзамического уксуса, если используется) и пряный (от специй).

Текстура: Мясо должно быть мягким и легко жеваться, но не разваливаться. Не должно быть жестких или сухих участков.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для сочности продукта.

Содержание Жиры: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Мяса:

Внешний Вид: Мясо должно быть свежим, с равномерным цветом, упругой текстурой и приятным запахом. Не должно быть слизи, пятен, кровоподтеков или других признаков порчи.

Запах: Мясо должно иметь свежий, характерный для данного вида мяса запах. Не должно быть запаха аммиака, гниения или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что мясо хранилось в надлежащих условиях (в холодильнике или морозильной камере).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Мясо должно быть тщательно пропечено, чтобы уничтожить возможные патогенные микроорганизмы. Температура внутри куска мяса должна быть не менее 75°C (для свинины) и 70°C (для говядины).

Чистота: Используйте чистую разделочную доску и нож для мяса. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Мясо необходимо подавать горячим (не ниже +65°C). Если блюдо готовится заранее, его необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, а затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуются реализовать мясо в течение 24-48 часов после приготовления (при условии правильного хранения).

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: подача как основное блюдо. Разнообразие гарниров и соусов.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в контейнерах (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтэйнеров для поддержания температуры).

Пикники и Барбекю: Запеченное мясо можно использовать в качестве основы для шашлыка или других блюд, приготовленных на гриле.

Практическое задание № 7

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации утки, фаршированной гречневой кашей.

Эталон практического задания №7

Подготовка Ингредиентов

Утка: 1 шт. (среднего размера, около 1.5-2 кг). Выбирайте утку с толстой кожей, без повреждений и неприятного запаха.

Гречневая Крупа: 200 г (ядрица).

Лук Репчатый: 2 шт. (среднего размера).

Морковь: 1 шт. (среднего размера).

Шампиньоны (или другие грибы): 300 г (свежие или замороженные).

Сливочное Масло: 50 г.

Растительное Масло: 2-3 ст. ложки (для обжаривания).

Чеснок: 2-3 зубчика (по желанию).

Сушеные Травы (розмарин, тимьян, майоран): 1-2 ч. ложки (по желанию).

Соль, Черный Перец:

Яблоки (кисло-сладкие): 2-3 шт (для запекания вместе с уткой, по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Утки: Разморозьте утку (если используете замороженную) в холодильнике.

Тщательно промойте утку внутри и снаружи под холодной проточной водой. Удалите остатки перьев и внутренностей (если есть). Обрежьте кончики крыльев (они быстро сгорают в духовке). Обсушите утку бумажными полотенцами.

Приготовление Гречневой Каши: Переберите гречневую крупу, промойте под холодной водой. В кастрюле доведите до кипения 400 мл воды, добавьте соль. Всыпьте гречку в кипящую воду, убавьте огонь до минимума, накройте крышкой и варите до готовности (около 20 минут), пока вся вода не впитается. В готовую кашу добавьте сливочное масло, перемешайте и дайте остыть.

Приготовление Начинки: Лук и морковь очистите, нарежьте мелкими кубиками. Грибы нарежьте небольшими кусочками. В сковороде разогрейте растительное масло, обжарьте лук до золотистого цвета. Добавьте морковь и грибы, обжарьте до мягкости (около 5-7 минут). Добавьте измельченный чеснок (по желанию), сушеные травы (по желанию), соль и перец. Перемешайте и снимите с огня. Смешайте обжаренные овощи и грибы с готовой гречневой кашей.

Фаршировка Утки: Натрите утку снаружи и внутри солью и черным перцем.

Плотно нафаршируйте утку гречневой кашей с овощами и грибами. Зашейте отверстие в брюшке кулинарной нитью или сколите зубочистками. Свяжите ножки утки кулинарной нитью, чтобы она держала форму.

Запекание Утки: Разогрейте духовку до 180°C. Положите утку на противень спинкой вниз. Можно использовать решетку, чтобы утка не плавала в жире. Добавьте на противень немного воды (около 1 стакана). Запекайте утку в разогретой духовке в течение 2.5-3 часов (в зависимости от размера утки). Каждые 30 минут поливайте утку выделившимся соком и жиром. Если утка начинает сильно зарумяниваться, накройте ее фольгой. За 30 минут до готовности можно добавить на противень нарезанные яблоки (по желанию). Чтобы проверить готовность утки, проткните ее ножом или вилкой в самой толстой части бедра. Если вытекает прозрачный сок, утка готова.

Подача: Достаньте утку из духовки, дайте ей немного остыть (15-20 минут) перед подачей. Удалите нитки. Подавайте утку целиком на большом блюде, украшенном зеленью и овощами. Можно разрезать утку на порционные куски непосредственно перед подачей. Подавайте вместе с яблоками, которые запекались с уткой, и соусом, который образовался при запекании.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Утка имеет аппетитную, золотисто-коричневую корочку. Начинка выглядит аппетитно, состоит из гречневой каши, овощей и грибов. Яблоки (если использовались) имеют мягкую текстуру и карамелизированную поверхность.

Аромат: Насыщенный аромат жареной утки, гречневой каши, овощей, грибов и специй. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Мясо утки сочное, нежное и ароматное. Начинка имеет приятный вкус гречневой каши, овощей и грибов, с легкой пикантностью от специй. Яблоки (если использовались) добавляют сладость и кислинку.

Текстура: Мясо утки должно быть мягким и легко жеваться, но не разваливаться. Кожа должна быть хрустящей. Начинка должна быть рассыпчатой и нежной.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для сочности продукта.

Содержание Жиры: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается. Наличие **Патогенных Микроорганизмов** (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Утки:

Внешний Вид: Утка должна быть свежей, с равномерным цветом, упругой текстурой и приятным запахом. Не должно быть слизи, пятен, кровоподтеков или других признаков порчи.

Запах: Утка должна иметь свежий, характерный для птицы запах. Не должно быть запаха аммиака, гниения или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что утка хранилась в надлежащих условиях (в холодильнике или морозильной камере).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Утка должна быть тщательно пропечена, чтобы уничтожить возможные патогенные микроорганизмы. Температура внутри куска мяса должна быть не менее 75°C. Сок, вытекающий при протыкании утки, должен быть прозрачным, без примесей крови.

Чистота: Используйте чистую разделочную доску и нож для птицы. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Утку необходимо подавать горячей (не ниже +65°C). Если блюдо готовится заранее, его необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, а затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать утку в течение 24-48 часов после приготовления (при условии правильного хранения).

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: подача как основное блюдо (особенно в праздничные дни). Предварительный заказ.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в контейнерах (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках (важно обеспечить быструю доставку).

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтейнеров для поддержания температуры).

Практическое задание № 8

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации Творожной запеканки с манкой и вишней (без муки)

Эталон практического задания №8

Подготовка Ингредиентов

Творог: 500 г (9% жирности, можно использовать и обезжиренный, но запеканка получится менее сочной). Выбирайте свежий, однородный творог без кислинки.

Манная Крупа: 80 г.

Яйца: 2 шт. (крупные).

Сахар: 80-100 г (в зависимости от личных предпочтений и сладости вишни).

Ванильный Сахар: 1 ч. ложка (или ванильный экстракт).

Сметана (или йогурт): 2 ст. ложки (для придания дополнительной нежности).

Разрыхлитель Теста: 1 ч. ложка (или 1/2 ч. ложки соды, гашеной уксусом).

Вишня (свежая или замороженная): 200 г (без косточек). Если используете замороженную вишню, предварительно разморозьте и слейте лишний сок.

Сливочное Масло: Для смазывания формы.

Сахарная Пудра: Для посыпки (по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Манки: В глубокой миске смешайте творог, манную крупу и сметану (или йогурт). Тщательно перемешайте и оставьте на 30-40 минут, чтобы манка набухла. Это необходимо для того, чтобы запеканка получилась воздушной и нежной.

Подготовка Творожной Массы: В отдельной миске взбейте яйца с сахаром и ванильным сахаром до образования светлой, пышной массы. Добавьте разрыхлитель теста (или соду, гашеную уксусом) к яичной смеси, перемешайте.

Соединение Ингредиентов: Влейте яичную смесь в миску с творогом и манкой. Аккуратно перемешайте все ингредиенты до однородного состояния.

Добавление Вишни: Добавьте вишню в творожную массу и аккуратно перемешайте, чтобы ягоды равномерно распределились.

Выпекание Запеканки: Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для запекания (диаметром около 20-22 см) сливочным маслом. Вылейте творожную массу в подготовленную форму. Выпекайте в разогретой духовке в течение 30-40 минут, или до золотистого цвета. Время выпекания может варьироваться в зависимости от духовки. Чтобы проверить готовность запеканки, проткните ее зубочисткой в центре. Если зубочистка выходит сухой, запеканка готова.

Охлаждение и Подача: Достаньте запеканку из духовки и дайте ей немного остыть в форме (около 10-15 минут). Аккуратно извлеките запеканку из формы и переложите на блюдо. Посыпьте сахарной пудрой (по желанию). Подавайте запеканку теплой или охлажденной.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Запеканка имеет ровную, золотистую корочку. На поверхности видны ягоды вишни. Запеканка должна быть без трещин и подгоревших участков.

Аромат: Приятный аромат творога, ванили и вишни. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Нежный, сладкий вкус творога, с легкой кислинкой вишни. Вкус должен быть сбалансированным, без излишней сладости или кислотности.

Текстура: Запеканка должна быть мягкой, воздушной и слегка влажной. Не должна быть резиновой или сухой. Ягоды вишни должны быть мягкими и сочными.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для консистенции и вкуса продукта.

Содержание Жира: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Сахара: Важно для вкуса и безопасности (для людей с диабетом).

Кислотность: Показывает свежесть творога.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Наличие Дрожжей и Плесеней: Не допускается в больших количествах.

Безопасность

Выбор Ингредиентов:

Творог: Выбирайте свежий творог с хорошим сроком годности. Творог должен иметь однородную консистенцию, без слизи и посторонних запахов.

Яйца: Используйте только свежие яйца с неповрежденной скорлупой. Перед использованием тщательно вымойте яйца.

Вишня: Используйте свежую или замороженную вишню без признаков порчи. Тщательно промойте свежую вишню перед использованием.

Манная Крупа: Проверьте срок годности и внешний вид манной крупы. Крупа должна быть сухой и без посторонних запахов.

Приготовление:

Чистота: Используйте чистую посуду и кухонные принадлежности. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Термическая Обработка: Тщательно запекайте запеканку, чтобы избежать риска заражения бактериями.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Запеканку можно подавать теплой или охлажденной. Хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C.

Сроки Реализации: Рекомендуется употребить запеканку в течение 48 часов после приготовления (при условии правильного хранения в холодильнике).

Способы Реализации:

Кафе и Кондитерские: Подача как десерт или завтрак.

Можно подавать с различными соусами, джемами, сметаной или йогуртом.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в контейнерах (для употребления дома). Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта.

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки. Важно обеспечить быструю доставку и правильную упаковку.

Детские Учреждения (сады, школы): Включение в меню завтраков и полдников. Необходим строгий контроль качества и безопасности.



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

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

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации экзамена по модулю 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 по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе 8 семестр - экзамен.

Для выполнения экзамена по модулю 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 отводится 6 академических часов.

Экзамен проводится в виде выполнения практических работ.

Для выполнения заданий необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная. Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения МДК02.01, МДК02.02 обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09</p>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
---	---

<p>Уметь ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09</p>	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
<p>Знать ПК2.1-ПК2.8 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

II Описание правил оформления результатов оценивания

Критерии оценки освоения профессионального модуля по экзамену (квалификационному):

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки практических (лабораторных) работ

«5» (отлично): выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

III Комплект оценочных средств

Экзаменационное задание состоит из практической работы.

Практическое задание №1

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации супов-кремов.

Эталон практического задания №1

Подготовка Ингредиентов:

Овощи (основа):

Тыква, картофель, брокколи, кабачки, цветная капуста, морковь, лук-порей, сельдерей (стебель).

Моют, чистят, нарезают кубиками или дольками примерно одинакового размера.

Бульон (основа):

Куриный, овощной, грибной (домашний или покупной, но качественный!).

Бульон должен быть прозрачным и не слишком соленым.

Сливки (не обязательно, но часто используются):

Жирность 20-35%. Сливки комнатной температуры.

Сливочное Масло:

Для обжаривания овощей (придает вкус и аромат).

Приправы:

Соль, белый перец (черный может изменить цвет супа), мускатный орех, сушеные травы (тимьян, розмарин), чеснок (по желанию).

Технология Приготовления:

Обжаривание (по желанию):

В кастрюле с толстым дном растопить сливочное масло.

Обжарить нарезанные овощи (лук, морковь, сельдерей) до мягкости. Это усилит вкус супа.

Варка:

Добавить оставшиеся овощи в кастрюлю.

Залить горячим бульоном (бульон должен покрывать овощи).

Довести до кипения, убавить огонь и варить до мягкости овощей (15-25 минут).

Пюрирование:

Снять суп с огня.

Измельчить суп блендером до однородной кремообразной консистенции. Важно делать это аккуратно, чтобы не обжечься!

Добавление Сливок (по желанию):

Влить сливки в пюрированный суп.

Поставить на медленный огонь и прогреть, не доводя до кипения.

Приправы:

Добавить соль, перец и другие приправы по вкусу.

Рекомендации по приготовлению отдельных видов супов-кремов:

Тыквенный: Добавить немного имбиря или корицы для аромата.

Грибной: Использовать смесь разных грибов (шампиньоны, белые, лисички).

Брокколи/Цветная капуста: Варить не слишком долго, чтобы сохранить цвет и избежать неприятного запаха.

Картофельный: Добавить немного обжаренного бекона или лука-порея для вкуса.

Томатный: Использовать консервированные томаты в собственном соку (без кожицы) или свежие помидоры (очищенные от кожицы и семян).

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Консистенция: кремообразная, однородная, без комочков и расслоений.

Цвет: соответствует используемым овощам (яркий, насыщенный).

Поверхность: глянцевая, ровная, возможно наличие небольшого количества масла.

Аромат: Выраженный, приятный, характерный для используемых овощей и ингредиентов. Без посторонних запахов.

Вкус: Насыщенный, сбалансированный, гармоничное сочетание овощей и приправ. Без горечи, кислого или металлического привкуса.

Текстура: Нежная, бархатистая, кремовая.

Физико-химические Показатели:

Содержание Сухих Веществ: Определяется в лаборатории. Должно соответствовать установленным нормам.

Кислотность: Определяется в лаборатории. Должна находиться в пределах нормы.

Содержание Соли: Определяется титрованием или с помощью специальных приборов. Должно соответствовать рецептуре.

Микробиологические Показатели:

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ):

Определяется в лаборатории. Должно соответствовать требованиям санитарных норм.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Соблюдение Санитарных Норм:

Личная Гигиена: Тщательное мытье рук перед приготовлением. Использование чистой униформы и головного убора.

Чистота Оборудования и Инвентаря: Все поверхности и инструменты должны быть тщательно вымыты и продезинфицированы.

Использование Качественных Ингредиентов: Только свежие и сертифицированные продукты от проверенных поставщиков. Соблюдение сроков годности.

Термическая Обработка: Овощи должны быть тщательно проварены, чтобы уничтожить возможные микроорганизмы.

Правильное Хранение: Готовый суп-крем необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Горячие супы-кремы должны подаваться при температуре не ниже +75°C.

Охлажденные супы-кремы должны храниться и реализовываться при температуре +2...+6°C.

Сроки Реализации: Срок годности супов-кремов, как правило, короткий – не более 24-48 часов при соблюдении температурного режима.

Срок реализации зависит от рецептуры и используемых ингредиентов.

Упаковка: Для реализации на вынос используются герметичные контейнеры из пищевого пластика или стекла.

Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта и предотвращать его загрязнение.

Маркировка: На упаковке должна быть указана следующая информация: Наименование продукта. Состав. Дата и время изготовления. Срок годности. Условия хранения. Пищевая ценность. Данные производителя.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача в качестве первого блюда в меню.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в упаковке. Реализация горячих супов-кремов на вынос.

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки еды. Использование термосумок для поддержания температуры продукта.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях и банкетах. Использование термосов и специальных контейнеров для транспортировки.

Практическое задание № 2

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации овощей томленных в горшочке.

Эталон практического задания №2

Подготовка Ингредиентов

Овощи (основа):

Картофель: 500 г (средний размер, не рассыпающийся при варке)

Морковь: 200 г

Лук репчатый: 150 г

Перец болгарский (красный или желтый): 200 г

Баклажаны (по желанию): 300 г

Кабачки (по желанию): 300 г

Помидоры: 300 г (лучше мясистые сорта)

Чеснок: 2-3 зубчика

Зелень (петрушка, укроп, кинза): пучок

Мясо (по желанию, для сытности):

Свинина (нежирная): 300 г (шейка, лопатка)

Говядина: 300 г (мякоть)

Курица (бедрца без кости): 300 г

Жидкость:

Овощной бульон: 500 мл

Томатный сок: 200 мл (по желанию)

Сметана: 150 г (по желанию, для сливочного вкуса)

Жир:

Растительное масло (оливковое, подсолнечное): 3-4 ст. ложки

Сливочное масло: 30 г (небольшие кусочки в каждый горшочек)

Приправы:

Соль, черный перец, сушеные травы (прованские, итальянские, базилик, орегано), лавровый лист.

Технология Приготовления

Подготовка Овощей:

Все овощи тщательно моют, чистят (если необходимо).

Картофель, морковь, баклажаны, кабачки, перец нарезают кубиками среднего размера (примерно 2-3 см).

Лук режут полукольцами или кубиками.

Помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу и нарезают кубиками.

Чеснок мелко рубят или пропускают через пресс.

Зелень мелко шинкуют.

Важно стараться нарезать овощи примерно одинакового размера, чтобы они приготовились одновременно.

Подготовка Мяса (если используется):

Мясо моют, обсушивают и нарезают небольшими кубиками или брусочками (примерно 2-3 см).

Обжаривают на растительном масле до легкой золотистой корочки. Это придаст блюду более насыщенный вкус.

Обжаривание Овощей (по желанию):

Некоторые овощи (лук, морковь, баклажаны) можно слегка обжарить на растительном масле до мягкости. Это усилит их вкус и аромат.

Укладка в Горшочки:

На дно каждого горшочка кладут немного мяса (если используется).

Затем слоями укладывают овощи: картофель, морковь, лук, перец, баклажаны, кабачки, помидоры.

Между слоями добавляют чеснок, соль, перец, сушеные травы.

Сверху кладут небольшой кусочек сливочного масла.

Заливка Жидкостью:

В каждый горшочек наливают овощной бульон (или смесь бульона с томатным соком) так, чтобы жидкость почти полностью покрывала овощи, но не доходила до верха горшочка примерно на 1-2 см.

Если используется сметана, ее добавляют сверху в каждый горшочек.

Томление в Духовке:

Горшочки накрывают крышками (или тестом, если нет крышек).

Ставят в разогретую до 180°C духовку и томят в течение 1.5-2 часов.

Время приготовления зависит от размера горшочков и желаемой степени мягкости овощей.

В последние 15-20 минут можно снять крышки, чтобы овощи немного подрумянились.

Подача:

Готовые овощи, томленные в горшочке, подают горячими, посыпав свежей зеленью.

Горшочки можно подавать прямо на стол.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид:

Овощи мягкие, но не разваренные, сохраняют форму.

Цвет: яркий, насыщенный, соответствует используемым овощам.

Жидкость: прозрачная, слегка загустевшая (если использовалась сметана).

Аромат:

Приятный, насыщенный, овощной, с нотками трав и специй.

Если использовалось мясо, должен чувствоваться аромат томленного мяса.

Вкус:

Сбалансированный, овощной, с легкой сладостью и кислинкой.

Овощи должны быть хорошо пропитаны ароматами специй и бульона.

Мясо должно быть мягким и сочным.

Текстура:

Овощи мягкие, но не кашеобразные.

Мясо нежное, легко отделяется от волокон.

Физико-химические Показатели:

Содержание Сухих Веществ: Определяется в лаборатории (в основном для промышленного производства). Показывает процентное содержание твердых веществ в готовом продукте.

Кислотность: Определяется в лаборатории. Важна для оценки сохранности продукта.

Содержание Соли: Определяется титрованием. Важно для контроля вкуса и безопасности продукта.

Микробиологические Показатели:

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Определяется в лаборатории. Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается. Свидетельствует о фекальном загрязнении.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Свидетельствует об опасности пищевого отравления.

Безопасность

Соблюдение Санитарных Норм:

Личная Гигиена: Тщательное мытье рук перед приготовлением. Использование чистой униформы и головного убора.

Чистота Оборудования и Инвентаря: Все поверхности и инструменты должны быть тщательно вымыты и продезинфицированы.

Использование Качественных Ингредиентов: Только свежие и сертифицированные продукты от проверенных поставщиков. Соблюдение сроков годности.

Тщательная Термическая Обработка: Овощи и мясо должны быть тщательно протомлены, чтобы уничтожить возможные микроорганизмы. Особенно важно это для мяса

Использование Чистых Горшочков: *Керамические горшочки, особенно новые, нужно хорошо помыть и прокалить в духовке перед использованием.*

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Овощи, томленные в горшочке, подаются горячими (не ниже +65°C).

Если горшочки готовятся заранее и хранятся, необходимо быстро охладить их и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C. Перед подачей разогреть.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать блюдо в течение 24 часов после приготовления.

Упаковка (для реализации на вынос): Использовать термостойкие контейнеры, которые сохраняют температуру и не деформируются при транспортировке.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача в горшочках как основное блюдо.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в герметичной упаковке (для разогрева дома). Реализация готовых разогретых горшочков на вынос.

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки (упаковка в термосумки).

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтейнеров для поддержания температуры).

Практическое задание № 3

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации сложных блюд из грибов (Жульен с грибами и курицей в кокотнице)

Эталон практического задания №3

Подготовка Ингредиентов

Грибы: Шампиньоны: 500 г (свежие, упругие, без повреждений) или лесные грибы (белые, подосиновики, подберезовики) 300 г (свежие или замороженные, предварительно отваренные).

Куриное Филе: 300 г (охлажденное, не замороженное).

Лук Репчатый: 150 г (средний размер).

Сливки: 200 мл (жирность 20-22%).

Сыр Твердый: 150 г (российский, гауда, пармезан).

Сливочное Масло: 50 г.

Мука Пшеничная: 1 ст. ложка (с горкой).

Сухое белое вино (необязательно): 50 мл (для раскрытия аромата грибов).

Чеснок: 1-2 зубчика (по желанию).

Зелень (петрушка, укроп): Пучок (для украшения).

Приправы: Соль, черный перец, мускатный орех (щепотка).

Технология Приготовления

Подготовка Ингредиентов:

Куриное филе отварить до готовности в подсоленной воде (20-25 минут). Остудить и нарезать мелкими кубиками или соломкой.

Грибы тщательно вымыть, нарезать тонкими пластинками. Если используете лесные грибы, предварительно отварите их в течение 15-20 минут.

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками.

Сыр натереть на крупной терке.

Зелень мелко нарезать.

Приготовление Соуса:

В сковороде растопить сливочное масло.

Обжарить лук до мягкости и золотистого цвета.

Добавить грибы, обжаривать до испарения жидкости (около 10-15 минут).

Если используете вино, добавьте его к грибам и дайте немного выпариться.

Добавить муку, обжарить 1 минуту.

Постепенно влить сливки, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки.

Добавить соль, перец, мускатный орех, чеснок (по желанию).

Варить соус до загустения (около 5-7 минут).

Смешивание Ингредиентов: В сковороде с соусом добавить нарезанное куриное филе, перемешать.

Выкладывание в Кокотницы: Разложить грибную массу с курицей по кокотницам. Сверху посыпать тертым сыром.

Запекание: Запекать в разогретой до 180°C духовке до золотистой корочки (около 15-20 минут).

Подача: Подавать жульен горячим, украсив свежей зеленью.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Золотистая корочка сыра. Аппетитный вид, равномерно распределенные ингредиенты.

Аромат: Насыщенный грибной аромат, с нотками сливок, лука и специй.

Вкус: Сбалансированный, сливочный, грибной. Курица должна быть мягкой и сочной.

Текстура: Нежная, кремовая. Грибы не должны быть переваренными.

Физико-химические Показатели:

Содержание Влаг: Определяется в лаборатории (для промышленного производства).

Содержание Жира: Определяется в лаборатории.

Содержание Соли: Определяется титрованием.

Микробиологические Показатели:

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Определяется в лаборатории.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Грибов: Использовать только известные и съедобные грибы. Не покупать грибы у непроверенных продавцов. Избегать перезревших, червивых и поврежденных грибов.

Термическая Обработка:

Тщательная термическая обработка грибов – это ключевой фактор безопасности!

Лесные грибы обязательно отваривать перед использованием.

Жульен запекать до полной готовности (до золотистой корочки и прогрева всего блюда).

Соблюдение Санитарных Норм:

Личная Гигиена: Тщательное мытье рук перед приготовлением

Чистота Оборудования и Инвентаря: Все инструменты и посуда должны быть чистыми.

Сроки Годности Продуктов: Использовать только свежие продукты.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Жульен подается горячим (не ниже +65°C).

Если готовится заранее, необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, а затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать в течение 12 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: подача в кокотницах как закуска или горячее блюдо.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в термостойких контейнерах (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях в кокотницах или в больших формах.

Практическое задание № 4

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации лосося, запеченного в фольге.

Эталон практического задания №4

Подготовка Ингредиентов

Лосось: Филе лосося на коже: 4 куска по 150-200 г каждый (охлажденный, не замороженный). Или стейки лосося – 4 шт (толщина 2-2.5 см). Важно, чтобы рыба была свежей, с упругой мякотью и приятным запахом.

Лимон: 1 шт. (среднего размера).

Оливковое Масло: 2-3 ст. ложки.

Чеснок: 2-3 зубчика (по желанию).

Зелень (укроп, петрушка, тимьян): Небольшой пучок (для аромата и украшения).

Белое Сухое Вино (по желанию): 50 мл.

Специи: Соль, черный перец, сушеный розмарин (по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Лосося: Промойте филе/стейки лосося под холодной проточной водой, обсушите бумажными полотенцами. Удалите косточки пинцетом (если есть).

Подготовка Маринада: В небольшой миске смешайте оливковое масло, сок половины лимона, измельченный чеснок (по желанию), соль, перец, розмарин (по желанию).

Если используете вино, добавьте его в маринад.

Маринование Лосося: Натрите филе/стейки лосося приготовленным маринадом со всех сторон. Оставьте мариноваться в течение 10-15 минут (можно и дольше, в холодильнике).

Подготовка Фольги: Отрежьте 4 куса фольги, достаточно больших, чтобы завернуть каждый кусок лосося. Смажьте каждый кусок фольги небольшим количеством оливкового масла.

Запекание Лосося: Выложите каждый кусок лосося на отдельный кусок фольги кожей вниз (если это филе). Сверху на лосось положите несколько ломтиков лимона и веточки зелени. Плотно заверните фольгу, чтобы получились герметичные "конверты".

Запекание в Духовке: Разогрейте духовку до 200°C. Выложите "конверты" с лососем на противень и запекайте в течение 15-20 минут. Время запекания зависит от толщины филе/стейков. Лосось должен стать мягким и легко разделяться на волокна.

Подача: Аккуратно откройте "конверты" с фольгой. Подавайте лосось горячим, сбрызнув лимонным соком и посыпав свежей зеленью. В качестве гарнира можно подать овощи, рис или картофель.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Лосось имеет светло-розовый цвет. Поверхность слегка глянцевая, без подсохших участков. Зелень свежая, лимон имеет яркий цвет.

Аромат: Приятный, рыбный аромат с нотками лимона, зелени и специй. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Нежный, сочный, слабосоленый вкус. Должен чувствоваться вкус лимона, зелени и специй.

Текстура: Лосось должен быть мягким, сочным и легко разделяться на волокна. Не должен быть сухим или переваренным.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для сочности продукта.

Содержание Жира: Характерно для лосося, влияет на вкус и текстуру.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы, Листерии): Не допускается.

Безопасность

Выбор Лосося:

Внешний Вид: Рыба должна быть свежей, с упругой мякотью, блестящей кожей и яркими жабрами (если покупаете целую рыбу). Не должно быть помутнения глаз, неприятного запаха и слизи.

Запах: Рыба должна иметь приятный, свежий рыбный запах. Не должно быть запаха аммиака или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что рыба хранилась в надлежащих условиях (в холодильнике при температуре 0-4°C).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Лосось должен быть тщательно пропечен, чтобы уничтожить возможные патогенные микроорганизмы. Температура внутри куска рыбы должна быть не менее 63°C.

Чистота: Используйте чистые разделочные доски и ножи для рыбы. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Подавать лосось горячим (не ниже +65°C). Если блюдо готовится заранее, быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать в течение 24 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо. Вариации с разными соусами и гарнирами.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в герметичной упаковке (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтейнеров для поддержания температуры).

Практическое задание № 5

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации пасты с кальмарами.

Эталон практического задания №5

Подготовка Ингредиентов

Паста: Спагетти: 300 г (выбирайте качественные спагетти из твердых сортов пшеницы).

Кальмары: Тушки кальмаров: 500 г (очищенные, охлажденные или свежемороженые).

Яйца: Желтки: 3 шт. (крупные, свежие).

Сливки: Жирные сливки (от 30%): 100 мл.

Пармезан (или другой твердый сыр): 50 г (свеженатертый).

Чеснок: 2-3 зубчика.

Оливковое Масло: 3-4 ст. ложки.

Петрушка: Небольшой пучок (свежая, мелко нарезанная).

Лимонный сок (по желанию): 1 ст. ложка.

Специи: Соль, свежемолотый черный перец.

Технология Приготовления

Подготовка Кальмаров:

Разморозьте кальмары (если используете замороженные) в холодильнике.

Тщательно промойте кальмары под холодной проточной водой.

Удалите оставшиеся внутренности и хорду (прозрачную пластинку).

Снимите тонкую кожу с тушек. Это делает кальмары более нежными.

Нарежьте кальмары кольцами или полукольцами (толщиной примерно 0.5-1 см).

Приготовление Пасты:

В большой кастрюле доведите до кипения большое количество подсоленной воды (не менее 3 литров).

Опустите спагетти в кипящую воду и варите до состояния "аль денте" (слегка недоваренные в середине), следуя инструкции на упаковке.

Сохраните около 1 стакана воды, в которой варилась паста. Эта вода понадобится для соуса.

Приготовление Соуса:

В большой сковороде разогрейте оливковое масло на среднем огне.

Добавьте измельченный чеснок и обжаривайте до появления аромата (около 30 секунд).

Добавьте нарезанные кальмары и обжаривайте, помешивая, до тех пор, пока они не станут белыми и не свернутся (около 2-3 минут). Не пережаривайте, чтобы кальмары не стали резиновыми!

Убавьте огонь до минимума.

В отдельной миске взбейте желтки с пармезаном, сливками, солью и перцем.

Соединение Пасты и Соуса:

Слейте воду со спагетти, оставив около стакана воды, в которой варилась паста.

Переложите горячие спагетти в сковороду с кальмарами.

Быстро перемешайте спагетти с кальмарами.

Снимите сковороду с огня (это важно, чтобы желтки не свернулись).

Влейте яично-сливочную смесь в сковороду с пастой и кальмарами.

Быстро и тщательно перемешайте, чтобы соус обволакивал каждую спагетти. Если соус получается слишком густым, добавьте немного воды, в которой варилась паста.

Добавьте лимонный сок (по желанию) и петрушку.

подавайте пасту с кальмарами немедленно, посыпав свеженатертым пармезаном и свежемолотым черным перцем.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Спагетти равномерно покрыты кремовым соусом. Кальмары нежные, белого цвета. Свежая зелень придает блюду аппетитный вид.

Аромат: Насыщенный аромат моря, кальмаров, чеснока, пармезана и свежей зелени.

Вкус: Насыщенный, сливочный, с выраженным вкусом кальмаров, чеснока и пармезана.

Должна присутствовать легкая кислинка от лимона (если используется).

Текстура: Спагетти "аль денте" - слегка недоваренные, упругие. Кальмары нежные, мягкие, не резиновые. Соус кремовый, обволакивающий пасту.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для консистенции соуса и пасты.

Содержание Жира: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Кальмаров:

Внешний Вид: Тушки кальмаров должны быть чистыми, без повреждений и пятен. Мясо должно быть упругим и эластичным.

Запах: Кальмары должны иметь свежий, морской запах. Не должно быть запаха аммиака или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что кальмары хранились в надлежащих условиях (в холодильнике или морозильной камере).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Соблюдение времени приготовления! Не передержите кальмары, иначе они станут резиновыми (2-3 минуты обжарки).

Свежие Яйца: Используйте только свежие яйца для приготовления соуса.

Чистота: Используйте чистую посуду и кухонный инвентарь. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Пасту с кальмарами необходимо подавать сразу после приготовления, пока она горячая (не ниже +65°C). Не рекомендуется хранить пасту с кальмарами в течение длительного времени, так как это может ухудшить ее вкус и текстуру, а также способствовать размножению бактерий.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать пасту с кальмарами в течение 1-2 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо. Вариации с разными видами пасты и соусов. Приготовление пасты перед подачей ("из-под ножа").

Кулинарии и Магазины: Реализация готовой пасты в охлажденном виде в специальной упаковке (для разогрева дома). (Не рекомендовано, т.к. блюдо лучше сразу после приготовления)

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки (важно, чтобы доставка была быстрой, чтобы паста не остыла). (Не рекомендовано, т.к. блюдо лучше сразу после приготовления)

Кейтеринг: Приготовление пасты на месте проведения мероприятия ("из-под ножа").

Использование термоконтейнеров для поддержания температуры.

Практическое задание № 6

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации Мясо в луково-соевом маринаде, в духовке.

Эталон практического задания №6

Подготовка Ингредиентов

Мясо: Свинина (шейка, окорок, корейка): 1 кг (или говядина - толстый край, вырезка, огузок). Выбирайте мясо с небольшим количеством жира, равномерным цветом и приятным запахом.

Лук Репчатый: 500 г (среднего размера, нарезанный полукольцами).

Соевый Соус: 150 мл (классический, без добавок).

Чеснок: 3-4 зубчика (измельченный).

Растительное Масло: 2-3 ст. ложки (без запаха, для обжаривания).

Уксус Бальзамический (по желанию): 1 ст. ложка (для придания пикантности).

Мед (по желанию): 1 ч. ложка (для сладости и глянцевої корочки).

Специи: Черный перец (свежемолотый), красный перец (щепотка, по желанию), кориандр (молотый), сушеный базилик (по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Мяса: Промойте мясо под холодной проточной водой, обсушите бумажными полотенцами. Удалите лишний жир и пленки. Нарезьте мясо на куски толщиной 2-3 см (стейки) или на более мелкие кусочки (для шашлыка или жаркого).

Приготовление Маринада: В большой миске смешайте нарезанный лук, соевый соус, измельченный чеснок, растительное масло, бальзамический уксус (по желанию), мед (по желанию), черный перец, красный перец (по желанию), кориандр и сушеный базилик (по желанию). Хорошо перемешайте.

Маринование Мяса: Положите мясо в миску с маринадом, тщательно перемешайте, чтобы каждый кусок был покрыт маринадом. Накройте миску пленкой или крышкой и поставьте в холодильник мариноваться на 2-12 часов (чем дольше, тем лучше).

Запекание Мяса: Разогрейте духовку до 180°C. Выложите мясо вместе с маринадом в форму для запекания или на противень. Запекайте в разогретой духовке в течение 1-1.5 часов (в зависимости от размера кусков мяса и желаемой степени прожарки). Во время запекания поливайте мясо выделившимся соком через каждые 20-30 минут. Если мясо начинает пригорать, накройте форму фольгой. Чтобы проверить готовность мяса, проткните его ножом или вилкой в самой толстой части. Если вытекает прозрачный сок, мясо готово.

Подача: Достаньте мясо из духовки и дайте ему немного остыть (10-15 минут) перед подачей. Подавайте мясо горячим, с гарниром из овощей, картофеля, риса или свежей зелени. Можно полить мясо соусом, который образовался при запекании.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Мясо имеет аппетитную, глянцевую корочку. Цвет мяса - от золотисто-коричневого до темно-коричневого (в зависимости от степени прожарки). На поверхности мяса видны кусочки лука и специй.

Аромат: Насыщенный аромат жареного мяса, лука, соевого соуса и специй. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Мясо сочное, нежное и ароматное. Вкус должен быть сбалансированным: соленый (от соевого соуса), сладкий (от меда, если используется), с легкой кислинкой (от бальзамического уксуса, если используется) и пряный (от специй).

Текстура: Мясо должно быть мягким и легко жеваться, но не разваливаться. Не должно быть жестких или сухих участков.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для сочности продукта.

Содержание Жиры: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Мяса:

Внешний Вид: Мясо должно быть свежим, с равномерным цветом, упругой текстурой и приятным запахом. Не должно быть слизи, пятен, кровоподтеков или других признаков порчи.

Запах: Мясо должно иметь свежий, характерный для данного вида мяса запах. Не должно быть запаха аммиака, гниения или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что мясо хранилось в надлежащих условиях (в холодильнике или морозильной камере).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Мясо должно быть тщательно пропечено, чтобы уничтожить возможные патогенные микроорганизмы. Температура внутри куска мяса должна быть не менее 75°C (для свинины) и 70°C (для говядины).

Чистота: Используйте чистую разделочную доску и нож для мяса. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Мясо необходимо подавать горячим (не ниже +65°C). Если блюдо готовится заранее, его необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, а затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать мясо в течение 24-48 часов после приготовления (при условии правильного хранения).

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо. Разнообразие гарниров и соусов.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в контейнерах (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтейнеров для поддержания температуры).

Пикники и Барбекю: Запеченное мясо можно использовать в качестве основы для шашлыка или других блюд, приготовленных на гриле.

Практическое задание № 7

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации утки, фаршированной гречневой кашей.

Эталон практического задания №7

Подготовка Ингредиентов

Утка: 1 шт. (среднего размера, около 1.5-2 кг). Выбирайте утку с толстой кожей, без повреждений и неприятного запаха.

Гречневая Крупа: 200 г (ядрица).

Лук Репчатый: 2 шт. (среднего размера).

Морковь: 1 шт. (среднего размера).

Шампиньоны (или другие грибы): 300 г (свежие или замороженные).

Сливочное Масло: 50 г.

Растительное Масло: 2-3 ст. ложки (для обжаривания).

Чеснок: 2-3 зубчика (по желанию).

Сушеные Травы (розмарин, тимьян, майоран): 1-2 ч. ложки (по желанию).

Соль, Черный Перец:

Яблоки (кисло-сладкие): 2-3 шт (для запекания вместе с уткой, по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Утки: Разморозьте утку (если используете замороженную) в холодильнике.

Тщательно промойте утку внутри и снаружи под холодной проточной водой. Удалите остатки перьев и внутренностей (если есть). Обрежьте кончики крыльев (они быстро сгорают в духовке). Обсушите утку бумажными полотенцами.

Приготовление Гречневой Кашки: Переберите гречневую крупу, промойте под холодной водой. В кастрюле доведите до кипения 400 мл воды, добавьте соль. Всыпьте гречку в

кипящую воду, убавьте огонь до минимума, накройте крышкой и варите до готовности (около 20 минут), пока вся вода не впитается. В готовую кашу добавьте сливочное масло, перемешайте и дайте остыть.

Приготовление Начинки: Лук и морковь очистите, нарежьте мелкими кубиками. Грибы нарежьте небольшими кусочками. В сковороде разогрейте растительное масло, обжарьте лук до золотистого цвета. Добавьте морковь и грибы, обжарьте до мягкости (около 5-7 минут). Добавьте измельченный чеснок (по желанию), сушеные травы (по желанию), соль и перец. Перемешайте и снимите с огня. Смешайте обжаренные овощи и грибы с готовой гречневой кашей.

Фаршировка Утки: Натрите утку снаружи и внутри солью и черным перцем.

Плотно нафаршируйте утку гречневой кашей с овощами и грибами. Зашейте отверстие в брюшке кулинарной нитью или сколите зубочистками. Свяжите ножки утки кулинарной нитью, чтобы она держала форму.

Запекание Утки: Разогрейте духовку до 180°C. Положите утку на противень спинкой вниз. Можно использовать решетку, чтобы утка не плавала в жире. Добавьте на противень немного воды (около 1 стакана). Запекайте утку в разогретой духовке в течение 2.5-3 часов (в зависимости от размера утки). Каждые 30 минут поливайте утку выделившимся соком и жиром. Если утка начинает сильно зарумяниваться, накройте ее фольгой. За 30 минут до готовности можно добавить на противень нарезанные яблоки (по желанию). Чтобы проверить готовность утки, проткните ее ножом или вилкой в самой толстой части бедра. Если вытекает прозрачный сок, утка готова.

Подача: Достаньте утку из духовки, дайте ей немного остыть (15-20 минут) перед подачей. Удалите нитки. Подавайте утку целиком на большом блюде, украшенном зеленью и овощами. Можно разрезать утку на порционные куски непосредственно перед подачей. Подавайте вместе с яблоками, которые запекались с уткой, и соусом, который образовался при запекании.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Утка имеет аппетитную, золотисто-коричневую корочку. Начинка выглядит аппетитно, состоит из гречневой каши, овощей и грибов. Яблоки (если использовались) имеют мягкую текстуру и карамелизованную поверхность.

Аромат: Насыщенный аромат жареной утки, гречневой каши, овощей, грибов и специй. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Мясо утки сочное, нежное и ароматное. Начинка имеет приятный вкус гречневой каши, овощей и грибов, с легкой пикантностью от специй. Яблоки (если использовались) добавляют сладость и кислинку.

Текстура: Мясо утки должно быть мягким и легко жеваться, но не разваливаться. Кожа должна быть хрустящей. Начинка должна быть рассыпчатой и нежной.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для сочности продукта.

Содержание Жиры: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается. Наличие **Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы):** Не допускается.

Безопасность

Выбор Утки:

Внешний Вид: Утка должна быть свежей, с равномерным цветом, упругой текстурой и приятным запахом. Не должно быть слизи, пятен, кровоподтеков или других признаков порчи.

Запах: Утка должна иметь свежий, характерный для птицы запах. Не должно быть запаха аммиака, гниения или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что утка хранилась в надлежащих условиях (в холодильнике или морозильной камере).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Утка должна быть тщательно пропечена, чтобы уничтожить возможные патогенные микроорганизмы. Температура внутри куска мяса должна быть не менее 75°C. Сок, вытекающий при протыкании утки, должен быть прозрачным, без примесей крови.

Чистота: Используйте чистую разделочную доску и нож для птицы. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Утку необходимо подавать горячей (не ниже +65°C). Если блюдо готовится заранее, его необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, а затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать утку в течение 24-48 часов после приготовления (при условии правильного хранения).

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо (особенно в праздничные дни). Предварительный заказ.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в контейнерах (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках (важно обеспечить быструю доставку).

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтейнеров для поддержания температуры).

Практическое задание № 8

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации Творожной запеканки с манкой и вишней (без муки)

Эталон практического задания №8

Подготовка Ингредиентов

Творог: 500 г (9% жирности, можно использовать и обезжиренный, но запеканка получится менее сочной). Выбирайте свежий, однородный творог без кислинки.

Манная Крупа: 80 г.

Яйца: 2 шт. (крупные).

Сахар: 80-100 г (в зависимости от личных предпочтений и сладости вишни).

Ванильный Сахар: 1 ч. ложка (или ванильный экстракт).

Сметана (или йогурт): 2 ст. ложки (для придания дополнительной нежности).

Разрыхлитель Теста: 1 ч. ложка (или 1/2 ч. ложки соды, гашеной уксусом).

Вишня (свежая или замороженная): 200 г (без косточек). Если используете замороженную вишню, предварительно разморозьте и слейте лишний сок.

Сливочное Масло: Для смазывания формы.

Сахарная Пудра: Для посыпки (по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Манки: В глубокой миске смешайте творог, манную крупу и сметану (или йогурт). Тщательно перемешайте и оставьте на 30-40 минут, чтобы манка набухла. Это необходимо для того, чтобы запеканка получилась воздушной и нежной.

Подготовка Творожной Массы: В отдельной миске взбейте яйца с сахаром и ванильным сахаром до образования светлой, пышной массы. Добавьте разрыхлитель теста (или соду, гашеную уксусом) к яичной смеси, перемешайте.

Соединение Ингредиентов: Влейте яичную смесь в миску с творогом и манкой. Аккуратно перемешайте все ингредиенты до однородного состояния.

Добавление Вишни: Добавьте вишню в творожную массу и аккуратно перемешайте, чтобы ягоды равномерно распределились.

Выпекание Запеканки: Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для запекания (диаметром около 20-22 см) сливочным маслом. Вылейте творожную массу в подготовленную форму. Выпекайте в разогретой духовке в течение 30-40 минут, или до золотистого цвета. Время выпекания может варьироваться в зависимости от духовки. Чтобы проверить готовность запеканки, проткните ее зубочисткой в центре. Если зубочистка выходит сухой, запеканка готова.

Охлаждение и Подача: Достаньте запеканку из духовки и дайте ей немного остыть в форме (около 10-15 минут). Аккуратно извлеките запеканку из формы и переложите на блюдо. Посыпьте сахарной пудрой (по желанию). Подавайте запеканку теплой или охлажденной.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Запеканка имеет ровную, золотистую корочку. На поверхности видны ягоды вишни. Запеканка должна быть без трещин и подгоревших участков.

Аромат: Приятный аромат творога, ванили и вишни. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Нежный, сладкий вкус творога, с легкой кислинкой вишни. Вкус должен быть сбалансированным, без излишней сладости или кислотности.

Текстура: Запеканка должна быть мягкой, воздушной и слегка влажной. Не должна быть резиновой или сухой. Ягоды вишни должны быть мягкими и сочными.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для консистенции и вкуса продукта.

Содержание Жиры: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Сахара: Важно для вкуса и безопасности (для людей с диабетом).

Кислотность: Показывает свежесть творога.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Наличие Дрожжей и Плесеней: Не допускается в больших количествах.

Безопасность

Выбор Ингредиентов:

Творог: Выбирайте свежий творог с хорошим сроком годности. Творог должен иметь однородную консистенцию, без слизи и посторонних запахов.

Яйца: Используйте только свежие яйца с неповрежденной скорлупой. Перед использованием тщательно вымойте яйца.

Вишня: Используйте свежую или замороженную вишню без признаков порчи. Тщательно промойте свежую вишню перед использованием.

Манная Крупа: Проверьте срок годности и внешний вид манной крупы. Крупа должна быть сухой и без посторонних запахов.

Приготовление:

Чистота: Используйте чистую посуду и кухонные принадлежности. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Термическая Обработка: Тщательно пропекайте запеканку, чтобы избежать риска заражения бактериями.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Запеканку можно подавать теплой или охлажденной. Хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C.

Сроки Реализации: Рекомендуется употребить запеканку в течение 48 часов после приготовления (при условии правильного хранения в холодильнике).

Способы Реализации:

Кафе и Кондитерские: Подача как десерт или завтрак.

Можно подавать с различными соусами, джемами, сметаной или йогуртом.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в контейнерах (для употребления дома). Упаковка должна обеспечивать сохранность продукта.

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки. Важно обеспечить быструю доставку и правильную упаковку.

Детские Учреждения (сады, школы): Включение в меню завтраков и полдников. Необходим строгий контроль качества и безопасности.