

Приложение 5.3 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 Мана /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:  
Корогаева /Е.А. Корогаева/  
"01" 09 2025 г.

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ 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 03.01, МДК 03.02.....	4
1.1. Паспорт комплекта КОС МДК 03.01, МДК 03.02 .....	5
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания МДК ...	7
1.3. Комплект оценочных средств МДК.....	9
2. КОС Учебная практика.....	48
1.1. Паспорт комплекта КОС УП.....	49
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания УП....	51
1.3. Комплект оценочных средств УП.....	52
3. КОС Производственная практика.....	59
1.1. Паспорт комплекта КОС ПП.....	60
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПП... ..	62
1.3. Комплект оценочных средств ПП.....	63
4. КОС ПМ 03.....	70
1.1. Паспорт комплекта ПМ 03.....	71
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПМ 03....	73
1.3. Комплект оценочных средств ПМ 03.....	74



*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. 03.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, 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.

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплине МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится в конце 4 семестра 2-го курса. В виде экзамена по билетам.

Задачи проведения промежуточной аттестации:

- определить уровень усвоения содержания образования по МДК 03.01, МДК 03.02;
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить пути совершенствования преподавания профессионального модуля ПМ 03.

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. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента и МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, 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. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, 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 профессионального модуля МДК03.01 и МДК 03.02 обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт ПК03.01- ПК03.07 ОК01-09</b>	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур 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
---	---

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p><b>Уметь</b> <b>ПК03.01-</b> <b>ПК03.07</b> <b>ОК01-09</b></p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p><b>Знать</b> <b>ПК03.01-</b> <b>ПК03.07</b> <b>ОК01-09</b></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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

## II Описание правил оформления результатов оценивания

### Критерии оценки устного ответа на экзамене. МДК 03.01. и МДК.03.02

**«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
<b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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
<b>ПК 3.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		

<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
--	--	--

### III Комплект оценочных средств

Комплект экзаменационных билетов состоит из 9 вариантов, по 2 вопроса в каждом.

#### Экзаменационный билет №1

1. Рассказать классификацию, ассортимент холодной кулинарной продукции.
2. Рассказать о комбинировании различных способов и современных методов приготовления и варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.

#### Эталон ответа билет №1

##### Ответ 1. Классификация Холодной Кулинарной Продукции

Холодные блюда и закуски классифицируются по нескольким признакам:

##### По Способу Приготовления:

**Натуральные (Естественные):** Приготавливаются из сырых или минимально обработанных продуктов. Примеры: свежие овощные или фруктовые салаты, нарезки, закуски из свежих морепродуктов.

**Смешанные:** Сочетают в себе несколько видов продуктов, подвергшихся различной кулинарной обработке (варке, жарке, маринованию и т.д.). Примеры: салаты (оливье, винегрет), заливные блюда, паштеты, фаршированные продукты.

**Порционные:** Предназначены для индивидуальной подачи. Примеры: канапе, тарталетки с начинками, порционные салаты.

**Банкетные:** Оформляются особенно тщательно, часто с использованием сложных техник декорирования. Примеры: заливные языки или рыбы, фаршированные птицы, сложные салаты-коктейли.

##### По Основному Ингредиенту:

**Овощные:** Приготавливаются на основе одного или нескольких видов овощей. Примеры: салаты из свежих овощей (томаты, огурцы, перец), салаты из вареных овощей (винегрет), маринованные овощи, овощные рулеты.

**Грибные:** Используют грибы (свежие, соленые, маринованные, сушеные) как основной ингредиент. Примеры: салаты с грибами, маринованные грибы, грибные паштеты.

**Рыбные:** Приготавливаются из рыбы (соленой, копченой, вареной, жареной). Примеры: сельдь под шубой, салаты с морепродуктами, заливная рыба, рыбные рулеты, рыбные канапе.

**Мясные:** Используют мясо (вареное, жареное, копченое) как основной ингредиент. Примеры: холодец, заливной язык, мясные салаты, мясные рулеты, паштеты.

**Из Птицы:** Приготавливаются из птицы (курица, утка, индейка). Примеры: салаты с курицей, галантин из курицы, рулеты из птицы.

**Из Морепродуктов:** Используют различные морепродукты (креветки, кальмары, мидии, осьминоги и др.). Примеры: салаты с морепродуктами, коктейли из морепродуктов, маринованные морепродукты.

**Из Яиц и Молочных Продуктов:** Из яиц готовят фаршированные яйца, а из молочных продуктов - закуски с сыром, творожные пасты.

#### **По Температуре Подачи:**

**Холодные Закуски:** Подаются при температуре не выше 14°C. Большинство салатов, нарезок, рулетов и т.д.

**Охлажденные Блюда:** Подаются при температуре от 6 до 8°C. Примеры: заливные блюда, желе, муссы.

#### **Ассортимент Холодной Кулинарной Продукции**

Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен и может включать в себя:

##### **Салаты:**

**Овощные:** Салат из свежих овощей (томаты, огурцы, перец, зелень). Греческий салат (фета, оливки, овощи). Винегрет (вареные овощи, соленые огурцы). Салат "Цезарь" (листья салата, курица, гренки, пармезан, соус "Цезарь"). Салат "Оливье" (вареные овощи, яйца, колбаса/мясо, майонез).

**Мясом и Птицей:** Салат с курицей и ананасами. Салат "Мимоза" (рыбные консервы, яйца, овощи, майонез). Салат "Гранатовый браслет" (свекла, гранат, мясо, овощи).

**С Рыбой и Морепродуктами:** Салат с креветками и авокадо. Салат с кальмарами и яйцами. Салат "Морской коктейль" (разные морепродукты).

**С Грибами:** Салат с маринованными грибами и луком. Салат с жареными грибами и курицей. Салат "Полянка" (грибы маринованные, овощи).

##### **Закуски:**

**Бутерброды:** Открытые бутерброды (с колбасой, сыром, рыбой, паштетом). Закрытые бутерброды (сэндвичи, тосты). Канапе (маленькие бутерброды на шпажках).

**Рулеты:** Рулет из лаваша с различными начинками (сыр, ветчина, овощи, зелень). Мясные рулеты (с грибами, яйцами, овощами). Рыбные рулеты (с сыром, зеленью).

**Нарезки:** Мясные (колбаса, ветчина, буженина, копчености). Сырные (твердые, полутвердые, мягкие сыры). Овощные (свежие овощи, маринованные овощи). Рыбные (копченая рыба, соленая рыба, балык).

**Заливные Блюда:** Заливной язык. Заливная рыба (судак, осетрина). Холодец (из свинины, говядины).

**Паштеты:** Паштет из печени (куриной, говяжьей). Паштет из мяса. Паштет из грибов.

**Фаршированные Блюда:** Фаршированные яйца (с различными начинками). Фаршированные овощи (перец, помидоры, кабачки).

**Маринады и Соления:** Маринованные грибы. Соленые огурцы. Квашеная капуста. Маринованные овощи (перец, баклажаны).

**Тарталетки и Волованы:** С различными салатами, паштетами, кремами.

**Роллы:** С рыбой, огурцом, авокадо

**Брускетты:** С томатами, базиликом и бальзамическим уксусом С авокадо и креветками

##### **Другие Холодные Блюда:**

**Галантин:** Блюдо из фаршированной птицы или мяса, приготовленное в форме рулета и залитое желе.

**Террин:** Холодное блюдо, похожее на паштет, приготовленное в прямоугольной форме. Может быть мясным, рыбным или овощным.

**Карпаччо:** Тонко нарезанное сырое мясо или рыба, приправленное маслом, лимонным соком и другими ингредиентами.

#### **Требования к Качеству и Безопасности**

**Свежесть Ингредиентов:** Ингредиенты должны быть свежими, без признаков порчи.

**Соблюдение Санитарных Норм:** Тщательное мытье продуктов, использование чистой посуды и оборудования.

**Температурный Режим:** Соблюдение температурного режима хранения и подачи.

**Внешний Вид:** Блюда должны иметь привлекательный внешний вид и аппетитный аромат.

**Вкус:** Вкус должен быть сбалансированным, без излишней кислотности, сладости или остроты.

**Безопасность:** Отсутствие патогенных микроорганизмов и токсичных веществ.

### **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 (профитролы с куриным паштетом).

**Текстура:** Разнообразие текстур – залог интересного блюда. Хрустящие гренки или чипсы добавляют 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.

#### **Профитролы 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.

**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.

## Ответ 2.

### Общие Принципы Комбинирования и Модификации Готовых Соусов

**Основа и Баланс:** Определите, какой из готовых соусов будет основой. Сбалансируйте вкусы: кислое, сладкое, соленое, горькое, умами (пикантное). Понимание профиля вкуса каждого соуса (табаско - острота, терияки - сладость и умами, соевый соус - соленость и умами, бальзамический уксус - кислотность и сладость) поможет в создании гармоничных комбинаций.

**Дополнение и Усиление:** Добавьте ингредиенты, которые подчеркивают или дополняют основные вкусы готовых соусов.

Используйте свежие травы, специи, цитрусовые, фрукты, овощи, мед, горчицу, чеснок, имбирь и т.д.

**Текстура:** Придайте соусу желаемую консистенцию. Используйте методы загущения (крахмал, сливки, пюре из овощей/фруктов) или разжижения (бульон, вино, сок).

**Аромат:** Аромат играет важную роль во вкусовом восприятии. Используйте ароматические масла, свежие травы, цедру цитрусовых, специи для создания привлекательного аромата.

**Внешний Вид:** Цвет и текстура соуса должны быть аппетитными. Используйте натуральные красители (например, свекольный сок для розового цвета, шпинатный сок для зеленого). Украсьте соус свежей зеленью, каплями масла, специями.

**Концентрация:** Соусы на основе полуфабрикатов могут быть слишком концентрированными. Регулируйте концентрацию с помощью добавления нейтральных жидкостей (вода, бульон) или других ингредиентов.

### Комбинирование и Модификация Конкретных Соусов

#### Табаско:

##### Комбинации:

**Сладкий Чили-Табаско:** Табаско + мед/кленовый сироп + чеснок + имбирь + лаймовый сок. (Идеально для куриных крылышек, морепродуктов).

**Томатный Табаско:** Табаско + томатная паста/пюре + орегано + базилик + сахар + чеснок. (Для пасты, пиццы, мяса).

**Табаско-Авокадо:** Табаско + пюре авокадо + лаймовый сок + кинза + чеснок. (Для тако, буррито, чипсов).

##### Методы Приготовления:

**Инфузия:** Добавьте табаско в теплое масло и дайте настояться для придания маслу остроты.

**Ферментация:** (Более сложный метод) Добавьте табаско в ферментированные овощи (капусту, огурцы) для усиления вкуса и аромата.

#### Терияки:

##### Комбинации:

**Терияки-Ананас:** Терияки + ананасовый сок + имбирь + чеснок + крахмал (для загущения). (Идеально для свинины, курицы, тофу).

**Терияки-Кунжут:** Терияки + кунжутное масло + семена кунжута (обжаренные) + зеленый лук. (Для лапши, риса, овощей).

**Терияки-Апельсин:** Терияки + апельсиновый сок + цедра апельсина + мед + соевый соус (умеренно). (Для утки, рыбы).

##### Методы Приготовления:

**Глазирование:** Нанесите терияки на мясо/рыбу в процессе жарки или запекания для создания блестящей глазури.

**Маринование:** Используйте терияки как маринад для придания продуктам сочности и аромата.

#### Соевый Соус:

##### Комбинации:

**Соево-Имбирный:** Соевый соус + имбирь (свежий, тертый) + чеснок + мед + рисовый уксус. (Для пельменей, спринг-роллов, овощей).

**Соевый-Чили:** Соевый соус + хлопья чили + кунжутное масло + сахар + зеленый лук. (Для жареного риса, лапши).

**Соевый-Грибной:** Соевый соус + сушеные грибы (предварительно замоченные) + чеснок + зеленый лук + сахар.

**Методы Приготовления:**

**Соус для Окунания:** Подавайте соевый соус с добавками (имбирь, чеснок, зеленый лук) для окунания роллов, дим-самов.

**Карамелизация:** Обжарьте овощи или мясо с соевым соусом для создания карамелизованной корочки.

**Бальзамический Уксус:**

**Комбинации:**

**Бальзамический Мед:** Бальзамический уксус + мед + горчица (дижонская) + оливковое масло. (Для салатов, мяса гриль).

**Бальзамический Инжир:** Бальзамический уксус + свежий инжир (пюре) + портвейн + сахар. (Для сыров, утки, десертов).

**Бальзамический-Ягодный:** Бальзамический уксус + ягоды (малина, клубника, ежевика) + сахар + лимонный сок. (Для десертов, мороженого).

**Методы Приготовления:**

**Редукция:** Уварите бальзамический уксус на медленном огне до загустения (бальзамический крем).

**Маринование:** Используйте бальзамический уксус как маринад для придания мясу или овощам кисло-сладкого вкуса.

**Современные Методы Приготовления**

**Сферификация:** Превратите соус в маленькие сферы, которые лопаются во рту.

Используйте альгинат натрия и хлорид кальция для создания сфер из соуса.

Например, сферы из бальзамического уксуса для украшения салата.

**Эспума (Пена):** Превратите соус в легкую воздушную пену с помощью сифона и картриджа с N2O. Например, пена из табаско для украшения супа.

**Гелификация:** Превратите соус в гель с помощью агар-агара или желатина. Нарезьте гель кубиками или полосками для украшения блюд. Например, гель из соевого соуса для подачи к роллам.

**Копчение:** Прокоптите соус (например, соевый соус или терияки) для придания ему копченого аромата. Используйте холодное копчение для сохранения текстуры и вкуса соуса.

**Су-вид (Sous-vide):** Приготовьте соус в вакуумном пакете при низкой температуре для сохранения максимального количества аромата и вкуса.

**Варианты Подачи**

Классическая подача

В соуснике или пиале . Для индивидуального макания.

**Декоративная Подача:**

**Капли и Линии:** Нанесите соус каплями или линиями на тарелку с помощью кондитерского мешка или ложки.

**Подача с помощью кисти:** Нанесите соус кистью для создания хаотичного, артистичного рисунка.

**Соусное зеркало:** Налейте соус на тарелку и создайте "зеркало", на которое выложите основное блюдо.

**Сферы и Пены:** Используйте сферы или пены для украшения блюда.

**Интерактивная Подача:** Предложите гостям самим смешать соусы или добавить ингредиенты по своему вкусу. Подайте соус в нескольких маленьких емкостях с разными добавками (травы, специи, цитрусовые).

**Шприцы и Пипетки:** Подайте соус в шприце или пипетке, чтобы гости могли самостоятельно добавить соус в блюдо.

**Безопасность**

**Хранение:** Храните модифицированные соусы в холодильнике в герметичной упаковке не более 2-3 дней.

**Температура:** Соблюдайте температурный режим при подаче.

**Сроки Годности:** Учитывайте сроки годности ингредиентов, используемых для модификации соусов.

## Экзаменационный билет №2

**1. Рассказать об актуальных направлениях в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления**

**2. Рассказать о комбинированных способах и современных методов приготовления и варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных овощей.**

Эталон ответа билет № 2

**ответ 1. Здоровое Питание и Функциональные Ингредиенты**

**Сокращение Соли, Сахара и Жиры:** Разработка рецептур с пониженным содержанием соли, сахара и насыщенных жиров без ущерба для вкуса. Использование натуральных подсластителей (стевия, мед, сироп агавы) и некалорийных заменителей сахара. Применение полезных растительных масел (оливковое, авокадо, льняное) вместо традиционного майонеза или соусов на основе сливок.

**Обогащение Пробиотиками и Пребиотиками:** Добавление пробиотических культур в салаты и соусы (например, использование ферментированных овощей, йогурта).

Включение пребиотиков (например, инулин, фруктоолигосахариды) для поддержания здоровья кишечника.

**Использование Суперпродуктов:** Добавление киноа, семян чиа, ягод годжи, спирулины и других суперпродуктов в салаты для повышения питательной ценности.

**Вегетарианские и Веганские Варианты:** Разработка салатов и закусок на основе растительных ингредиентов (тофу, нут, чечевица, авокадо, грибы). Создание веганских альтернатив традиционным соусам (например, майонез на основе кешью или подсолнечника).

**Глобализация Вкусов и Фьюжн Кухня**

**Азиатские Влияния:** Использование ингредиентов и техник, характерных для азиатской кухни (соевый соус, имбирь, кунжутное масло, васаби, кимчи). Создание салатов и закусок в азиатском стиле (например, салаты с рисовой лапшой, спринг-роллы, маринованные овощи).

**Средиземноморские Акценты:** Использование оливкового масла, оливок, феты, хумуса, тахини, свежих трав и овощей, характерных для средиземноморской кухни. Создание салатов в средиземноморском стиле (например, греческий салат, табуле, мезе).

**Латиноамериканские Мотивы:** Использование авокадо, кукурузы, черной фасоли, перца чили, кинзы, лайма, характерных для латиноамериканской кухни. Создание салатов и закусок в латиноамериканском стиле (например, сальса, гуакамоле, тако).

**Сочетание Разных Кулинарных Традиций:** Эксперименты с сочетанием ингредиентов и техник из разных кухонь мира для создания уникальных и инновационных блюд.

**Инновационные Текстуры и Техники**

**Сферификация и Гелификация:** Использование техник молекулярной кухни для создания необычных текстур и форм (сферы, гели, пены). Применение альгината натрия, хлорида кальция, агар-агара, желатина для создания гелей и сфер из соусов, соков, пюре.

**Эмульсификация:** Создание легких и воздушных эмульсий с помощью лецитина или других эмульгаторов.

**Криокухня:** Использование жидкого азота для мгновенной заморозки ингредиентов и создания необычных текстур (например, мороженое из салата).

**Ферментация:** Использование ферментированных продуктов (кимчи, квашеная капуста, комбуча) для придания блюдам уникального вкуса и текстуры.

**Дегидратация:** Использование дегидрированных овощей и фруктов для создания хрустящих чипсов или порошков, которые можно использовать для посыпки или украшения блюд.

### **Персонализация и Индивидуальный Подход**

**Конструкторы Салатов:** Предоставление возможности клиентам самостоятельно выбирать ингредиенты для своего салата (основа, добавки, заправка). Создание интерактивных меню, позволяющих клиентам настраивать блюда по своему вкусу.

**Адаптация Под Диетические Ограничения:** Создание блюд, подходящих для людей с различными диетическими ограничениями (безглютеновые, безлактозные, низкоуглеводные, кето-дружественные). Предложение альтернативных ингредиентов для замены аллергенов.

**Порционная Подача:** Предложение салатов и закусок в разных размерах порций (маленькие, средние, большие) для удовлетворения различных потребностей. Создание наборов для дегустации, позволяющих попробовать несколько разных блюд в небольших порциях.

### **Экологичность и Устойчивое Развитие**

**Использование Локальных и Сезонных Продуктов:** Приобретение ингредиентов у местных фермеров и производителей для поддержки местной экономики и снижения воздействия на окружающую среду. Создание меню, основанного на сезонных продуктах, которые являются более свежими и доступными.

**Минимизация Отходов:** Использование всех частей продуктов (например, использование ботвы моркови для приготовления песто). Переработка пищевых отходов в компост. Использование экологически чистой упаковки.

**Устойчивое Рыболовство и Животноводство:** Выбор рыбы и морепродуктов, выловленных или выращенных устойчивым способом. Использование мяса и птицы, выращенных в соответствии с принципами гуманного обращения с животными.

### **Технологии и Автоматизация**

**Автоматизированные Салат-Бары:** Использование роботов для подготовки и смешивания салатов по заданным рецептам. Обеспечение высокой точности и эффективности в приготовлении блюд.

**Онлайн-Заказ и Доставка:** Предложение удобных онлайн-платформ для заказа салатов и закусок с доставкой на дом или в офис. Использование мобильных приложений для персонализации заказов и отслеживания доставки.

**Умные Упаковочные Решения:** Использование упаковки с датчиками, которые позволяют отслеживать свежесть и температуру продуктов. Использование биоразлагаемой и компостируемой упаковки.

### **ответ 2**

#### **Комбинированные Способы Приготовления Овощей для Салатов**

Комбинирование различных способов обработки овощей позволяет создавать сложные текстурные и вкусовые профили в салатах.

#### **Сырые Овощи + Бланширование:**

**Принцип:** Сочетание свежих, хрустящих овощей с теми, которые были быстро обработаны кипятком.

**Примеры:** Салат из свежих огурцов, помидоров, болгарского перца и бланшированной зеленой фасоли или спаржи. Салат из сырой моркови (тертой), свежей капусты и бланшированных листьев шпината.

**Преимущества:** Сохранение витаминов и минералов в сырых овощах, улучшение текстуры и цвета бланшированных.

#### **Сырые Овощи + Варка:**

**Принцип:** Сочетание свежих овощей с отварными, что обеспечивает разнообразие текстуры и вкуса.

**Примеры:** Салат из свежих томатов, огурцов, редиса с отварным картофелем или свеклой. Салат из свежей моркови, репы и отварного цветного картофеля разных цветов.

**Преимущества:** Сырые овощи придают свежесть и хруст, а отварные – мягкость и насыщенность вкуса.

#### **Сырые Овощи + Гриль:**

**Принцип:** Сочетание свежих овощей с овощами, приготовленными на гриле для придания дымного аромата и более насыщенного вкуса.

**Примеры:** Салат из свежих листьев салата, томатов черри, огурцов и овощей гриль (баклажаны, цукини, перец). Микс салатных листьев со свежими помидорами, сладким перцем и кабачками гриль.

**Преимущества:** Гриль придает овощам уникальный аромат и карамелизацию, что хорошо сочетается со свежестью сырых ингредиентов.

#### **Сырые Овощи + Запекание:**

**Принцип:** Сочетание сырых овощей с запеченными, что придает блюду сладость и мягкость.

**Примеры:** Салат из свежих листьев салата, рукколы, свежих помидоров и запеченной тыквы или батата. Сочетание сырой моркови и свеклы с запечённой цветной капустой и брюссельской капустой.

**Преимущества:** Запекание усиливает сладость овощей и создает мягкую текстуру, что гармонично сочетается с хрустом свежих овощей.

#### **Варка + Гриль/Запекание:**

**Принцип:** Сочетание отварных овощей с овощами, приготовленными на гриле или в духовке.

**Примеры:** Салат из отварного картофеля, моркови, зеленого горошка и овощей гриль (баклажаны, перец). Холодный салат из отварной свеклы и запеченного порея с добавлением грецких орехов.

**Преимущества:** Варка делает овощи мягкими, а гриль/запекание добавляют насыщенный вкус и аромат.

#### **Ферментированные + Свежие/Приготовленные Овощи:**

**Принцип:** Использование ферментированных овощей (кимчи, квашеная капуста, соленые огурцы) для придания салату кислотности, умами и пробиотиков.

**Примеры:** Салат из свежей капусты, моркови, яблока и квашеной капусты. Нашинкованная свежая капуста, морковь с добавлением кимчи.

**Преимущества:** Улучшают пищеварение и добавляют уникальный вкус.

#### **Современные Методы Приготовления Овощей для Салатов**

##### **Су-вид (Sous-vide):**

**Принцип:** Приготовление овощей в вакуумной упаковке при низкой температуре в водяной бане.

**Преимущества:** Сохранение максимального количества витаминов, минералов и естественного вкуса овощей.

**Примеры:** Су-вид морковь, свекла, спаржа. Эти овощи можно использовать в салатах с сырыми ингредиентами.

##### **Копчение:**

**Принцип:** Копчение овощей (холодное или горячее) для придания им дымного аромата.

**Примеры:** Копченый болгарский перец, баклажаны, кабачки.

**Преимущества:** Уникальный вкус и аромат дыма, который хорошо сочетается с другими свежими ингредиентами.

##### **Дегидратация:**

**Принцип:** Удаление влаги из овощей для создания хрустящих чипсов или порошков.

**Примеры:** Чипсы из свеклы, моркови, сельдерея. Порошок из сушеных томатов или перца чили.

**Преимущества:** Улучшение текстуры и придание салату дополнительного вкуса.

##### **Быстрое Маринование**

**Принцип:** Заливка овощей горячим маринадом на короткое время.

**Преимущества:** Придание овощам кисло-сладкого вкуса и сохранение хрустящей текстуры.

**Примеры:** Быстро маринованные огурцы, редис, морковь.

### **Эспумизация:**

**Принцип:** Превращение овощного пюре в легкую пену с помощью сифона.

**Преимущества:** Необычная текстура и визуальная привлекательность.

**Примеры:** Пена из моркови, свеклы, зеленого горошка.

### **Варианты Подачи Салатов Сложного Ассортимента**

#### **Деконструкция:**

**Принцип:** Размещение отдельных ингредиентов салата на тарелке так, чтобы клиент мог сам их смешать.

**Преимущества:** Интерактивность, визуальная привлекательность.

**Пример:** Раздельно выложены листья салата, томаты, огурцы, перец гриль и заправка.

#### **Вертикальная Подача:**

**Принцип:** Создание высокой башни из ингредиентов.

**Преимущества:** Визуальная эффектность.

**Пример:** Салат "Цезарь" с листьями салата, гренками, пармезаном и соусом, выложенными слоями.

#### **В съедобных ёмкостях:**

**Принцип:** Подача салата в съедобной тарелке (из теста, авокадо, ананаса).

**Преимущества:** Экологичность, оригинальность.

**Пример:** Салат из морепродуктов в половинке авокадо или ананаса.

#### **Порционная подача в стаканах/бокалах:**

**Принцип:** Подача салата слоями в прозрачном стакане или бокале.

**Преимущества:** Удобство, эстетичность.

**Пример:** Салат из вареных и сырых овощей с заправкой.

#### **Фруктовые и Овощные "Скульптуры":**

**Принцип:** Использование овощей для создания сложных скульптурных композиций.

**Преимущества:** Высокий уровень визуальной привлекательности.

#### **Использование Гелей и Сфер:**

**Принцип:** Добавление сфер или гелей из овощных соков или пюре для украшения салата.

**Преимущества:** Необычная текстура и визуальная привлекательность.

**Использование Разноцветной Палитры:** Сознательное использование овощей разных цветов для создания визуально привлекательного и аппетитного блюда. Например, салат из красной свеклы, оранжевой моркови, желтого перца и зеленого шпината.

## **Экзаменационный билет №3**

- 1. Рассказать требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.**
- 2. Рассказать о комбинированных способах и современных методов приготовления и варианты подачи салатов сложного ассортимента из мясных продуктов.**

### **Эталон ответа билет № 3**

#### **ответ 1. Общие Требования к Хранению**

##### **1. Температурный Режим:**

**Охлажденные продукты:** Хранить при температуре от 0°C до +5°C. Это касается большинства холодных блюд, закусок, полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы.

**Замороженные продукты:** Хранить при температуре не выше -18°C. Это относится к замороженным овощным смесям, полуфабрикатам из мяса, птицы, рыбы, а также готовым замороженным блюдам.

**Контроль температуры:** Регулярно контролировать температуру в холодильных камерах и витринах с использованием термометров. Вести записи о температуре для отслеживания и контроля.

**Упаковка и Маркировка:**

**Герметичная упаковка:** Использовать герметичные контейнеры, пленку, вакуумную упаковку для предотвращения перекрестного загрязнения и высыхания продуктов.

**Материал упаковки:** Упаковочные материалы должны быть безопасными для контакта с пищевыми продуктами и не должны выделять вредные вещества.

**Маркировка:** Все продукты должны быть четко маркированы с указанием: Наименования продукта. Даты и времени изготовления. Срока годности. Условий хранения. Названия производителя (или цеха).

**Сроки Годности:** Соблюдать установленные сроки годности для каждого вида продукции. Не допускать хранения продуктов после истечения срока годности. Регулярно проводить инвентаризацию для выявления и утилизации просроченных продуктов.

**Товарное Соседство:** Соблюдать правила товарного соседства, чтобы избежать перекрестного загрязнения: Сырые продукты хранить отдельно от готовых. Мясные, рыбные и молочные продукты хранить отдельно друг от друга. Продукты с сильным запахом (например, копчености, маринады) хранить отдельно от продуктов, которые могут впитывать запахи (например, молочные продукты, десерты).

**Гигиена Хранения:** Регулярно проводить уборку и дезинфекцию холодильных камер и витрин. Не допускать хранения посторонних предметов в холодильных помещениях. Обеспечить хорошую вентиляцию в холодильных камерах для поддержания равномерной температуры.

**Требования к Хранению Полуфабрикатов**

**Полуфабрикаты из Овощей:**

**Очищенные и нарезанные овощи:** Хранить в охлажденном виде в герметичных контейнерах или пакетах, чтобы предотвратить высыхание и окисление. Срок хранения – не более 12-24 часов при температуре от 0°C до +5°C.

**Овощные смеси:** Хранить в замороженном виде при температуре не выше -18°C. Срок хранения – в соответствии с указаниями производителя на упаковке.

**Салаты-полуфабрикаты (смеси салатных листьев):** Хранить в оригинальной упаковке в охлажденном виде. Срок хранения – не более 12-24 часов после открытия упаковки.

**Полуфабрикаты из Мяса, Птицы и Рыбы:**

**Сырые полуфабрикаты:** Хранить в охлажденном виде в герметичной упаковке при температуре от 0°C до +2°C. Срок хранения:

Мясо: не более 24-48 часов.

Птица: не более 24 часов.

Рыба: не более 12-24 часов.

**Маринованные полуфабрикаты:** Хранить в охлажденном виде в герметичной упаковке. Срок хранения – не более 24-48 часов, в зависимости от состава маринада.

**Замороженные полуфабрикаты:** Хранить при температуре не выше -18°C. Срок хранения – в соответствии с указаниями производителя на упаковке.

**Соусы и Заправки (Полуфабрикаты):**

**На основе майонеза или сливок:** Хранить в охлажденном виде в герметичных контейнерах при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – не более 24-48 часов.

**На основе растительных масел и уксуса:** Хранить в охлажденном виде в герметичных контейнерах при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – до 72 часов.

**Требования к Хранению Готовых Холодных Блюдов, Кулинарных Изделий и Закусок**

**Салаты:** Заправленные салаты (с майонезом, сметаной, йогуртом): Хранить в охлажденном виде в герметичных контейнерах при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – не более 12-18 часов.

**Салаты без заправки:** Хранить ингредиенты отдельно от заправки в охлажденном виде. Срок хранения ингредиентов – до 24 часов. Заправку добавлять непосредственно перед подачей.

**Салаты с морепродуктами:** Хранить в охлажденном виде в герметичных контейнерах при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – не более 12 часов.

#### **Закуски:**

**Мясные и рыбные нарезки:** Хранить в охлажденном виде в герметичной упаковке или под пленкой при температуре от 0°C до +5°C. Срок хранения – не более 12-24 часов.

**Сырные нарезки:** Хранить в охлажденном виде в герметичной упаковке или под пленкой при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – не более 24-48 часов.

**Бутерброды и сэндвичи:** Хранить в охлажденном виде в герметичной упаковке при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – не более 6-12 часов, в зависимости от начинки.

#### **Кулинарные Изделия:**

**Холодные супы (гаспачо, окрошка):** Хранить в охлажденном виде в герметичных контейнерах при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – не более 24 часов.

**Фаршированные овощи (перец, кабачки):** Хранить в охлажденном виде в герметичных контейнерах при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – не более 18-24 часов.

**Заливные блюда (рыба, мясо):** Хранить в охлажденном виде в герметичных контейнерах при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – не более 24-48 часов.

#### **Десерты (холодные):**

**Торты и пирожные (с кремом):** Хранить в охлажденном виде в герметичной упаковке при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – не более 24-72 часов, в зависимости от состава и типа крема.

**Муссы и желе:** Хранить в охлажденном виде в герметичных контейнерах при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – не более 24-48 часов.

**Фруктовые салаты:** Хранить в охлажденном виде в герметичных контейнерах при температуре от +2°C до +5°C. Срок хранения – не более 12-18 часов, чтобы фрукты не потеряли

## **ответ 2 Комбинированные Способы Приготовления Мясных Продуктов для Салатов**

Сочетание различных методов приготовления мяса позволяет создавать богатые вкусовые и текстурные композиции в салатах.

#### **Варка + Обжаривание/Гриль:**

**Принцип:** Мясо сначала отваривается до готовности, а затем обжаривается на сковороде или на гриле для придания золотистой корочки и дополнительного аромата.

**Примеры:** Салат из отварной говядины, обжаренной с луком и грибами, с добавлением маринованных огурцов и зеленого горошка. Салат из отварного языка, обжаренного на гриле, с болгарским перцем, помидорами и пикантной заправкой.

**Преимущества:** Отварное мясо становится мягким и сочным, а обжаривание добавляет хрустящую текстуру и насыщенный вкус.

#### **Запекание + Копчение:**

**Принцип:** Мясо сначала запекается в духовке, а затем подвергается копчению для придания особого аромата дыма.

**Примеры:** Салат из запеченной и копченой куриной грудки с добавлением яблок, сельдерея и орехов.

Салат из запеченной и копченой свиной вырезки с картофелем, маринованными огурцами и горчичной заправкой.

**Преимущества:** Запекание сохраняет сочность мяса, а копчение придает ему уникальный вкус и аромат.

#### **Тушение + Глазирование:**

**Принцип:** Мясо тушится в соусе до мягкости, а затем глазируется сладким или кисло-сладким соусом для придания блеска и насыщенного вкуса.

**Примеры:** Салат из тушеной в вине говядины, глазированной бальзамическим уксусом, с рукколой, пармезаном и кедровыми орешками.

Салат из тушеной свинины в соевом соусе, глазированной медом, с овощами и кунжутом.

**Преимущества:** Тушение делает мясо нежным и ароматным, а глазирование добавляет сладость и блеск.

#### **Маринование + Гриль/Обжаривание:**

**Принцип:** Мясо маринуется для придания вкуса и мягкости, а затем готовится на гриле или обжаривается на сковороде.

**Примеры:** Салат из маринованной в травах свинины, приготовленной на гриле, с овощами, зеленью и лимонной заправкой. Салат из маринованной в соевом соусе говядины, обжаренной на сковороде, с рисовой лапшой, овощами и кунжутной заправкой.

#### **Конфи + Обжаривание:**

**Принцип:** Мясо (утка, гусь) томится в собственном жиру (конфи), а затем обжаривается до хрустящей корочки.

**Примеры:** Салат из утиного конфи, обжаренного до хруста, с апельсинами, грецкими орехами и медово-горчичной заправкой.

**Преимущества:** Конфи делает мясо невероятно мягким и сочным, а обжаривание добавляет хрустящую текстуру.

#### **Су-вид (Sous-vide) + Гриль/Обжаривание:**

**Принцип:** Мясо готовится в вакуумной упаковке при низкой температуре (су-вид), а затем быстро обжаривается или готовится на гриле для придания золотистой корочки.

**Примеры:** Салат из говядины приготовленной методом су-вид и обжаренной, с хрустящим салатом и бальзамическим соусом.

**Преимущества:** Су-вид обеспечивает равномерное приготовление и сохранение сочности, а обжаривание добавляет текстуру и аромат.

### **Современные Методы Приготовления Мясных Продуктов для Салатов**

#### **Су-вид (Sous-vide):**

**Принцип:** Мясо готовится в вакуумной упаковке при низкой температуре в водяной бане.

**Преимущества:** Идеальный контроль температуры, равномерное приготовление, сохранение сочности и аромата.

**Примеры:** Су-вид говядина, свинина, курица, утка.

#### **Молекулярная Кухня (Сферификация, Гелификация):**

**Принцип:** Использование техник молекулярной кухни для создания необычных текстур и форм из мясных продуктов.

**Примеры:** Сферы из мясного бульона, гели из соуса, воздушные пены из мясного пюре.

**Преимущества:** Необычный внешний вид и текстура, возможность удивить гостей.

#### **Копчение:**

**Принцип:** Копчение мяса (холодное или горячее) для придания дымного аромата.

**Примеры:** Копченая говядина, свинина, курица, утка.

**Преимущества:** Уникальный вкус и аромат дыма, который хорошо сочетается с другими ингредиентами в салате.

#### **Ферментация/Вяление:**

**Принцип:** Ферментация(особый вид) или вяление мяса для усиления вкуса и изменения текстуры.

**Примеры:** Прошутто, хамон, бастурма, салями.

**Преимущества:** Насыщенный вкус, длительный срок хранения.

### **Варианты Подачи Салатов Сложного Ассортимента с Мясными Продуктами**

#### **Деконструкция:**

**Принцип:** Отдельное размещение ингредиентов салата на тарелке, позволяющее гостям самостоятельно смешивать их.

**Преимущества:** Интерактивность, возможность кастомизации, визуальная привлекательность.

**Пример:** Отдельно выложенные кусочки мяса, овощи, зелень и заправка.

### **Вертикальная Подача:**

**Принцип:** Создание высокой башни из ингредиентов салата.

**Преимущества:** Визуальная эффектность и элегантность.

**Пример:** Слои мяса, овощей и зелени, уложенные в высокой форме.

### **В съедобных ёмкостях:**

**Принцип:** Подача салата в съедобной тарелке (из авокадо, ананаса, хлеба).

**Преимущества:** Экологичность, оригинальность, дополнительный вкус.

**Пример:** Салат с мясом в половинке авокадо или в хлебной корзинке.

### **Порционная Подача в Стаканах/Бокалах:**

**Принцип:** Подача салата слоями в прозрачном стакане или бокале.

**Преимущества:** Удобство, эстетичность, возможность увидеть все ингредиенты.

**Пример:** Слои мяса, овощей и заправки, уложенные в бокале.

### **На Деревянных Досках/Сланцевых Плитках:**

**Принцип:** Подача салата на нетрадиционной поверхности, создающей рустик-эффект.

**Преимущества:** Оригинальность, естественность, акцент на ингредиентах.

**Пример:** Салат разложен на деревянной доске с использованием зелени и цветов для украшения.

**Использование Гелей и Сфер:** Принцип: добавление в салат гелей из бульенов или сферифицированных соусов

**Преимущество:** Необычно, стильно, технологично. Использование разнофактурных элементов хрустящее мясо с нежным соусом, с добавлением свежей зелени и овощей.

### **Примеры Сложных Салатов с Мясными Продуктами**

#### **"Азиатский Фьюжн":**

**Ингредиенты:** Говядина су-вид, обжаренная до хруста, рисовая лапша, морковь, огурец, арахис, кинза, перечная мята, заправка из соевого соуса, лайма, меда и чили.

**Приготовление:** Говядину приготовить су-вид, затем обжарить. Смешать все ингредиенты и заправить.

**Подача:** В глубокой тарелке, украсить кунжутом и зеленью.

#### **"Средиземноморский Пир":**

**Ингредиенты:** Курица, приготовленная на гриле, артишоки, оливки Каламата, помидоры черри, фета, руккола, бальзамическая глазурь.

**Приготовление:** Курицу замариновать и приготовить на гриле. Смешать все ингредиенты и заправить.

**Подача:** На большой тарелке в стиле деконструкции, чтобы каждый мог собрать свой салат.

#### **"Русский Деликатес":**

**Ингредиенты:** Копченая говядина, картофель, маринованные огурцы, зеленый горошек, майонез, укроп, горчица.

**Приготовление:** Картофель отварить и нарезать кубиками. Огурцы и говядину нарезать. Смешать все ингредиенты и заправить.

**Подача:** В хрустальном салатнике, украсить свежей зеленью.

#### **"Итальянская Рапсодия":**

**Ингредиенты:** Прощутто или хамон, моцарелла буррата, дыня, руккола, оливковое масло, бальзамический уксус.

**Приготовление:** Дыню нарезать кубиками, моцареллу – кусочками. Смешать все ингредиенты и заправить.

**Подача:** На деревянной доске, украсить веточками базилика.

#### **"Тропический Бриз":**

**Ингредиенты:** Обжаренные кусочки свинины в соевом соусе, ананас, болгарский перец разных цветов, красный лук, кинза, заправка на основе лайма и рыбного соуса.

**Приготовление:** Свинину замариновать на несколько часов, затем обжарить небольшими кусочками до готовности. Ананас очистить и нарезать небольшими кусочками. Сладкий перец

также нарезать соломкой. Красных лук нашинковать. Кинзу крупно нарезать. Приготовить заправку, смешав сок лайма и рыбный соус, добавить немного чили для остроты.

**Подача** В половинках ананаса или кокоса, для большего ощущения тропиков.

#### Экзаменационный билет №4

**1. Рассказать организацию процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску .**

**2. Рассказать о комбинированных способах и современных методов приготовления и варианты подачи салатов сложного ассортимента из рыбы.**

#### Эталон ответа билет № 4

**ответ 1. Планирование и Проектирование Процесса Упаковки**

**Выбор Упаковочных Материалов:**

**Критерии выбора:**

**Безопасность:** Упаковка должна быть изготовлена из пищевого пластика, картона или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Упаковка должна быть безопасной для контакта с продуктами питания.

**Сохранение температуры:** Упаковка должна обеспечивать поддержание температуры продукта в течение определенного времени (термоконтейнеры, термопакеты).

**Герметичность:** Упаковка должна быть герметичной, чтобы предотвратить протекание и загрязнение.

**Прочность:** Упаковка должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать транспортировку и сохранить форму продукта.

**Удобство:** Упаковка должна быть удобной для открывания, употребления и утилизации.

**Экологичность:** Рассмотрите возможность использования биоразлагаемых или перерабатываемых материалов.

**Эстетичность:** Упаковка должна быть привлекательной и соответствовать стилю заведения.

**Стоимость:** Упаковка должна быть экономически выгодной.

**Типы упаковки:**

**Контейнеры:** Пластиковые, картонные контейнеры различных размеров и форм.

**Пленка:** Пищевая пленка для обертывания продуктов.

**Пакеты:** Бумажные пакеты, полиэтиленовые пакеты, термопакеты.

**Ланч-боксы:** Многоразовые ланч-боксы.

**Салатницы:** Контейнеры для салатов с отделением для заправки.

Бамбуковые контейнеры.

**Необходимое Оборудование и Инструменты:** Весы для порционирования продуктов. Термометры для контроля температуры. Упаковочные машины (запайщики пакетов, вакуумные упаковщики). Диспенсеры для пленки и пакетов. Маркировочные пистолеты или принтеры для печати этикеток. Ножи, лопатки, пинцеты и другие инструменты для работы с продуктами. Стеллажи для хранения упакованной продукции.

**Процесс Упаковки**

**Подготовка Продукции:**

**Контроль качества:** Проверьте внешний вид, запах и вкус готовой продукции перед упаковкой.

**Температурный контроль:** Убедитесь, что температура продукции соответствует установленным нормам.

**Порционирование:** Отмерьте необходимое количество продукта в соответствии с установленными стандартами.

**Упаковка:** Выберите подходящую упаковку для каждого вида продукта. Упакуйте продукт аккуратно и герметично. Соблюдайте санитарные нормы при работе с продуктами.

**Маркировка:** Нанесите на упаковку этикетку с указанием:

Наименования продукта. Даты и времени изготовления. Срока годности. Условий хранения. Веса или объема. Названия производителя или заведения. Состава продукта (при необходимости). Используйте четкий и разборчивый шрифт.

**Контроль Качества Упаковки:** Проверьте герметичность упаковки. Убедитесь в правильности маркировки. Оцените внешний вид упаковки.

**Пример Организации Процесса на Практике**

**Прием Заказа:** Клиент делает заказ по телефону, через веб-сайт или мобильное приложение. Заказ передается в цех упаковки.

**Подготовка Продукции:**

Сотрудник берет готовое блюдо из холодильной камеры.

Проверяет его внешний вид, запах и температуру.

Порционирует продукт в соответствии с заказом.

**Упаковка:**

Сотрудник выбирает подходящий контейнер или пакет.

Аккуратно упаковывает продукт, обеспечивая герметичность.

Маркирует упаковку этикеткой с необходимой информацией.

**Формирование Заказа:**

Сотрудник собирает все позиции заказа в отдельный пакет или сумку.

Добавляет приборы, салфетки, соусы и другие дополнительные предметы.

**Подготовка к Транспортировке:**

Сотрудник помещает заказ в термоконтейнер или термосумку.

Убеждается в надежной фиксации упаковки.

**Передача Заказа:**

Сотрудник проверяет соответствие заказа и чека.

Передает заказ клиенту или курьеру, предоставляя необходимую информацию.

Получает подпись клиента или курьера на чеке.

**ответ 2 Комбинированные способы приготовления рыбы для салатов**

Сочетание различных методов позволяет создавать салаты с разнообразными вкусовыми нюансами и текстурами.

**Варка + Обжаривание/Гриль:**

**Принцип:** Рыба сначала отваривается до готовности, а затем обжаривается на сковороде или гриле для придания золотистой корочки и копченого аромата.

**Примеры:** Салат из отварного лосося, обжаренного на гриле, с добавлением спаржи, авокадо и цитрусовой заправки. Салат из отварной трески, обжаренной в панировке, с картофелем, маринованными огурцами и зеленью.

**Запекание + Копчение:**

**Принцип:** Рыба сначала запекается в духовке, а затем коптится для придания особого аромата дыма.

**Примеры:** Салат из запеченного и копченого лосося с киноа, овощами и соусом тар-тар.

Салат из запеченной и копченой скумбрии с картофелем, свеклой и майонезом.

**Маринование + Гриль/Обжаривание:**

**Принцип:** Рыба маринуется для придания ей вкуса и дополнительной мягкости, а затем готовится на гриле или обжаривается.

**Примеры:** Салат из маринованного тунца, обжаренного на гриле, с азиатской лапшой, овощами и кунжутной заправкой. Салат из маринованной форели, обжаренной на сковороде, с овощами, зеленью и лимонной заправкой.

**Соление/Маринование + Копчение/Гриль:**

**Принцип:** Рыба сначала солится или маринуется, затем коптится или обжаривается на гриле.

**Примеры:** Салат из соленой сельди, копченой грудинки и отварного картофеля.

Салат из маринованного лосося (гравлакс), обжаренного на гриле, с добавлением рукколы и цитрусовой заправки.

#### **Су-вид (Sous-vide) + Обжаривание/Гриль:**

**Принцип:** Рыба готовится в вакуумной упаковке при низкой температуре (су-вид), а затем быстро обжаривается или готовится на гриле для придания золотистой корочки.

**Примеры:** Салат из лосося, приготовленного су-вид и обжаренного до хрустящей корочки, с киноа, авокадо и цитрусовой заправкой. Салат из тунца, приготовленного су-вид и обжаренного на гриле, с овощами, кунжутной заправкой и васаби.

#### **Современные методы приготовления рыбы для салатов**

##### **Су-вид (Sous-vide):**

**Принцип:** Рыба готовится в вакуумной упаковке при низкой температуре в водяной бане.

**Преимущества:** Идеальный контроль температуры обеспечивает равномерное приготовление и сохранение сочности рыбы.

**Примеры:** Су-вид лосось, тунец, треска.

##### **Сферификация (Молекулярная кухня):**

**Принцип:** Использование техник молекулярной кухни для создания необычных текстур и форм из рыбных продуктов.

**Примеры:** Сферы из рыбного бульона, икра из рыбного соуса.

**Преимущества:** Уникальное представление знакомых вкусов.

##### **Эспума (Пенный мусс):**

**Принцип:** Создание воздушной пены из рыбного пюре или бульона. **Преимущества:** Нежная текстура, необычная подача.

##### **Копчение:**

**Принцип:** Копчение рыбы (холодное или горячее) для придания дымного аромата.

**Примеры:** Копченый лосось, угорь, скумбрия, палтус.

**Преимущества:** Уникальный вкус и аромат, который хорошо сочетается с другими ингредиентами в салате.

##### **Техники ферментации/маринования:**

**Принцип:** Ферментирование или маринование рыбы с использованием различных ингредиентов для изменения вкуса и текстуры.

**Примеры:** Севиче (рыба, маринованная в цитрусовом соке), гравадлакс (маринованный лосось).

**Преимущества:** Насыщенный вкус, интересные текстурные изменения.

#### **Варианты подачи салатов сложного ассортимента из рыбы**

##### **Деконструкция:**

**Принцип:** Отдельное размещение ингредиентов салата на тарелке, позволяющее гостям самостоятельно смешивать их.

**Преимущества:** Интерактивность, возможность кастомизации, визуальная привлекательность.

**Пример:** Отдельно выложенные кусочки рыбы, овощи, зелень и заправка.

##### **Вертикальная подача:**

**Принцип:** Создание высокой башни из ингредиентов салата.

**Преимущества:** Визуальная эффектность и элегантность.

**Пример:** Слои рыбы, овощей и зелени, уложенные в высокой форме.

##### **В съедобных емкостях:**

**Принцип:** подача салата в съедобной тарелке (из авокадо, ананаса, грейпфрута).

**Преимущества:** Экологичность, оригинальность, дополнительный вкус.

**Пример:** Салат с рыбой в половинке авокадо или грейпфрута.

##### **Порционная подача в стаканах/бокалах:**

**Принцип:** подача салата слоями в прозрачном стакане или бокале.

**Преимущества:** Удобство, эстетичность, возможность увидеть все ингредиенты.

**Пример:** Слои рыбы, авокадо, манго и соус в бокале.

##### **На деревянных досках/сланцевых плитках:**

**Принцип:** Подача салата на нетрадиционной поверхности, создающей рустик-эффект.

**Преимущества:** Оригинальность, естественность, акцент на ингредиентах.

**Пример:** Салат, разложенный на деревянной доске с использованием зелени, цветов и цитрусовых для украшения.

**Мини-порции (тапасы, закуски):**

Принцип: подача салата в виде небольших закусок на ложках, в рюмках или на крекерах/тостах.

Преимущества: идеально для дегустаций, фуршетов и банкетов.

**Примеры сложных салатов с рыбными продуктами**

**"Азиатский тунец":**

**Ингредиенты:** Тунец су-вид, обжаренный до хрустящей корочки, водоросли вакаме, авокадо, огурец, кунжутное масло, соевый соус, васаби.

**Приготовление:** Тунец готовить су-вид, затем обжарить. Смешать все ингредиенты и заправить.

**Подача:** В глубокой тарелке, украсить кунжутом и микрозеленью.

**"Средиземноморская феерия":**

**Ингредиенты:** Лосось, приготовленный на гриле, креветки, мидии, оливки, каперсы, помидоры, руккола, лимонный сок, оливковое масло.

**Приготовление:** Морепродукты приготовить на гриле. Все ингредиенты смешать и заправить.

**Подача:** На большой тарелке в стиле деконструкции, чтобы каждый мог собрать свой салат.

**"Нисуаз с тунцом":**

**Ингредиенты:** Консервированный тунец, вареные яйца, отварной картофель, стручковая фасоль, помидоры, оливки, анчоусы, листья салата, заправка (оливковое масло, лимонный сок, горчица).

**Приготовление:** Все ингредиенты нарезать и смешать. Заправить соусом.

**Подача:** Традиционная подача в салатнике или порционно на тарелках.

**"Русский рыбный":**

**Ингредиенты:** Копченый палтус, картофель, маринованные огурцы, зеленый горошек, яйца, майонез, укроп.

**Приготовление:** Картофель и яйца отварить и нарезать кубиками. Огурцы и рыбу нарезать. Смешать все ингредиенты и заправить.

**Подача:** В хрустальном салатнике, украсить свежей зеленью.

**"Тропический угорь":**

**Ингредиенты:** Копченый угорь, манго, авокадо, красный лук, кинза, заправка (сок лайма, рыбный соус, мед, чили).

**Приготовление:** Все ингредиенты нарезать кубиками, смешать и заправить.

**Подача:** Подача в половинках авокадо или стаканах.

**"Японский салат с осьминогом":**

**Ингредиенты:** Отварной осьминог, огурец, морковь, рисовый уксус, соевый соус, кунжутное масло, семена кунжута.

**Приготовление:** Осьминога нарезать тонкими ломтиками, огурец и морковь нашинковать соломкой. Смешать заправку. Смешать все ингредиенты.

**Подача:** Порционно в небольших чашах, посыпанных кунжутом.

## Экзаменационный билет №5

1. Рассказать технологический цикл приготовления холодных блюд и закусок сложного ассортимента.

## 2. Рассказать о комбинированных способах и современных методов приготовления и варианты подачи салатов сложного ассортимента из птицы.

Эталон ответа билет № 5

### ответ 1. Прием и хранение сырья

#### Прием сырья:

**Контроль качества:** Проверка соответствия сырья требованиям нормативных документов (ГОСТы, ТУ) по качеству, безопасности и срокам годности.

**Органолептическая оценка:** Оценка внешнего вида, запаха, цвета и консистенции сырья.

**Температурный режим:** Контроль температуры поступающего сырья (особенно скоропортящегося).

**Документация:** Проверка сопроводительной документации (сертификаты, накладные, ветеринарные свидетельства).

#### Хранение сырья:

**Раздельное хранение:** Раздельное хранение сырых и готовых продуктов, а также разных видов сырья (мясо, рыба, овощи, молочные продукты) во избежание перекрестного загрязнения.

**Температурный режим:** Соблюдение температурных режимов хранения для каждого вида сырья в соответствии с рекомендациями производителя и нормативными документами.

**Влажность:** Поддержание оптимальной влажности в помещениях для хранения овощей и фруктов, чтобы предотвратить их порчу.

**Товарное соседство:** Соблюдение правил товарного соседства при хранении разных видов сырья.

**Маркировка:** Маркировка каждой партии сырья с указанием даты поступления и срока годности.

**Ротация запасов:** Использование принципа FIFO (First In, First Out) – первым поступил, первым использован.

#### Предварительная обработка сырья

##### Размораживание (при необходимости):

**Правильное размораживание:** Медленное размораживание замороженного сырья в холодильной камере при температуре от 0 до +5°C для сохранения качества продукта.

**Исключение повторного замораживания:** Не допускается повторное замораживание размороженного сырья.

##### Мытье и очистка:

**Тщательное мытье:** Тщательное мытье овощей, фруктов, зелени и других ингредиентов под проточной водой для удаления загрязнений.

**Очистка:** Очистка овощей и фруктов от кожуры, семян и других несъедобных частей.

##### Нарезка и измельчение:

**Соблюдение формы и размера:** Соблюдение требуемой формы и размера нарезки ингредиентов в соответствии с рецептурой блюда.

**Использование специального оборудования:** Использование овощерезок, слайсеров, кухонных комбайнов и других инструментов для облегчения и ускорения процесса нарезки.

##### Тепловая обработка (при необходимости)

##### Варка:

**Правильный выбор посуды:** Использование посуды из нержавеющей стали или эмалированной посуды для варки.

**Соблюдение времени варки:** Соблюдение времени варки для каждого ингредиента, чтобы обеспечить его оптимальную консистенцию и вкус.

**Контроль температуры:** Контроль температуры воды при варке.

##### Жарка:

**Правильный выбор масла:** Использование рафинированного растительного масла для жарки.

**Соблюдение температуры жарки:** Соблюдение оптимальной температуры жарки для получения золотистой корочки и сохранения сочности продукта.

**Использование специального оборудования:** Использование сковород, фритюрниц, грилей и другого оборудования для жарки.

**Запекание:**

**Соблюдение температуры запекания:** Соблюдение оптимальной температуры запекания для равномерного приготовления продукта.

**Использование специального оборудования:** Использование духовых шкафов и конвекционных печей для запекания.

**Подготовка заправок и соусов**

**Подбор ингредиентов:**

**Свежие и качественные ингредиенты:** Использование свежих и качественных ингредиентов для приготовления заправок и соусов.

**Соблюдение рецептуры:** Строгое соблюдение рецептуры при приготовлении заправок и соусов.

**Смешивание ингредиентов:**

**Правильная последовательность:** Соблюдение правильной последовательности добавления ингредиентов при смешивании.

**Использование специального оборудования:** Использование миксеров, блендеров и других инструментов для смешивания ингредиентов.

**Регулировка вкуса:**

**Корректировка вкуса:** Корректировка вкуса заправок и соусов путем добавления соли, сахара, специй и других ингредиентов.

**Проверка консистенции:** Проверка консистенции заправок и соусов - она должна быть однородной и гладкой.

**Формирование и оформление блюд**

**Смешивание ингредиентов:**

**Аккуратное смешивание:** Аккуратное смешивание всех ингредиентов салата или закуски, чтобы не повредить структуру продуктов.

**Соблюдение пропорций:** Соблюдение правильных пропорций ингредиентов в соответствии с рецептурой.

**Заправка блюда:**

**Равномерное распределение:** Равномерное распределение заправки или соуса по всему блюду.

**Использование специальных инструментов:** Использование ложек, вилок, кисточек и других инструментов для заправки блюда.

**Оформление блюда:**

**Эстетичный вид:** Создание эстетичного и аппетитного вида блюда.

**Использование декоративных элементов:** Использование зелени, овощей, фруктов, соусов и других декоративных элементов для украшения блюда.

**Соблюдение правил композиции:** Соблюдение правил композиции при оформлении блюда.

**Охлаждение и хранение готовой продукции**

**Быстрое охлаждение:**

**Предотвращение размножения бактерий:** Быстрое охлаждение готовых блюд и закусок до температуры от +2 до +6°C в течение не более 2-4 часов, чтобы предотвратить размножение бактерий.

**Использование специальных охлаждающих камер:** Использование шоковых заморозителей или других устройств для быстрого охлаждения.

**Хранение готовой продукции:**

**Соблюдение температурного режима:** Хранение готовых блюд и закусок в холодильных камерах при температуре от +2 до +6°C.

**Ограниченные сроки хранения:** Соблюдение сроков хранения готовой продукции в соответствии с санитарными нормами и правилами.

**Маркировка:** Маркировка каждой партии готовой продукции с указанием даты и времени изготовления, срока годности и условий хранения.

## **Подача готовой продукции**

### **Контроль качества:**

**Оценка внешнего вида:** Оценка внешнего вида и температуры блюда перед подачей.

**Проверка соответствия стандартам:** Проверка соответствия блюда стандартам качества и рецептуре.

### **Сервировка:**

**Правильный выбор посуды:** Использование подходящей посуды для подачи каждого блюда.

**Соблюдение правил сервировки:** Соблюдение правил сервировки стола и правил подачи блюд.

### **Подача:**

**Своевременная подача:** Своевременная подача блюда клиенту.

**Вежливое обслуживание:** Вежливое и внимательное обслуживание клиентов.

### **Санитарные требования и правила безопасности**

#### **Личная гигиена персонала:**

**Чистая спецодежда:** Ношение чистой спецодежды, головного убора и обуви.

**Мытье рук:** Тщательное мытье рук с мылом перед началом работы, после посещения туалета и после контакта с грязными предметами.

**Использование перчаток:** Использование одноразовых перчаток при работе с готовыми продуктами.

#### **Гигиена оборудования и помещений:**

**Регулярная уборка:** Регулярная уборка и дезинфекция рабочих поверхностей, оборудования и помещений.

**Мытье инвентаря:** Мытье и дезинфекция инвентаря после каждого использования.

**Санитарная обработка:** Проведение регулярной санитарной обработки помещений.

#### **Безопасность труда:**

**Инструктаж:** Проведение инструктажа по безопасности труда для всего персонала.

**Использование средств защиты:** Использование средств индивидуальной защиты (перчатки, очки, маски) при работе с опасными веществами и оборудованием.

**Правила эксплуатации оборудования:** Соблюдение правил эксплуатации оборудования.

## **ответ 2 Комбинированные способы приготовления птицы для салатов**

### **Варка + Обжаривание/Гриль:**

**Принцип:** Птица сначала отваривается до готовности, а затем обжаривается на сковороде или гриле для придания золотистой корочки и копченого аромата.

**Примеры:** Салат из отварной куриной грудки, обжаренной на гриле, с авокадо, манго и медово-горчичной заправкой. Салат из отварной индейки, обжаренной на сковороде с розмарином, с печеными овощами и бальзамическим уксусом.

### **Запекание + Копчение:**

**Принцип:** Птица сначала запекается в духовке, а затем коптится для придания особого аромата дыма.

**Примеры:** Салат из запеченной и копченой курицы с киноа, яблоками, грецкими орехами и клюквенным соусом. Салат из запеченной и копченой утки с апельсинами, фенхелем и цитрусовой заправкой.

### **Маринование + Гриль/Обжаривание:**

**Принцип:** Птица маринуется для придания ей вкуса и дополнительной мягкости, а затем готовится на гриле или обжаривается.

**Примеры:** Салат из маринованной куриной грудки, обжаренной на гриле, с овощами, зеленью и йогуртовым соусом. Салат из маринованной утки, обжаренной на сковороде, с карамелизированной грушей и бальзамической глазурью.

### **Су-вид (Sous-vide) + Обжаривание/Гриль:**

**Принцип:** Птица готовится в вакуумной упаковке при низкой температуре (су-вид), а затем быстро обжаривается или готовится на гриле для придания золотистой корочки.

**Примеры:** Салат из куриной грудки, приготовленной су-вид и обжаренной до хрустящей корочки, с киноа, авокадо и цитрусовой заправкой. Салат из утиной ножки конфи, приготовленной су-вид и обжаренной на сковороде, с картофелем, грибами и трюфельным маслом.

#### **Тушение + Глазирование:**

**Принцип:** Птица сначала тушится в соусе или бульоне, а затем глазируется для придания ей блеска и дополнительного вкуса.

**Примеры:** Салат из тушеной курицы в соусе терияки, глазированной кунжутом, с лапшой удон и овощами. Салат из тушеной утки в винном соусе, глазированной медом, с картофельным пюре и ягодным соусом.

#### **Современные методы приготовления птицы для салатов**

##### **Су-вид (Sous-vide):**

**Принцип:** Птица готовится в вакуумной упаковке при низкой температуре в водяной бане.

**Преимущества:** Идеальный контроль температуры обеспечивает равномерное приготовление и сохранение сочности птицы.

**Примеры:** Су-вид куриная грудка, утиное конфи.

##### **Ротиссаж:**

**Принцип:** Приготовление птицы на вращающемся вертеле в специальной печи.

**Преимущества:** Равномерное обжаривание, золотистая корочка и сочное мясо.

**Примеры:** Ротиссаж курица, утка.

##### **Низкотемпературное запекание:**

**Принцип:** Запекание птицы при низкой температуре в течение длительного времени.

**Преимущества:** Максимальное сохранение сочности и аромата.

**Примеры:** Низкотемпературная запеченная индейка, утка.

##### **Копчение:**

**Принцип:** Копчение птицы (холодное или горячее) для придания дымного аромата.

**Примеры:** Копченая курица, утка, индейка.

**Преимущества:** Уникальный вкус и аромат, который хорошо сочетается с другими ингредиентами в салате.

##### **Конфи:**

**Принцип:** Медленное приготовление птицы в собственном жиру при низкой температуре.

**Преимущества:** Нежное и ароматное мясо, которое легко отделяется от костей.

**Примеры:** Утиное конфи, куриные ножки конфи.

#### **Варианты подачи салатов сложного ассортимента из птицы**

##### **В съедобных корзинках/тартелетках:**

**Принцип:** Подача салата в корзинке из теста, вафельной или картофельной.

**Преимущества:** Удобно есть, выглядит эстетично, разные варианты вкуса.

##### **В листьях салата или овощах:**

**Принцип:** Подача салата в листьях салата ромэн, эндивия или в половинках авокадо, огурца.

**Преимущества:** Легкий и свежий вид, удобно для небольших порций.

##### **Вертикальная подача (башня):**

**Принцип:** Создание высокой башни из слоев ингредиентов.

**Преимущества:** Эффектный вид, демонстрация текстуры и ингредиентов.

##### **На зеркале из соуса:**

**Принцип:** Выкладывание салата на тонкий слой соуса, создавая визуальный контраст.

**Преимущества:** Декоративно, добавляет вкус, подчеркивает ингредиенты.

##### **В стеклянных банках или бокалах:**

**Принцип:** Слои ингредиентов в банке или бокале, видимые через стекло.

**Преимущества:** Удобно транспортировать, современный вид.

##### **Мини-порции (тапасы, закуски):**

**Принцип:** подача салата в виде небольших закусок на ложках, в рюмках или на крекерах/тостах.

**Преимущества:** идеально для дегустаций, фуршетов и банкетов.

### **Деконструкция:**

**Принцип:** Отдельное размещение ингредиентов салата на тарелке, позволяющее гостям самостоятельно смешивать их.

**Преимущества:** Интерактивность, возможность кастомизации, визуальная привлекательность.

### **Примеры сложных салатов с птицей**

#### **"Азиатский цыпленок":**

**Ингредиенты:** Обжаренное куриное филе, лапша соба, морковь, огурец, ростки бобов, арахис, кинза, мята, заправка (соевый соус, кунжутное масло, имбирь, чеснок, сок лайма).

**Приготовление:** Курицу нарезать и обжарить. Лапшу отварить. Овощи нарезать соломкой. Смешать все ингредиенты с заправкой.

**Подача:** В глубокой миске или на листьях салата.

#### **"Рождественская индейка":**

**Ингредиенты:** Копченая индейка, клюква, грецкие орехи, сельдерей, яблоко, майонез, йогурт.

**Приготовление:** Индейку и яблоко нарезать кубиками. Сельдерей измельчить. Смешать майонез с йогуртом. Соединить все ингредиенты и заправить.

**Подача:** В хрустальном салатнике, украсить веточкой розмарина.

#### **"Утиный конфи с грушей":**

**Ингредиенты:** Утиные ножки конфи, груша, руккола, грецкие орехи, бальзамическая глазурь.

**Приготовление:** Утиные ножки разобрать на волокна, смешать с рукколой и грушей, посыпать орехами и полить бальзамической глазурью.

**Подача:** На тарелке в форме башни или на зеркале из бальзамического соуса.

#### **"Мексиканская курица с авокадо":**

**Ингредиенты:** Куриное филе-гриль, кукуруза, черная фасоль, авокадо, томаты, красный лук, кинза, чипсы тортилья, заправка (сок лайма, оливковое масло, перец чили).

**Приготовление:** Курицу и овощи нарезать, смешать и заправить. Чипсы подавать отдельно или украсить салат.

**Подача:** В широкой миске или на тарелке, украшенной чипсами и зеленью.

#### **"Цезарь" с перепелиными яйцами:**

**Ингредиенты:** Курица гриль, листья салата ромен, крутоны, сыр пармезан, соус "Цезарь", перепелиные яйца (вареные).

**Приготовление:** Нарвать салат, добавить курицу, крутоны, полить соусом, посыпать тертым пармезаном. Разложить вокруг салата разрезанные пополам перепелиные яйца.

**Подача:** На большой тарелке или порционно в глубоких тарелках.

#### **"Теплый салат с печенью":**

**Ингредиенты:** Куриная печень, листья салата, помидоры черри, лук шалот, бальзамический уксус, оливковое масло.

**Приготовление:** Печень быстро обжарить до готовности, нарезать. Салатные листья смешать с помидорами и луком, заправить маслом и уксусом. Сверху выложить печень.

**Подача:** На подогретых тарелках.

## **Экзаменационный билет №6**

- 1. Рассказать характеристику, последовательность этапов приготовления холодных блюд и закусок сложного ассортимента.**
- 2. Рассказать о комбинированных способах и современных методах приготовления и варианты подачи салатов сложного ассортимента из морепродуктов.**

### **Эталон ответа билет № 6**

**ответ 1. Характеристика холодных блюд и закусок сложного ассортимента**

Холодные блюда и закуски сложного ассортимента отличаются:

**Разнообразием ингредиентов:** Использование широкого спектра продуктов: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, молочные продукты, грибы, зелень, орехи и т.д.

**Сложностью технологий:** Применение различных техник обработки продуктов: варка, жарка, маринование, копчение, запекание, бланширование, су-вид и т.д.

**Многокомпонентностью:** Сочетание множества ингредиентов в одном блюде, что требует баланса вкусов и текстур.

**Оригинальностью оформления:** Применение креативных техник оформления для придания блюду привлекательного внешнего вида.

**Сезонностью:** Использование сезонных продуктов для достижения наилучшего вкуса и качества.

**Пикантными и изысканными вкусами:** использование заправок и соусов, которые придают неповторимый вкус готовому блюду

**Последовательность этапов приготовления холодных блюд и закусок сложного ассортимента**

**Планирование и разработка рецептуры:**

**Анализ ассортимента:** Определение перечня блюд и закусок, которые будут включены в меню.

**Разработка рецептур:** Создание подробных рецептур с указанием ингредиентов, пропорций, технологии приготовления и оформления.

**Согласование рецептур:** Утверждение рецептур шеф-поваром и технологом.

**Закупка и прием сырья:**

**Составление заявки:** Формирование заявки на закупку необходимых продуктов.

**Выбор поставщиков:** Выбор надежных поставщиков с качественной продукцией.

**Прием сырья:** Контроль качества, количества и сроков годности поступающего сырья.

**Подготовка сырья:**

**Размораживание (при необходимости):** Правильное размораживание продуктов для сохранения качества.

**Мойка и очистка:** Тщательное мытье и очистка овощей, фруктов и других ингредиентов.

**Нарезка и измельчение:** Нарезка ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры (кубики, соломка, слайсы и т.д.).

**Тепловая обработка (при необходимости):**

**Варка:** Приготовление ингредиентов в кипящей воде или бульоне.

**Жарка:** Обжаривание продуктов на сковороде или гриле.

**Запекание:** Приготовление продуктов в духовке.

**Бланширование:** Кратковременная обработка кипятком для сохранения цвета и текстуры.

**Су-вид:** Приготовление продуктов в вакуумной упаковке при низкой температуре.

**Подготовка маринадов:** Использование маринадов для придания вкуса, мягкости и аромата.

**Приготовление соусов и заправок:**

**Выбор ингредиентов:** Использование свежих и качественных ингредиентов.

**Смешивание и эмульгирование:** Тщательное смешивание ингредиентов для получения однородной консистенции.

**Регулировка вкуса:** Подбор баланса вкусов, добавление специй и приправ.

**Формирование блюда:**

**Смешивание ингредиентов:** Аккуратное смешивание ингредиентов в соответствии с рецептурой.

**Заправка соусом:** Равномерное распределение соуса или заправки.

**Выкладка на посуду:** Размещение готовой смеси на тарелке, блюде, в салатнике или другой подходящей посуде.

**Оформление блюда:**

**Декорирование:** Украшение блюда зеленью, овощами, фруктами, соусами, специями и другими элементами декора.

**Создание композиции:** Подбор гармоничной композиции из ингредиентов и декоративных элементов.

**Соблюдение эстетики:** Обеспечение привлекательного внешнего вида блюда.

**Охлаждение и хранение:**

**Быстрое охлаждение:** Охлаждение готовых блюд до температуры +2...+6°C в течение 2-4 часов.

**Хранение:** Хранение в холодильных камерах при соблюдении температурного режима и сроков годности.

**Подача:**

**Контроль качества:** Проверка внешнего вида, запаха, вкуса и температуры блюда перед подачей.

**Сервировка:** подача блюда в соответствующей посуде с необходимыми приборами.

**Вежливое обслуживание:** Предоставление информации о блюде и ингредиентах.

**Дополнительные аспекты**

**Соблюдение санитарных норм и правил гигиены:** Строгое соблюдение правил личной гигиены персонала (мытьё рук, использование перчаток, чистая спецодежда). Регулярная уборка и дезинфекция рабочих поверхностей и оборудования. Контроль качества используемых продуктов.

**Оптимизация технологических процессов:** Использование современного оборудования для ускорения и упрощения процессов. Планирование рабочего времени и распределение задач между персоналом. Внедрение системы контроля качества на каждом этапе производства.

**Примеры сложных холодных блюд и закусок и их этапы приготовления**

**Салат "Оливье" с перепелами и раковыми шейками**

**Этапы:** Варка овощей (картофель, морковь) и перепелов, приготовление раковых шеек. Нарезка ингредиентов кубиками. Подготовка соуса (домашний майонез). Смешивание ингредиентов, заправка соусом. Охлаждение. Оформление зеленью, икрой.

**Тартар из лосося с авокадо и манго**

**Этапы:** Нарезка лосося, авокадо и манго мелкими кубиками. Заправка соусом (оливковое масло, сок лайма, дижонская горчица). Выкладывание слоями или формочкой. Охлаждение. Оформление микрозеленью и кунжутом.

**Гастрономический паштет из утки с фисташками и коньяком**

**Этапы:** Подготовка утки (отваривание, обжаривание). Измельчение с добавлением фисташек и коньяка. Формирование паштета. Охлаждение. Декорирование желе из портвейна и ягодами.

**ответ 2 Комбинированные способы приготовления морепродуктов для салатов:**

**Варка + Обжаривание/Гриль:**

**Принцип:** Морепродукты сначала варятся до готовности, а затем обжариваются на сковороде или гриле для придания легкой корочки и копченого аромата.

**Примеры:** Салат из отварных креветок, обжаренных на гриле, с авокадо, грейпфрутом и цитрусовой заправкой. Салат из отварных мидий, обжаренных с чесноком и петрушкой, с томатами черри и бальзамическим уксусом.

**Маринование + Обжаривание/Гриль:**

**Принцип:** Морепродукты маринуются для придания им вкуса и нежности, а затем быстро обжариваются или готовятся на гриле.

**Примеры:** Салат из маринованных кальмаров, обжаренных на гриле, с овощами, зеленью и соусом чимичурри. Салат из маринованного осьминога, обжаренного на сковороде, с картофелем, каперсами и лимонным соком.

**Копчение + Варка/Запекание:**

**Принцип:** Морепродукты сначала копятся, а затем варятся или запекаются для придания более насыщенного вкуса.

**Примеры:** Салат из копченого лосося, вареного картофеля, яиц и укропно-горчичной заправки. Салат из копченых мидий, запеченных с сыром пармезан, с рукколой и бальзамической глазурью.

**Су-вид (Sous-vide) + Обжаривание/Гриль:**

**Принцип:** Морепродукты готовятся в вакуумной упаковке при низкой температуре (су-вид), а затем быстро обжариваются для придания золотистой корочки.

**Примеры:** Салат из осьминога, приготовленного су-вид и обжаренного на сковороде, с картофелем, оливками и каперсами.

**Примеры:** Салат из креветок, приготовленных су-вид и обжаренных до хрустящей корочки, с манго, авокадо и лаймовой заправкой.

**Приготовление на пару + Обжаривание:**

**Принцип:** Морепродукты готовятся на пару, а затем обжариваются для придания им текстуры и аромата.

**Примеры:** Салат из приготовленных на пару гребешков, обжаренных с чесноком и петрушкой, с киноа, овощами и лимонным соусом.

**Современные методы приготовления морепродуктов для салатов:**

**Су-вид (Sous-vide):**

**Принцип:** Приготовление морепродуктов в вакуумной упаковке при низкой температуре в водяной бане.

**Преимущества:** Идеальный контроль температуры, сохранение сочности и нежной текстуры.

**Примеры:** Су-вид осьминог, креветки, гребешки.

**Мгновенное обжаривание (Stir-frying):**

**Принцип:** Быстрая обжарка морепродуктов на сильном огне в воке или сковороде с добавлением овощей и соусов.

**Преимущества:** Сохранение текстуры, быстрота приготовления, яркий вкус.

**Примеры:** Кальмары, креветки, моллюски.

**Сферификация:**

**Принцип:** Преобразование соусов и пюре из морепродуктов в маленькие сферы с помощью альгината и хлорида кальция.

**Преимущества:** Уникальная текстура и вид, добавляет элемент неожиданности.

**Примеры:** Сферы из икры, соуса из морского ежа.

**Нитро-заморозка:**

**Принцип:** Мгновенная заморозка морепродуктов жидким азотом.

**Преимущества:** Сохранение свежести и текстуры, предотвращение образования крупных кристаллов льда.

**Примеры:** Сырые морепродукты для салатов, тартаров, сашими.

**Эспума (Espuma):**

**Принцип:** Создание легкой и воздушной пены из морепродуктов с помощью сифона с газом.

**Преимущества:** Нежная текстура, добавляет объем и легкость блюду.

**Примеры:** Пена из креветок, мидий, морского ежа.

**Варианты подачи салатов сложного ассортимента из морепродуктов:**

**В раковинах моллюсков:**

**Принцип:** Подача салата в раковинах устриц, мидий или гребешков.

**Преимущества:** Подчеркивает морскую тематику, выглядит аутентично.

**На льду/в ледяных скульптурах:**

**Принцип:** Подача салата на подносе со льдом или в ледяной скульптуре для сохранения свежести и эффектного вида.

**Преимущества:** Подходит для сырых морепродуктов (устрицы, сашими), создает атмосферу роскоши.

**В съедобных чашах (из водорослей, рисовой бумаги):**

**Принцип:** Подача салата в чашах, сделанных из спрессованных водорослей, рисовой бумаги или других съедобных материалов.

**Преимущества:** Оригинальный вид, экологичность, возможность добавить текстуру.

**С использованием микрозелени и съедобных цветов:**

**Принцип:** Декорирование салата микрозеленью, ростками, съедобными цветами для добавления цвета, аромата и витаминов.

**Преимущества:** Эстетичный вид, добавление полезных веществ.

**В высоких бокалах или стаканах:**

**Принцип:** Подача салата слоями в высоких бокалах или стаканах.

**Преимущества:** Визуальный интерес, удобство поедания, возможность создать многослойные вкусы.

**Деконструкция:**

**Принцип:** Отдельная подача ингредиентов салата, позволяющая гостям самим смешивать их.

**Преимущества:** Интерактивность, возможность кастомизации, визуальная привлекательность.

**Мини-порции (тапасы, закуски):**

принцип: подача салата в виде небольших закусок на ложках, в рюмках или на крекерах/тостах.

преимущества: идеально для дегустаций, фуршетов и банкетов.

**Примеры сложных салатов с морепродуктами:**

**"Морской коктейль":**

**Ингредиенты:** Креветки, кальмары, мидии, осьминог (отварные или обжаренные), авокадо, манго, томаты черри, салат ромен, лаймовая заправка.

**Приготовление:** Морепродукты нарезать, смешать с овощами и заправить.

**Подача:** В бокале, украсить долькой лайма и креветкой.

**"Салат с копченым лососем и киноа":**

**Ингредиенты:** Копченый лосось, киноа, авокадо, огурец, красный лук, укроп, лимонный сок, оливковое масло.

**Приготовление:** Киноа отварить, лосось и овощи нарезать, смешать все ингредиенты и заправить.

**Подача:** На плоской тарелке, украсить укропом и лимонным соком.

**"Теплый салат с осьминогом и картофелем":**

**Ингредиенты:** Осьминог (су-вид или отварной), картофель (запеченный или отварной), оливки, каперсы, красный лук, петрушка, лимонный сок, оливковое масло.

**Приготовление:** Осьминога и картофель нарезать, смешать с остальными ингредиентами и заправить.

**Подача:** На подогретой тарелке, украсить петрушкой и оливковым маслом.

**"Салат с морским гребешком и спаржей":**

**Ингредиенты:** Морские гребешки (обжаренные), спаржа (бланшированная), руккола, пармезан, бальзамический уксус, оливковое масло.

**Приготовление:** Гребешки обжарить, спаржу бланшировать, смешать с рукколой и пармезаном и заправить.

**Подача:** На тарелке, украсить бальзамическим уксусом и свежемолотым перцем

### Экзаменационный билет №7

1. Рассказать о правилах отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

2. Рассказать о комбинированных способах и современных методов приготовления и варианты подачи салатов сложного ассортимента из дичи.

Эталон ответа билет № 7

**Ответ 1. Общие правила отпуска холодных соусов и заправок:**

**Температурный режим:** Холодные соусы и заправки должны подаваться охлажденными, чтобы подчеркнуть свежесть ингредиентов и предотвратить развитие бактерий. Оптимальная температура подачи: +2...+6 °С.

**Срок годности:** Все соусы и заправки должны быть свежеприготовленными и использованы в течение установленного срока годности. Важно следить за маркировкой и условиями хранения.

**Консистенция и внешний вид:** Соусы должны иметь однородную консистенцию без расслоений и комков. Цвет должен быть естественным и соответствовать ингредиентам. Заправки должны быть хорошо эмульгированы, если это необходимо (например, майонез, винегрет).

**Вкус и аромат:** Соусы и заправки должны обладать сбалансированным вкусом и приятным ароматом, соответствующим их составу. Важно избегать излишней кислотности, сладости или остроты.

**Соответствие блюду:** Соус или заправка должны гармонично сочетаться с блюдом, для которого они предназначены, подчеркивая его вкус и дополняя его.

**Творческое оформление и эстетичная подача холодных соусов и заправок:**

**Выбор посуды:**

**Соусники:** Используйте соусники различных форм и размеров в зависимости от типа соуса (узкие для жидких, широкие для густых).

**Пипетки и дозаторы:** Позволяют точно дозировать соус и создавать интересные узоры на тарелке.

**Ложки и кисточки:** Используются для нанесения соуса на блюдо в виде мазков, линий или точек.

**Рюмки и мини-бокалы:** Подходят для подачи соусов в качестве комплимента или небольших порций.

**Шприцы для соусов:** Помогают создавать сложные дизайны и узоры

**Техники оформления тарелки:**

**Точечная техника:** Нанесение небольших точек соуса вокруг блюда для добавления цвета и текстуры.

**Линейная техника:** Рисование линий соусом с помощью ложки, пипетки или кондитерского мешка.

**Спиральная техника:** Нанесение соуса в виде спирали, которая может быть разрезана ножом для создания узора.

**Использование трафаретов:** Создание узоров с помощью трафаретов и соуса.

**"Рисунок" соусом:** Использование соуса для создания абстрактных или тематических рисунков на тарелке.

**Использование дополнительных элементов декора:**

**Зелень:** Мелко нарезанная зелень (укроп, петрушка, кинза, базилик) может быть посыпана поверх соуса или использована для украшения тарелки.

**Специи и приправы:** Паприка, куркума, перец чили, кунжут, мак и другие специи могут быть использованы для создания ярких акцентов.

**Съедобные цветы:** Добавляют цвет и изысканность блюду.

**Микрозелень и ростки:** Подчеркивают свежесть и натуральность ингредиентов.

**Масла:** Ароматизированные масла (например, оливковое масло с травами или перцем чили) могут быть использованы для создания узоров на тарелке.

**Цедра цитрусовых:** Мелко натертая цедра лимона, лайма или апельсина придает блюду свежий аромат и вкус.

**Сочетание цветов и текстур:**

При выборе соусов и элементов декора учитывайте их цвет и текстуру, чтобы создать гармоничное сочетание.

Контрастные цвета и текстуры могут добавить визуальный интерес блюду.

**Организация пространства на тарелке:** Важно сбалансировать количество соуса и других элементов на тарелке, чтобы не перегрузить блюдо и не скрыть его основной вкус.

Оставляйте свободное пространство на тарелке, чтобы создать визуальный баланс и подчеркнуть элегантность подачи.

**Примеры творческого оформления и подачи:**

**Соус песто:**

**Подача:** В небольшом соуснике, украшенном листиком базилика и капелькой оливкового масла.

**Оформление тарелки:** Несколько точек соуса вокруг основного блюда, дополненные микрозеленью.

**Бальзамический крем:**

**Подача:** В пипетке или кондитерском мешке.

**Оформление тарелки:** Рисование узоров на тарелке, создание капель и точек.

**Соус айоли (чесночный майонез):**

**Подача:** В небольшом керамическом соуснике.

**Оформление тарелки:** Ложка соуса рядом с основным блюдом, украшенная щепоткой паприки и веточкой петрушки.

**Заправка винегрет:**

**Подача:** В маленькой рюмке или мини-бокале.

**Оформление тарелки:** Сбрызгивание салата заправкой непосредственно перед подачей.

**Сливочный соус с травами:**

**Подача:** В керамической лодочке

**Оформление тарелки:** Нарисовать кисточкой полоску соуса и сверху посыпать накрошенной зеленью.

**ответ 2 Комбинированные способы приготовления дичи для салатов:**

**Варка + Обжаривание/Гриль:**

**Принцип:** Дичь сначала отваривается до готовности (для более жестких видов) или до полуготовности (для более нежных), а затем обжаривается на сковороде или гриле для придания хрустящей корочки и аромата.

**Примеры:** Салат из отварной и обжаренной утки с карамелизированной грушей и грецкими орехами. Салат из отварного мяса оленя, обжаренного с лесными грибами и луком-шалотом.

**Маринование + Обжаривание/Гриль/Запекание:**

**Принцип:** Дичь маринуется в течение определенного времени для придания вкуса, нежности и аромата, а затем обжаривается, готовится на гриле или запекается в соответствии с рецептом.

**Примеры:** Салат из маринованной и обжаренной перепелки с клюквенным соусом и апельсиновыми дольками. Салат из маринованного мяса кабана, приготовленного на гриле, с овощами и соусом чимичурри. Салат из маринованного мяса косули, запеченного с травами, и подается со свежими овощами и тыквенным маслом.

**Копчение + Варка/Тушение/Запекание:**

**Принцип:** Дичь сначала коптят для придания дымного аромата, а затем варят, тушат или запекают для достижения готовности и мягкости.

**Примеры:** Салат из копченой утки, отварного картофеля, маринованных огурцов и горчиной заправки. Салат из копченого мяса кабана, тушеного с овощами и фасолью, и подается с зеленью. Салат из копченого фазана, запеченного с яблоками, и подается с клюквенным соусом и грецкими орехами.

**Су-вид (Sous-vide) + Обжаривание/Гриль:**

**Принцип:** Дичь готовится в вакуумной упаковке при низкой температуре (су-вид) для достижения максимальной нежности и сочности, а затем обжаривается или готовится на гриле для придания аппетитной корочки.

**Примеры:** Салат из мяса оленя, приготовленного су-вид и обжаренного на сковороде, с лесными грибами, трюфельным маслом и пармезаном. Салат из перепелки, приготовленной су-вид и обжаренной до хрустящей корочки, с апельсинами, фенхелем и гранатом.

**Запекание + Фламбирование:**

**Принцип:** Дичь сначала запекается в духовке, а затем фламбируется (поджигается) с использованием алкоголя (например, коньяка или бренди) для придания дополнительного аромата и вкуса.

**Примеры:** Салат из запеченного и фламбированного мяса косули с яблоками, клюквой и медово-горчиной заправкой.

**Современные методы приготовления дичи для салатов:**

**Су-вид (Sous-vide):**

**Принцип:** Приготовление дичи в вакуумной упаковке при низкой температуре в водяной бане.

**Преимущества:** Идеальный контроль температуры, сохранение сочности и нежной текстуры, равномерное приготовление.

**Примеры:** Все виды дичи, от утки до оленя, особенно подходит для жестких видов мяса.

**Медленное приготовление (Slow Cooking):**

**Принцип:** Длительное приготовление дичи при низкой температуре в мультиварке, духовке или чугунной посуде.

**Преимущества:** Размягчение жестких волокон мяса, насыщение вкусом и ароматом.

**Примеры:** Тушение мяса кабана, томление оленины.

**Конфи (Confit):**

**Принцип:** Приготовление дичи в собственном жиру при низкой температуре в течение длительного времени (например, утиное конфи).

**Преимущества:** Интенсивный вкус, мягкая текстура, длительный срок хранения.

**Примеры:** Утка, гусь.

**Термомикс/Кухонный комбайн:**

**Принцип:** Использование кухонного комбайна для измельчения, смешивания и приготовления соусов, маринадов и пюре из дичи.

**Преимущества:** Быстрота, удобство, возможность создания сложных текстур и вкусов.

**Примеры:** Паштеты из дичи, муссы, соусы.

**Дегидратация (Dehydration):**

**Принцип:** Удаление влаги из дичи с помощью дегидрататора для получения вяленого или сушеного продукта.

**Преимущества:** Интенсивный вкус, длительный срок хранения, возможность использования в качестве хрустящего элемента в салатах.

**Примеры:** Вяленое мясо оленя, утки.

**Варианты подачи салатов сложного ассортимента из дичи:**

**На деревянных досках или спилах:**

**Принцип:** Подача салата на деревянной доске или спиле дерева для создания рустикального, природного стиля.

**Преимущества:** Подчеркивает связь с природой, выглядит аутентично.

**В съедобных корзинках (из сыра, хлеба, овощей):**

**Принцип:** Подача салата в корзинке, сделанной из тертого сыра, запеченного хлеба или выдолбленных овощей (например, тыквы).

**Преимущества:** Оригинальный вид, возможность добавить текстуру и вкус.

**С использованием осенних элементов декора (листья, ягоды, шишки):**

**Принцип:** Декорирование салата осенними листьями, ягодами (клюквой, брусникой), шишками и другими природными элементами.

**Преимущества:** Подчеркивает сезонность, создает атмосферу осеннего леса.

**В виде индивидуальных порций в маленьких баночках или рюмках:**

**Принцип:** Подача салата в виде небольших порций в стеклянных баночках или рюмках.

**Преимущества:** Удобство, эффектный вид, подходит для фуршетов и дегустаций.

**С добавлением карамелизированных фруктов и орехов:**

**Принцип:** Добавление карамелизированных яблок, груш, слив, грецких орехов, миндаля или пекана для придания сладости и хрустящей текстуры.

**Преимущества:** Баланс вкусов, интересный контраст текстур.

**Деконструкция:**

**Принцип:** Отдельная подача ингредиентов салата, позволяющая гостям самим смешивать их.

**Преимущества:** Интерактивность, возможность кастомизации, визуальная привлекательность.

**Мини-порции (тапасы, закуски):**

**Принцип:** подача салата в виде небольших закусок на ложках, в рюмках или на крекерах/тостах.

**Преимущества:** идеально для дегустаций, фуршетов и банкетов.

**Примеры салатов из дичи:**

**"Салат с утиной грудкой и грушей":**

**Ингредиенты:** Утиная грудка (обжаренная или су-вид), груша (карамелизированная), руккола, грецкие орехи, бальзамический крем.

**Приготовление:** Утку обжарить, грушу карамелизировать, смешать с рукколой и орехами, полить бальзамическим кремом.

**Подача:** На деревянной доске, украсить грушей и орехами.

**"Салат с мясом оленя и лесными грибами":**

**Ингредиенты:** Мясо оленя (отварное и обжаренное), лесные грибы (жареные), картофель (запеченный), красный лук, петрушка, трюфельное масло.

**Приготовление:** Мясо обжарить, грибы пожарить, картофель запечь, смешать с остальными ингредиентами, заправить трюфельным маслом.

**Подача:** В глубокой тарелке, украсить петрушкой и грибами.

**"Салат с перепелкой и клюквенным соусом":**

**Ингредиенты:** Перепелка (маринованная и обжаренная), клюквенный соус, апельсиновые дольки, салат латук, миндаль.

**Приготовление:** Перепелку обжарить, салат порвать, смешать с апельсинами и миндалем, полить клюквенным соусом.

**Подача:** На стеклянной тарелке, украсить перепелкой и клюквой.

**"Салат с копченым кабаном и фасолью":**

**Ингредиенты:** Копченый кабан (тушеный с овощами), фасоль, морковь, лук, сельдерей, зелень, оливковое масло.

**Приготовление:** Кабана тушить с овощами, смешать с фасолью, заправить оливковым маслом.

**Подача:** В керамической миске, украсить зеленью.

### Экзаменационный билет №8

1. Рассказать об актуальных направлениях в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления

2. Рассказать о комбинированных способах и современных методов приготовления и варианты подачи салатов сложного ассортимента из мясных продуктов.

#### Эталон ответа билет № 8

**ответ 1. Здоровое Питание и Функциональные Ингредиенты**

**Сокращение Соли, Сахара и Жиры:** Разработка рецептур с пониженным содержанием соли, сахара и насыщенных жиров без ущерба для вкуса. Использование натуральных подсластителей (стевия, мед, сироп агавы) и некалорийных заменителей сахара. Применение полезных растительных масел (оливковое, авокадо, льняное) вместо традиционного майонеза или соусов на основе сливок.

**Обогащение Пробиотиками и Пребиотиками:** Добавление пробиотических культур в салаты и соусы (например, использование ферментированных овощей, йогурта).

Включение пребиотиков (например, инулин, фруктоолигосахариды) для поддержания здоровья кишечника.

**Использование Суперпродуктов:** Добавление киноа, семян чиа, ягод годжи, спирулины и других суперпродуктов в салаты для повышения питательной ценности.

**Вегетарианские и Веганские Варианты:** Разработка салатов и закусок на основе растительных ингредиентов (тофу, нут, чечевица, авокадо, грибы). Создание веганских альтернатив традиционным соусам (например, майонез на основе кешью или подсолнечника).

**Глобализация Вкусов и Фьюжн Кухня**

**Азиатские Влияния:** Использование ингредиентов и техник, характерных для азиатской кухни (соевый соус, имбирь, кунжутное масло, васаби, кимчи). Создание салатов и закусок в азиатском стиле (например, салаты с рисовой лапшой, спринг-роллы, маринованные овощи).

**Средиземноморские Акценты:** Использование оливкового масла, оливок, феты, хумуса, тахини, свежих трав и овощей, характерных для средиземноморской кухни. Создание салатов в средиземноморском стиле (например, греческий салат, табуле, мезе).

**Латиноамериканские Мотивы:** Использование авокадо, кукурузы, черной фасоли, перца чили, кинзы, лайма, характерных для латиноамериканской кухни. Создание салатов и закусок в латиноамериканском стиле (например, сальса, гуакамоле, тако).

**Сочетание Разных Кулинарных Традиций:** Эксперименты с сочетанием ингредиентов и техник из разных кухонь мира для создания уникальных и инновационных блюд.

#### **Инновационные Текстуры и Техники**

**Сферификация и Гелификация:** Использование техник молекулярной кухни для создания необычных текстур и форм (сферы, гели, пены). Применение альгината натрия, хлорида кальция, агар-агара, желатина для создания гелей и сфер из соусов, соков, пюре.

**Эмульсификация:** Создание легких и воздушных эмульсий с помощью лецитина или других эмульгаторов.

**Криокухня:** Использование жидкого азота для мгновенной заморозки ингредиентов и создания необычных текстур (например, мороженое из салата).

**Ферментация:** Использование ферментированных продуктов (кимчи, квашеная капуста, комбуча) для придания блюдам уникального вкуса и текстуры.

**Дегидратация:** Использование дегидрированных овощей и фруктов для создания хрустящих чипсов или порошков, которые можно использовать для посыпки или украшения блюд.

#### **Персонализация и Индивидуальный Подход**

**Конструкторы Салатов:** Предоставление возможности клиентам самостоятельно выбирать ингредиенты для своего салата (основа, добавки, заправка). Создание интерактивных меню, позволяющих клиентам настраивать блюда по своему вкусу.

**Адаптация Под Диетические Ограничения:** Создание блюд, подходящих для людей с различными диетическими ограничениями (безглютеновые, безлактозные, низкоуглеводные, кето-дружественные). Предложение альтернативных ингредиентов для замены аллергенов.

**Порционная Подача:** Предложение салатов и закусок в разных размерах порций (маленькие, средние, большие) для удовлетворения различных потребностей. Создание наборов для дегустации, позволяющих попробовать несколько разных блюд в небольших порциях.

#### **Экологичность и Устойчивое Развитие**

**Использование Локальных и Сезонных Продуктов:** Приобретение ингредиентов у местных фермеров и производителей для поддержки местной экономики и снижения воздействия на окружающую среду. Создание меню, основанного на сезонных продуктах, которые являются более свежими и доступными.

**Минимизация Отходов:** Использование всех частей продуктов (например, использование ботвы моркови для приготовления песто). Переработка пищевых отходов в компост. Использование экологически чистой упаковки.

**Устойчивое Рыболовство и Животноводство:** Выбор рыбы и морепродуктов, выловленных или выращенных устойчивым способом. Использование мяса и птицы, выращенных в соответствии с принципами гуманного обращения с животными.

#### **Технологии и Автоматизация**

**Автоматизированные Салат-Бары:** Использование роботов для подготовки и смешивания салатов по заданным рецептам. Обеспечение высокой точности и эффективности в приготовлении блюд.

**Онлайн-Заказ и Доставка:** Предложение удобных онлайн-платформ для заказа салатов и закусок с доставкой на дом или в офис. Использование мобильных приложений для персонализации заказов и отслеживания доставки.

**Умные Упаковочные Решения:** Использование упаковки с датчиками, которые позволяют отслеживать свежесть и температуру продуктов. Использование биоразлагаемой и компостируемой упаковки

## **ответ 2 Комбинированные Способы Приготовления Мясных Продуктов для Салатов**

Сочетание различных методов приготовления мяса позволяет создавать богатые вкусовые и текстурные композиции в салатах.

### **Варка + Обжаривание/Гриль:**

**Принцип:** Мясо сначала отваривается до готовности, а затем обжаривается на сковороде или на гриле для придания золотистой корочки и дополнительного аромата.

**Примеры:** Салат из отварной говядины, обжаренной с луком и грибами, с добавлением маринованных огурцов и зеленого горошка. Салат из отварного языка, обжаренного на гриле, с болгарским перцем, помидорами и пикантной заправкой.

**Преимущества:** Отварное мясо становится мягким и сочным, а обжаривание добавляет хрустящую текстуру и насыщенный вкус.

### **Запекание + Копчение:**

**Принцип:** Мясо сначала запекается в духовке, а затем подвергается копчению для придания особого аромата дыма.

**Примеры:** Салат из запеченной и копченой куриной грудки с добавлением яблок, сельдерея и орехов.

Салат из запеченной и копченой свиной вырезки с картофелем, маринованными огурцами и горчичной заправкой.

**Преимущества:** Запекание сохраняет сочность мяса, а копчение придает ему уникальный вкус и аромат.

### **Тушение + Глазирование:**

**Принцип:** Мясо тушится в соусе до мягкости, а затем глазируется сладким или кисло-сладким соусом для придания блеска и насыщенного вкуса.

**Примеры:** Салат из тушеной в вине говядины, глазированной бальзамическим уксусом, с рукколой, пармезаном и кедровыми орешками.

Салат из тушеной свинины в соевом соусе, глазированной медом, с овощами и кунжутом.

**Преимущества:** Тушение делает мясо нежным и ароматным, а глазирование добавляет сладость и блеск.

### **Маринование + Гриль/Обжаривание:**

**Принцип:** Мясо маринуется для придания вкуса и мягкости, а затем готовится на гриле или обжаривается на сковороде.

**Примеры:** Салат из маринованной в травах свинины, приготовленной на гриле, с овощами, зеленью и лимонной заправкой. Салат из маринованной в соевом соусе говядины, обжаренной на сковороде, с рисовой лапшой, овощами и кунжутной заправкой.

### **Конфи + Обжаривание:**

**Принцип:** Мясо (утка, гусь) томится в собственном жиру (конфи), а затем обжаривается до хрустящей корочки.

**Примеры:** Салат из утиного конфи, обжаренного до хруста, с апельсинами, грецкими орехами и медово-горчичной заправкой.

**Преимущества:** Конфи делает мясо невероятно мягким и сочным, а обжаривание добавляет хрустящую текстуру.

### **Су-вид (Sous-vide) + Гриль/Обжаривание:**

**Принцип:** Мясо готовится в вакуумной упаковке при низкой температуре (су-вид), а затем быстро обжаривается или готовится на гриле для придания золотистой корочки.

**Примеры:** Салат из говядины приготовленной методом су-вид и обжаренной, с хрустящим салатом и бальзамическим соусом.

**Преимущества:** Су-вид обеспечивает равномерное приготовление и сохранение сочности, а обжаривание добавляет текстуру и аромат.

### **Современные Методы Приготовления Мясных Продуктов для Салатов**

#### **Су-вид (Sous-vide):**

**Принцип:** Мясо готовится в вакуумной упаковке при низкой температуре в водяной бане.

**Преимущества:** Идеальный контроль температуры, равномерное приготовление, сохранение сочности и аромата.

**Примеры:** Су-вид говядина, свинина, курица, утка.

#### **Молекулярная Кухня (Сферификация, Гелификация):**

**Принцип:** Использование техник молекулярной кухни для создания необычных текстур и форм из мясных продуктов.

**Примеры:** Сферы из мясного бульона, гели из соуса, воздушные пены из мясного пюре.

**Преимущества:** Необычный внешний вид и текстура, возможность удивить гостей.

#### **Копчение:**

**Принцип:** Копчение мяса (холодное или горячее) для придания дымного аромата.

**Примеры:** Копченая говядина, свинина, курица, утка.

**Преимущества:** Уникальный вкус и аромат дыма, который хорошо сочетается с другими ингредиентами в салате.

#### **Ферментация/Вяление:**

**Принцип:** Ферментация(особый вид) или вяление мяса для усиления вкуса и изменения текстуры.

**Примеры:** Прошутто, хамон, бастурма, салями.

**Преимущества:** Насыщенный вкус, длительный срок хранения.

### **Варианты Подачи Салатов Сложного Ассортимента с Мясными Продуктами**

#### **Деконструкция:**

**Принцип:** Отдельное размещение ингредиентов салата на тарелке, позволяющее гостям самостоятельно смешивать их.

**Преимущества:** Интерактивность, возможность кастомизации, визуальная привлекательность.

**Пример:** Отдельно выложенные кусочки мяса, овощи, зелень и заправка.

#### **Вертикальная Подача:**

**Принцип:** Создание высокой башни из ингредиентов салата.

**Преимущества:** Визуальная эффектность и элегантность.

**Пример:** Слои мяса, овощей и зелени, уложенные в высокой форме.

#### **В съедобных ёмкостях:**

**Принцип:** Подача салата в съедобной тарелке (из авокадо, ананаса, хлеба).

**Преимущества:** Экологичность, оригинальность, дополнительный вкус.

**Пример:** Салат с мясом в половинке авокадо или в хлебной корзинке.

#### **Порционная Подача в Стаканах/Бокалах:**

**Принцип:** Подача салата слоями в прозрачном стакане или бокале.

**Преимущества:** Удобство, эстетичность, возможность увидеть все ингредиенты.

**Пример:** Слои мяса, овощей и заправки, уложенные в бокале.

#### **На Деревянных Досках/Сланцевых Плитках:**

**Принцип:** Подача салата на нетрадиционной поверхности, создающей рустик-эффект.

**Преимущества:** Оригинальность, естественность, акцент на ингредиентах.

**Пример:** Салат разложен на деревянной доске с использованием зелени и цветов для украшения.

**Использование Гелей и Сфер:** Принцип: добавление в салат гелей из бульонов или сферифицированных соусов

**Преимущество:** Необычно, стильно, технологично. Использование разнофактурных элементов хрустящее мясо с нежным соусом, с добавлением свежей зелени и овощей.

#### **Примеры Сложных Салатов с Мясными Продуктами**

**"Азиатский Фьюжн":**

**Ингредиенты:** Говядина су-вид, обжаренная до хруста, рисовая лапша, морковь, огурец, арахис, кинза, перечная мята, заправка из соевого соуса, лайма, меда и чили.

**Приготовление:** Говядину приготовить су-вид, затем обжарить. Смешать все ингредиенты и заправить.

**Подача:** В глубокой тарелке, украсить кунжутом и зеленью.

**"Средиземноморский Пир":**

**Ингредиенты:** Курица, приготовленная на гриле, артишоки, оливки Каламата, помидоры черри, фета, руккола, бальзамическая глазурь.

**Приготовление:** Курицу замариновать и приготовить на гриле. Смешать все ингредиенты и заправить.

**Подача:** На большой тарелке в стиле деконструкции, чтобы каждый мог собрать свой салат.

**"Русский Деликатес":**

**Ингредиенты:** Копченая говядина, картофель, маринованные огурцы, зеленый горошек, майонез, укроп, горчица.

**Приготовление:** Картофель отварить и нарезать кубиками. Огурцы и говядину нарезать. Смешать все ингредиенты и заправить.

**Подача:** В хрустальном салатнике, украсить свежей зеленью.

**"Итальянская Рапсодия":**

**Ингредиенты:** Прошутто или хамон, моцарелла буррата, дыня, руккола, оливковое масло, бальзамический уксус.

**Приготовление:** Дыню нарезать кубиками, моцареллу – кусочками. Смешать все ингредиенты и заправить.

**Подача:** На деревянной доске, украсить веточками базилика.

**"Тропический Бриз":**

**Ингредиенты:** Обжаренные кусочки свинины в соевом соусе, ананас, болгарский перец разных цветов, красный лук, кинза, заправка на основе лайма и рыбного соуса.

**Приготовление:** Свинину замариновать на несколько часов, затем обжарить небольшими кусочками до готовности. Ананас очистить и нарезать небольшими кусочками. Сладкий перец также нарезать соломкой. Красный лук нашинковать. Кинзу крупно нарезать. Приготовить заправку, смешав сок лайма и рыбный соус, добавить немного чили для остроты.

**Подача** В половинках ананаса или кокоса, для большего ощущения тропиков.

## Экзаменационный билет №9

1. Рассказать технологический цикл приготовления холодных блюд и закусок сложного ассортимента.
2. Рассказать о комбинировании различных способов и современных методов приготовления и варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.

### Эталон ответа билет № 9

**ответ 1. Прием и хранение сырья**

**Прием сырья:**

**Контроль качества:** Проверка соответствия сырья требованиям нормативных документов (ГОСТы, ТУ) по качеству, безопасности и срокам годности.

**Органолептическая оценка:** Оценка внешнего вида, запаха, цвета и консистенции сырья.

**Температурный режим:** Контроль температуры поступающего сырья (особенно скоропортящегося).

**Документация:** Проверка сопроводительной документации (сертификаты, накладные, ветеринарные свидетельства).

#### **Хранение сырья:**

**Раздельное хранение:** Раздельное хранение сырых и готовых продуктов, а также разных видов сырья (мясо, рыба, овощи, молочные продукты) во избежание перекрестного загрязнения.

**Температурный режим:** Соблюдение температурных режимов хранения для каждого вида сырья в соответствии с рекомендациями производителя и нормативными документами.

**Влажность:** Поддержание оптимальной влажности в помещениях для хранения овощей и фруктов, чтобы предотвратить их порчу.

**Товарное соседство:** Соблюдение правил товарного соседства при хранении разных видов сырья.

**Маркировка:** Маркировка каждой партии сырья с указанием даты поступления и срока годности.

**Ротация запасов:** Использование принципа FIFO (First In, First Out) – первым поступил, первым использован.

#### **Предварительная обработка сырья**

##### **Размораживание (при необходимости):**

**Правильное размораживание:** Медленное размораживание замороженного сырья в холодильной камере при температуре от 0 до +5°C для сохранения качества продукта.

**Исключение повторного замораживания:** Не допускается повторное замораживание размороженного сырья.

##### **Мытье и очистка:**

**Тщательное мытье:** Тщательное мытье овощей, фруктов, зелени и других ингредиентов под проточной водой для удаления загрязнений.

**Очистка:** Очистка овощей и фруктов от кожуры, семян и других несъедобных частей.

##### **Нарезка и измельчение:**

**Соблюдение формы и размера:** Соблюдение требуемой формы и размера нарезки ингредиентов в соответствии с рецептурой блюда.

**Использование специального оборудования:** Использование овощерезок, слайсеров, кухонных комбайнов и других инструментов для облегчения и ускорения процесса нарезки.

##### **Тепловая обработка (при необходимости)**

##### **Варка:**

**Правильный выбор посуды:** Использование посуды из нержавеющей стали или эмалированной посуды для варки.

**Соблюдение времени варки:** Соблюдение времени варки для каждого ингредиента, чтобы обеспечить его оптимальную консистенцию и вкус.

**Контроль температуры:** Контроль температуры воды при варке.

##### **Жарка:**

**Правильный выбор масла:** Использование рафинированного растительного масла для жарки.

**Соблюдение температуры жарки:** Соблюдение оптимальной температуры жарки для получения золотистой корочки и сохранения сочности продукта.

**Использование специального оборудования:** Использование сковород, фритюрниц, грилей и другого оборудования для жарки.

##### **Запекание:**

**Соблюдение температуры запекания:** Соблюдение оптимальной температуры запекания для равномерного приготовления продукта.

**Использование специального оборудования:** Использование духовых шкафов и конвекционных печей для запекания.

#### **Подготовка заправок и соусов**

##### **Подбор ингредиентов:**

**Свежие и качественные ингредиенты:** Использование свежих и качественных ингредиентов для приготовления заправок и соусов.

**Соблюдение рецептуры:** Строгое соблюдение рецептуры при приготовлении заправок и соусов.

**Смешивание ингредиентов:**

**Правильная последовательность:** Соблюдение правильной последовательности добавления ингредиентов при смешивании.

**Использование специального оборудования:** Использование миксеров, блендеров и других инструментов для смешивания ингредиентов.

**Регулировка вкуса:**

**Корректировка вкуса:** Корректировка вкуса заправок и соусов путем добавления соли, сахара, специй и других ингредиентов.

**Проверка консистенции:** Проверка консистенции заправок и соусов - она должна быть однородной и гладкой.

**Формирование и оформление блюд****Смешивание ингредиентов:**

**Аккуратное смешивание:** Аккуратное смешивание всех ингредиентов салата или закуски, чтобы не повредить структуру продуктов.

**Соблюдение пропорций:** Соблюдение правильных пропорций ингредиентов в соответствии с рецептурой.

**Заправка блюда:**

**Равномерное распределение:** Равномерное распределение заправки или соуса по всему блюду.

**Использование специальных инструментов:** Использование ложек, вилок, кисточек и других инструментов для заправки блюда.

**Оформление блюда:**

**Эстетичный вид:** Создание эстетичного и аппетитного вида блюда.

**Использование декоративных элементов:** Использование зелени, овощей, фруктов, соусов и других декоративных элементов для украшения блюда.

**Соблюдение правил композиции:** Соблюдение правил композиции при оформлении блюда.

**Охлаждение и хранение готовой продукции****Быстрое охлаждение:**

**Предотвращение размножения бактерий:** Быстрое охлаждение готовых блюд и закусок до температуры от +2 до +6°C в течение не более 2-4 часов, чтобы предотвратить размножение бактерий.

**Использование специальных охлаждающих камер:** Использование шоковых заморозителей или других устройств для быстрого охлаждения.

**Хранение готовой продукции:**

**Соблюдение температурного режима:** Хранение готовых блюд и закусок в холодильных камерах при температуре от +2 до +6°C.

**Ограниченные сроки хранения:** Соблюдение сроков хранения готовой продукции в соответствии с санитарными нормами и правилами.

**Маркировка:** Маркировка каждой партии готовой продукции с указанием даты и времени изготовления, срока годности и условий хранения.

**Подача готовой продукции****Контроль качества:**

**Оценка внешнего вида:** Оценка внешнего вида и температуры блюда перед подачей.

**Проверка соответствия стандартам:** Проверка соответствия блюда стандартам качества и рецептуре.

**Сервировка:**

**Правильный выбор посуды:** Использование подходящей посуды для подачи каждого блюда.

**Соблюдение правил сервировки:** Соблюдение правил сервировки стола и правил подачи блюд.

**Подача:**

**Своевременная подача:** Своевременная подача блюда клиенту.

**Вежливое обслуживание:** Вежливое и внимательное обслуживание клиентов.

**Санитарные требования и правила безопасности**

### **Личная гигиена персонала:**

**Чистая спецодежда:** Ношение чистой спецодежды, головного убора и обуви.

**Мытье рук:** Тщательное мытье рук с мылом перед началом работы, после посещения туалета и после контакта с грязными предметами.

**Использование перчаток:** Использование одноразовых перчаток при работе с готовыми продуктами.

### **Гигиена оборудования и помещений:**

**Регулярная уборка:** Регулярная уборка и дезинфекция рабочих поверхностей, оборудования и помещений.

**Мытье инвентаря:** Мытье и дезинфекция инвентаря после каждого использования.

**Санитарная обработка:** Проведение регулярной санитарной обработки помещений.

### **Безопасность труда:**

**Инструктаж:** Проведение инструктажа по безопасности труда для всего персонала.

**Использование средств защиты:** Использование средств индивидуальной защиты (перчатки, очки, маски) при работе с опасными веществами и оборудованием.

**Правила эксплуатации оборудования:** Соблюдение правил эксплуатации оборудования.

## **ответ 2 Общие Принципы Комбинирования и Модификации Готовых Соусов**

**Основа и Баланс:** Определите, какой из готовых соусов будет основой. Сбалансируйте вкусы: кислое, сладкое, соленое, горькое, умами (пикантное). Понимание профиля вкуса каждого соуса (табаско - острота, терияки - сладость и умами, соевый соус - соленость и умами, бальзамический уксус - кислотность и сладость) поможет в создании гармоничных комбинаций.

**Дополнение и Усиление:** Добавьте ингредиенты, которые подчеркивают или дополняют основные вкусы готовых соусов.

Используйте свежие травы, специи, цитрусовые, фрукты, овощи, мед, горчицу, чеснок, имбирь и т.д.

**Текстура:** Придайте соусу желаемую консистенцию. Используйте методы загущения (крахмал, сливки, пюре из овощей/фруктов) или разжижения (бульон, вино, сок).

**Аромат:** Аромат играет важную роль во вкусовом восприятии. Используйте ароматические масла, свежие травы, цедру цитрусовых, специи для создания привлекательного аромата.

**Внешний Вид:** Цвет и текстура соуса должны быть аппетитными. Используйте натуральные красители (например, свекольный сок для розового цвета, шпинатный сок для зеленого). Украсьте соус свежей зеленью, каплями масла, специями.

**Концентрация:** Соусы на основе полуфабрикатов могут быть слишком концентрированными. Регулируйте концентрацию с помощью добавления нейтральных жидкостей (вода, бульон) или других ингредиентов.

### **Комбинирование и Модификация Конкретных Соусов**

#### **Табаско:**

#### **Комбинации:**

**Сладкий Чили-Табаско:** Табаско + мед/кленовый сироп + чеснок + имбирь + лаймовый сок. (Идеально для куриных крылышек, морепродуктов).

**Томатный Табаско:** Табаско + томатная паста/пюре + орегано + базилик + сахар + чеснок. (Для пасты, пиццы, мяса).

**Табаско-Авокадо:** Табаско + пюре авокадо + лаймовый сок + кинза + чеснок. (Для тако, буррито, чипсов).

#### **Методы Приготовления:**

**Инфузия:** Добавьте табаско в теплое масло и дайте настояться для придания маслу остроты.

**Ферментация:** (Более сложный метод) Добавьте табаско в ферментированные овощи (капусту, огурцы) для усиления вкуса и аромата.

#### **Терияки:**

#### **Комбинации:**

**Терияки-Ананас:** Терияки + ананасовый сок + имбирь + чеснок + крахмал (для загущения). (Идеально для свинины, курицы, тофу).

**Терияки-Кунжут:** Терияки + кунжутное масло + семена кунжута (обжаренные) + зеленый лук. (Для лапши, риса, овощей).

**Терияки-Апельсин:** Терияки + апельсиновый сок + цедра апельсина + мед + соевый соус (умеренно). (Для утки, рыбы).

#### **Методы Приготовления:**

**Глазирование:** Нанесите терияки на мясо/рыбу в процессе жарки или запекания для создания блестящей глазури.

**Маринование:** Используйте терияки как маринад для придания продуктам сочности и аромата.

#### **Соевый Соус:**

##### **Комбинации:**

**Соево-Имбирный:** Соевый соус + имбирь (свежий, тертый) + чеснок + мед + рисовый уксус. (Для пельменей, спринг-роллов, овощей).

**Соевый-Чили:** Соевый соус + хлопья чили + кунжутное масло + сахар + зеленый лук. (Для жареного риса, лапши).

**Соевый-Грибной:** Соевый соус + сушеные грибы (предварительно замоченные) + чеснок + зеленый лук + сахар.

#### **Методы Приготовления:**

**Соус для Окунания:** Подавайте соевый соус с добавками (имбирь, чеснок, зеленый лук) для окунания роллов, дим-самов.

**Карамелизация:** Обжарьте овощи или мясо с соевым соусом для создания карамелизованной корочки.

#### **Бальзамический Уксус:**

##### **Комбинации:**

**Бальзамический Мед:** Бальзамический уксус + мед + горчица (дижонская) + оливковое масло. (Для салатов, мяса гриль).

**Бальзамический Инжир:** Бальзамический уксус + свежий инжир (пюре) + портвейн + сахар. (Для сыров, утки, десертов).

**Бальзамический-Ягодный:** Бальзамический уксус + ягоды (малина, клубника, ежевика) + сахар + лимонный сок. (Для десертов, мороженого).

#### **Методы Приготовления:**

**Редукция:** Уварите бальзамический уксус на медленном огне до загустения (бальзамический крем).

**Маринование:** Используйте бальзамический уксус как маринад для придания мясу или овощам кисло-сладкого вкуса.

#### **Современные Методы Приготовления**

**Сферификация:** Превратите соус в маленькие сферы, которые лопаются во рту.

Используйте альгинат натрия и хлорид кальция для создания сфер из соуса.

Например, сферы из бальзамического уксуса для украшения салата.

**Эспума (Пена):** Превратите соус в легкую воздушную пену с помощью сифона и картриджей с N<sub>2</sub>O. Например, пена из табаско для украшения супа.

**Гелификация:** Превратите соус в гель с помощью агар-агара или желатина. Нарезьте гель кубиками или полосками для украшения блюд. Например, гель из соевого соуса для подачи к роллам.

**Копчение:** Прокоптите соус (например, соевый соус или терияки) для придания ему копченого аромата. Используйте холодное копчение для сохранения текстуры и вкуса соуса.

**Су-вид (Sous-vide):** Приготовьте соус в вакуумном пакете при низкой температуре для сохранения максимального количества аромата и вкуса.

#### **Варианты Подачи**

Классическая подача

В соуснике или пиале . Для индивидуального макания.

**Декоративная Подача:**

**Капли и Линии:** Нанесите соус каплями или линиями на тарелку с помощью кондитерского мешка или ложки.

**Подача с помощью кисти:** Нанесите соус кистью для создания хаотичного, артистичного рисунка.

**Соусное зеркало:** Налейте соус на тарелку и создайте "зеркало", на которое выложите основное блюдо.

**Сферы и Пены:** Используйте сферы или пены для украшения блюда.

**Интерактивная Подача:** Предложите гостям самим смешать соусы или добавить ингредиенты по своему вкусу. Подайте соус в нескольких маленьких емкостях с разными добавками (травы, специи, цитрусовые).

**Шприцы и Пипетки:** Подайте соус в шприце или пипетке, чтобы гости могли самостоятельно добавить соус в блюдо.

**Безопасность**

**Хранение:** Храните модифицированные соусы в холодильнике в герметичной упаковке не более 2-3 дней.

**Температура:** Соблюдайте температурный режим при подаче.

**Сроки Годности:** Учитывайте сроки годности ингредиентов, используемых для модификации соусов.



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

## **КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ 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.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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 - дифференцированный зачет.

Для выполнения дифференцированного зачета по учебной практике ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, набор инструментов для карвинга, овоскоп, 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 МДК03.01, МДК03.02 обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт ПК03.01-ПК03.07 ОК01-09</b>	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, 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 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
--	--

<p><b>Уметь</b>  <b>ПК03.01-ПК03.07</b>  <b>ОК01-09</b></p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p><b>Знать</b>  <b>ПК03.01-ПК03.07</b>  <b>ОК01-09</b></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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

## II Описание правил оформления результатов оценивания

### Критерии оценки по учебной практике

Показатели	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
Оценки			
1	2	3	4
<b>5 (отлично)</b>	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
<b>4 (хорошо)</b>	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.
<b>3 (удовлетворительно)</b>	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.
<b>2 (неудовлетворительно)</b>	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

Дифференцированный зачет состоит из заданий практической работы.

#### Практическое задание №1

**Приготовьте заливное из судака и оформите его для подачи.**

**Эталон практических действий:**

**Подготовка рыбы:**

Судак (охлажденный или размороженный, вес согласно рецептуре – например, 500 г).

Очистить судака от чешуи, удалить жабры и внутренности.

Разделать рыбу на филе, удалив кости.

Нарезать филе на порционные куски (толщиной 2-3 см).

**Критерии оценки:** Аккуратность разделки, отсутствие костей в филе.

**Техника безопасности:** Соблюдение перчаточного режима при работе с рыбой.

**Приготовление бульона:**

Рыбные кости, голова и плавники залить холодной водой (1 литр).

Добавить овощи (морковь – 50 г, лук – 50 г, корень петрушки – 30 г).

Добавить специи (лавровый лист – 2 шт, перец горошком – 5 шт, соль – по вкусу).

Довести до кипения, снять пену.

Варить на медленном огне 30-40 минут.

Процедить бульон через марлю или сито.

**Критерии оценки:** Прозрачность бульона, насыщенный вкус и аромат.

**Техника безопасности:** Осторожность при работе с горячим бульоном.

**Варка рыбы:**

Порционные куски судака поместить в процеженный бульон.

Довести до кипения, снять пену.

Варить на медленном огне 10-15 минут до готовности.

Аккуратно вынуть рыбу из бульона и охладить.

**Критерии оценки:** Готовность рыбы (мясо легко отделяется от костей), сохранение формы.

**Техника безопасности:** Осторожность при работе с горячим бульоном и рыбой.

**Приготовление желе:**

Желатин (20 г) замочить в холодной воде (100 мл) на 30 минут.

Набухший желатин добавить в теплый рыбный бульон (500 мл).

Подогреть бульон, не доводя до кипения, до полного растворения желатина.

Процедить бульон с желатином через марлю.

**Критерии оценки:** Полное растворение желатина, отсутствие осадка.

**Оформление заливного:**

Форму для заливного смочить холодной водой.

На дно формы выложить украшения (дольки лимона, кружочки моркови, зелень петрушки, оливки).

Аккуратно выложить кусочки судака.

Залить небольшим количеством желе (толщиной 0,5 см) и поставить в холодильник на 30 минут для застывания первого слоя.

Залить оставшимся желе и поставить в холодильник до полного застывания (на 2-3 часа).

**Критерии оценки:** Красивое и аккуратное оформление, равномерное распределение рыбы и украшений.

**Выемка готового заливного:**

Форму с заливным опустить на несколько секунд в горячую воду.

Перевернуть форму на блюдо и аккуратно вынуть заливное.

**Критерии оценки:** Сохранение формы заливного, целостность украшений.

**Органолептическая оценка готового блюда:**

**Внешний вид:** прозрачное желе, аппетитный вид рыбы и украшений.

**Аромат:** приятный рыбный аромат, с нотками специй.

**Вкус:** нежный вкус рыбы, сбалансированный вкус желе (не пересоленное, не пресное).

**Текстура:** желе упругое, рыба мягкая и сочная.

**Критерии оценки:** Соответствие органолептических показателей стандарту качества.

**Подготовка к реализации:**

Блюдо с заливным накрыть пищевой пленкой.

Маркировать блюдо (название, дата изготовления, срок годности, условия хранения).

Хранить в холодильнике при температуре от +2 до +5 °С.

**Критерии оценки:** Правильная маркировка и хранение, соблюдение сроков годности.

**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

### Приготовление и оформление террина из овощей.

#### Эталон практических действий

**Подготовка овощей:**

Необходимые овощи (баклажаны, кабачки, перец сладкий, морковь, лук-порей): очистка, мойка, обсушка. Точное количество определяется по рецептуре (например, по 200 г каждого овоща).

**Нарезка овощей:** баклажаны и кабачки – кружочками (толщина 3-4 мм), перец – соломкой, морковь – кружочками, лук-порей – кольцами.

**Обжарка овощей:** баклажаны и кабачки – на гриле или сковороде до мягкости и легкой золотистости; перец – запечь в духовке до мягкости, снять кожицу; морковь и лук-порей – обжарить на сковороде до мягкости. Добавление оливкового масла (1-2 ст. ложки на партию овощей), соли и перца (по вкусу).

**Критерии оценки:** равномерность нарезки, степень обжарки (овощи должны быть мягкими, но не разваренными).

**Техника безопасности:** осторожность при работе с горячей плитой и сковородой.

**Подготовка формы:**

Форма для террина (прямоугольная или полукруглая, объем около 1 литра): смазывание маслом и обертывание пищевой пленкой, чтобы края пленки свисали.

**Критерии оценки:** равномерное покрытие маслом, отсутствие складок на пленке.

**Сборка террина:**

**Выкладывание слоями:** на дно формы – слой баклажанов, затем слой кабачков, слой перца, слой моркови, слой лука-порея. Повторение слоев до заполнения формы.

Промазывание слоев соусом: песто, сливочный сыр или другой соус (по вкусу, 2-3 ст. ложки на слой).

**Уплотнение слоев:** слегка придавить каждый слой ложкой или лопаткой.

**Критерии оценки:** равномерность слоев, плотное прилегание овощей друг к другу.

**Запекание террина (по желанию):**

Накрытие формы фольгой и установка в разогретую до 180 °С духовку на 30-40 минут.

**Критерии оценки:** готовность террина (овощи должны стать еще мягче и пропитаться ароматами друг друга).

**Техника безопасности:** использование прихваток при работе с горячей духовкой.

**Охлаждение и прессование:**

Охлаждение террина до комнатной температуры.

Накрытие террина сверху пищевой пленкой и установка груза (например, банки с водой) на поверхность.

Помещение террина в холодильник на 4-6 часов для прессования.

**Критерии оценки:** плотная консистенция террина, сохранение формы при нарезке.

**Нарезка и оформление:**

Аккуратное извлечение террина из формы с помощью свисающих краев пищевой пленки.

Нарезка террина на порционные куски (толщиной 1-1,5 см) острым ножом.

Выкладывание кусков террина на блюдо.

Оформление зеленью (руккола, базилик, петрушка), бальзамическим кремом или оливковым маслом.

**Критерии оценки:** аккуратность нарезки, эстетичный внешний вид.

**Органолептическая оценка:**

**Внешний вид:** слои овощей должны быть четко различимы, цвета яркие.

**Аромат:** приятный овощной аромат с нотками песто или других соусов.

**Вкус:** сбалансированный вкус овощей, соуса и специй.

**Текстура:** плотная, но нежная, овощи должны быть мягкими, но не разваренными.

**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 № 3

**Приготовление и оформление фаршированных яиц (с различными начинками).**

**Эталон практических действий**

**Подготовка яиц:**

Яйца (6 шт.): отварить вкрутую, остудить, очистить.

Разрезать вдоль пополам.

Аккуратно извлечь желтки.

**Критерии оценки:** Яйца должны быть хорошо очищены.

**Приготовление начинок (несколько вариантов):**

*Начинка №1:* Желтки, майонез, горчица, соль, перец.

*Начинка №2:* Желтки, печень трески, лук зеленый.

*Начинка №3:* Желтки, тертый сыр, чеснок, майонез.

**Критерии оценки:** Вкусовое сочетание начинок.

**Наполнение белков:**

Наполнить половинки белков приготовленными начинками с помощью чайной ложки.

**Критерии оценки:** красивый вид блюда.

**Оформление:** Украсить фаршированные яйца веточками зелени, паприкой, икрой.

### Практическое задание № 4

**Приготовление и оформление карпаччо из говядины.**

**Эталон практических действий**

**Подготовка мяса:**

Вырезка говяжья (200 г): свежая, охлажденная.

Заморозить мясо: слегка заморозить вырезку в морозильной камере в течение 1-2 часов (для облегчения нарезки).

**Критерии оценки:** частично замороженное мясо (не твердое как камень, но достаточно плотное).

**Нарезка мяса:**

Нарезать тонкими ломтиками: на слайсере или очень острым ножом (толщина 1-2 мм).

**Выложить ломтики на тарелку:** в один слой, слегка накладывая друг на друга.

**Критерии оценки:** очень тонкие, почти прозрачные ломтики, без разрывов и повреждений.

**Техника безопасности:** осторожность при работе с острым ножом.

**Приготовление заправки:**

Оливковое масло (3 ст. ложки).

Лимонный сок (1 ст. ложка).

Дижонская горчица (1 ч. ложка).

Соль, перец черный молотый – по вкусу.

Взбить все ингредиенты венчиком до однородности.

**Критерии оценки:** однородная эмульсия, сбалансированный вкус.

**Оформление:**

Полить мясо заправкой.

Посыпать тертым пармезаном (20 г).

Добавить каперсы (10 г).

Украсить рукколой (20 г).

Подавать с гренками или хрустящим багетом.

**Критерии оценки:** эстетичный внешний вид, умеренное количество оформления.

**Органолептическая оценка:**

**Внешний вид:** тонкие ломтики мяса, красиво разложенные на тарелке, с яркими акцентами рукколы и пармезана.

**Аромат:** свежий мясной аромат с лимонными и оливковыми нотками.

**Вкус:** нежный, сочный вкус сырого мяса, подчеркнутый кислинкой лимонного сока и соленостью пармезана.

**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 и оформление салата "Оливье" в классическом исполнении.

#### Эталон практических действий

**Подготовка ингредиентов:**

Картофель (3 шт.): отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками (размер 0,5-0,7 см).

Морковь (2 шт.): отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками.

Яйца куриные (4 шт.): отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кубиками.

Огурцы соленые или маринованные (4 шт.): нарезать кубиками.

Горошек консервированный (1 банка): слить жидкость.

Колбаса вареная "Докторская" (200 г): нарезать кубиками. (ИЛИ Отварное мясо (говядина/курица) (200 г): отварить, остудить, нарезать кубиками).

**Критерии оценки:** все ингредиенты одинакового размера и формы.

**Заправка салата:**

Майонез (200 г): классический.

Соль, перец черный молотый – по вкусу.

**Критерии оценки:** майонез должен быть свежим и качественным.

**Смешивание ингредиентов:**

В большой миске соединить все подготовленные ингредиенты.

Заправить майонезом, посолить и поперчить по вкусу.

Тщательно перемешать салат.

**Критерии оценки:** равномерное распределение ингредиентов и заправки.

**Охлаждение и подача:**

Охладить салат в холодильнике в течение 30-60 минут.

Выложить салат в салатник или на порционные тарелки.

Критерии оценки: салат должен быть холодным перед подачей.

**Оформление:**

Украсить салат веточками зелени (укроп, петрушка).

Поверхность горкой.

**Критерии оценки:** эстетичный вид

**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 сельди "под шубой" в классическом исполнении (последовательность слоев, оформление).**

**Эталон практических действий****Подготовка ингредиентов:**

Сельдь слабосоленая (2 шт.): Разделать на филе, удалить кости, нарезать небольшими кубиками (0,5-0,7 см).

Картофель (2 шт.): Отварить в мундире, остудить, очистить, натереть на крупной терке.

Морковь (2 шт.): Отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке.

Свекла (2 шт.): Отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке.

Лук репчатый (1 шт.): Очистить, мелко нарезать, замариновать в уксусе и воде (1:1) на 15 минут (для удаления горечи).

Яйца куриные (2 шт.): Отварить вкрутую, остудить, очистить, натереть на мелкой терке (для украшения).

Майонез (200 г).

**Критерии оценки:** правильная нарезка и подготовка ингредиентов, качественная сельдь.

**Выкладывание слоев:**

На дно блюда выложить слой сельди.

Смазать тонким слоем майонеза.

Выложить слой лука (слегка отжать от маринада).

Затем – слой картофеля.

Смазать майонезом.

Затем – слой моркови.

Смазать майонезом.

Выложить слой свеклы.

Обильно смазать майонезом.

**Критерии оценки:** ровные слои, равномерное распределение майонеза.

**Оформление:** Поверхность салата посыпать тертым яйцом. Веточками украшают зеленью.

**Охлаждение:**

Накрыть салат пищевой пленкой и поставить в холодильник на 2-3 часа для пропитки.

**Критерии оценки:** салат должен быть хорошо охлажден перед подачей.

**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 и оформление салата "Цезарь" с курицей (классический рецепт, подача).**

**Эталон практических действий:**

**Подготовка ингредиентов:**

Куриное филе (150 г): обжарить на сковороде или гриле до готовности, остудить, нарезать ломтиками.

Салат ромэн (1 кочан): вымыть, обсушить, порвать на крупные куски.

Гренки (50 г): приготовить из белого хлеба, обжарить с чесноком и оливковым маслом.

Сыр пармезан (30 г): натереть на терке или нарезать тонкими слайсами.

**Приготовление соуса "Цезарь":**

Яичный желток (1 шт.): свежий.

Чеснок (1 зубчик): измельчить.

Дижонская горчица (1 ч. ложка).

Вустерский соус (1 ч. ложка).

Лимонный сок (1 ст. ложка).

Оливковое масло (50 мл).

Соль, перец черный молотый – по вкусу.

Взбить все ингредиенты до однородной эмульсии.

**Критерии оценки:** соус должен быть густым и однородным.

**Сборка салата:**

На дно тарелки выложить листья салата ромэн.

Полить соусом "Цезарь".

Выложить кусочки курицы.

Посыпать гренками и пармезаном.

**Критерии оценки:** красивая подача, равномерное распределение ингредиентов.

**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 винегрета овощного в классическом исполнении.**

## **Эталон практических действий**

### **Подготовка ингредиентов:**

Свекла (1 шт.): отварить или запечь, остудить, очистить, нарезать кубиками (0,5 см).

Картофель (2 шт.): отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками.

Морковь (1 шт.): отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками.

Огурцы соленые или маринованные (2 шт.): нарезать кубиками.

Квашеная капуста (100 г): отжать от лишней жидкости, при необходимости измельчить.

Лук репчатый (1/2 шт.): мелко нарезать.

Зеленый горошек консервированный (100 г): слить жидкость.

Подсолнечное масло (2 ст. ложки).

Уксус 3% (1 ч. ложка).

Соль, перец черный молотый – по вкусу.

**Критерии оценки:** правильная нарезка, свежие овощи.

### **Приготовление заправки:**

Смешать подсолнечное масло, уксус, соль и перец в отдельной миске.

Взбить венчиком до однородной эмульсии.

### **Смешивание ингредиентов:**

В большой миске соединить все подготовленные ингредиенты.

Полить заправкой и аккуратно перемешать.

### **Охлаждение и подача:**

Охладить винегрет в холодильнике в течение 30-60 минут.

Выложить в салатник или порционные тарелки.

### **Оформление:**

Украсить веточками зелени (укроп, петрушка).

**Критерии оценки:** эстетически привлекательный внешний вид.

### **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  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В.ТЕРЁШКИНА»

## **КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ 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.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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 выполнения практических работ.

Для выполнения заданий необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, набор инструментов для карвинга, овоскоп, 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 МДК03.01, МДК03.02 обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт ПК03.01-ПК03.07 ОК01-09</b>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, 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>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
--	---

<p><b>Уметь</b>  <b>ПК03.01-ПК03.07</b>  <b>ОК01-09</b></p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p><b>Знать</b>  <b>ПК03.01-ПК03.07</b>  <b>ОК01-09</b></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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

## II Описание правил оформления результатов оценивания

### Критерии оценки по производственной практике

Показатели	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
Оценки			
1	2	3	4
<b>5 (отлично)</b>	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
<b>4 (хорошо)</b>	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.
<b>3 (удовлетворительно)</b>	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.
<b>2 (неудовлетворительно)</b>	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

Дифференцированный зачет состоит из заданий практической работы.

#### Практическое задание №1

**Приготовьте заливное из судака и оформите его для подачи.**

**Эталон практических действий:**

**Подготовка рыбы:**

Судак (охлажденный или размороженный, вес согласно рецептуре – например, 500 г).

Очистить судака от чешуи, удалить жабры и внутренности.

Разделать рыбу на филе, удалив кости.

Нарезать филе на порционные куски (толщиной 2-3 см).

**Критерии оценки:** Аккуратность разделки, отсутствие костей в филе.

**Техника безопасности:** Соблюдение перчаточного режима при работе с рыбой.

**Приготовление бульона:**

Рыбные кости, голова и плавники залить холодной водой (1 литр).

Добавить овощи (морковь – 50 г, лук – 50 г, корень петрушки – 30 г).

Добавить специи (лавровый лист – 2 шт, перец горошком – 5 шт, соль – по вкусу).

Довести до кипения, снять пену.

Варить на медленном огне 30-40 минут.

Процедить бульон через марлю или сито.

**Критерии оценки:** Прозрачность бульона, насыщенный вкус и аромат.

**Техника безопасности:** Осторожность при работе с горячим бульоном.

**Варка рыбы:**

Порционные куски судака поместить в процеженный бульон.

Довести до кипения, снять пену.

Варить на медленном огне 10-15 минут до готовности.

Аккуратно вынуть рыбу из бульона и охладить.

**Критерии оценки:** Готовность рыбы (мясо легко отделяется от костей), сохранение формы.

**Техника безопасности:** Осторожность при работе с горячим бульоном и рыбой.

**Приготовление желе:**

Желатин (20 г) замочить в холодной воде (100 мл) на 30 минут.

Набухший желатин добавить в теплый рыбный бульон (500 мл).

Подогреть бульон, не доводя до кипения, до полного растворения желатина.

Процедить бульон с желатином через марлю.

**Критерии оценки:** Полное растворение желатина, отсутствие осадка.

**Оформление заливного:**

Форму для заливного смочить холодной водой.

На дно формы выложить украшения (дольки лимона, кружочки моркови, зелень петрушки, оливки).

Аккуратно выложить кусочки судака.

Залить небольшим количеством желе (толщиной 0,5 см) и поставить в холодильник на 30 минут для застывания первого слоя.

Залить оставшимся желе и поставить в холодильник до полного застывания (на 2-3 часа).

**Критерии оценки:** Красивое и аккуратное оформление, равномерное распределение рыбы и украшений.

**Выемка готового заливного:**

Форму с заливным опустить на несколько секунд в горячую воду.

Перевернуть форму на блюдо и аккуратно вынуть заливное.

**Критерии оценки:** Сохранение формы заливного, целостность украшений.

Органолептическая оценка готового блюда:

**Внешний вид:** прозрачное желе, аппетитный вид рыбы и украшений.

**Аромат:** приятный рыбный аромат, с нотками специй.

**Вкус:** нежный вкус рыбы, сбалансированный вкус желе (не пересоленное, не пресное).

**Текстура:** желе упругое, рыба мягкая и сочная.

Критерии оценки: Соответствие органолептических показателей стандарту качества.

**Подготовка к реализации:**

Блюдо с заливным накрыть пищевой пленкой.

Маркировать блюдо (название, дата изготовления, срок годности, условия хранения).

Хранить в холодильнике при температуре от +2 до +5 °С.

**Критерии оценки:** Правильная маркировка и хранение, соблюдение сроков годности.

**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

**Приготовление и оформление галантина из курицы.**

**Эталон практических действий**

**Подготовка курицы:**

**Курица (целая, вес около 1,5 кг):** опаливание, удаление внутренностей, промывка.

Аккуратное снятие кожицы с тушки, начиная с шеи, стараясь не повредить ее. Отрезание концы крыльев и ножек.

Отделение мякоти от костей: снятие мяса с грудки и бедер.

**Маринование мяса:** добавление соли, перца, чеснока (измельченного), мускатного ореха (щепотка) и коньяка (1 ст. ложка). Оставление мариноваться в холодильнике на 1-2 часа.

**Критерии оценки:** целостность кожицы, тщательность отделения мяса от костей.

**Техника безопасности:** аккуратное обращение с ножом при снятии кожицы и отделении мяса.

**Приготовление фарша:**

**Добавление к маринованному мясу:** свинины (жирной, 200 г), ветчины (100 г), фисташек (50 г, очищенных), грибов (шампиньонов, 100 г, обжаренных).

**Нарезка ингредиентов:** свинину и ветчину – мелкими кубиками, грибы – тонкими ломтиками.

**Перемешивание ингредиентов:** добавление немного бульона или желатина для связывания.

**Критерии оценки:** равномерное распределение ингредиентов в фарше, нужная консистенция (не слишком жидкая, не слишком густая).

**Фарширование курицы:**

Выкладывание фарша внутрь снятой кожицы.

Придание курице естественной формы.

Зашивание кожицы кулинарной нитью.

**Критерии оценки:** равномерное заполнение кожицы фаршем, сохранение формы курицы.

**Варка галантина:**

Помещение фаршированной курицы в кастрюлю с бульоном (куриным или овощным).

Добавление овощей (морковь, лук, сельдерей) и специй (лавровый лист, перец горошком).

Варка на медленном огне в течение 1,5-2 часов, периодически снимая пену.

**Критерии оценки:** готовность галантина (сок, выделяющийся при проколе иглой, должен быть прозрачным).

**Техника безопасности:** работа с горячей плитой и бульоном.

**Охлаждение и прессование:**

Аккуратное извлечение галантина из бульона.

Охлаждение галантина до комнатной температуры.

Заворачивание галантина в пищевую пленку и установка груза на поверхность.

Помещение галантина в холодильник на 6-8 часов для прессования.

**Критерии оценки:** плотная консистенция галантина, сохранение формы.

**Нарезка и оформление:**

Удаление кулинарной нити и пищевой пленки.

Нарезка галантина на порционные куски (толщиной 1-1,5 см) острым ножом.

Выкладывание кусков галантина на блюдо.

Оформление зеленью (петрушка, укроп, руккола), дольками лимона, оливками, маслинами, клюквой.

**Критерии оценки:** аккуратность нарезки, эстетичный внешний вид.

**Органолептическая оценка:**

**Внешний вид:** красивый разрез с различными ингредиентами, аппетитный вид.

**Аромат:** приятный аромат мяса, специй и грибов.

**Вкус:** сбалансированный вкус мяса, специй и добавок.

**Текстура:** плотная, но нежная, без костей и хрящей.

### Практическое задание № 3

**Приготовление и оформление салата "Нисуаз" с тунцом.****Эталон практических действий****Подготовка ингредиентов:**

**Тунец консервированный в масле или собственном соку (150 г):** отцедить масло, разделить на кусочки.

Картофель (200 г): отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать дольками.

Яйца куриные (2 шт.): отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать четвертинками.

Помидоры (200 г): вымыть, нарезать дольками или четвертинками.

Огурцы свежие (100 г): вымыть, нарезать кружочками или полукружочками.

Лук красный (50 г): очистить, нарезать тонкими полукольцами.

Маслины без косточек (50 г): разрезать пополам.

Фасоль стручковая (100 г): отварить до готовности, остудить.

Салат латук (50 г): вымыть, обсушить, порвать на крупные куски.

Анчоусы в масле (3-4 шт.): отцедить масло, разделить на небольшие кусочки(по желанию).

**Критерии оценки:** качество продуктов (свежесть, отсутствие повреждений), правильная нарезка.

**Техника безопасности:** острые ножи, горячая вода.

**Приготовление заправки:**

Оливковое масло (3 ст. ложки).

Уксус винный (1 ст. ложка) или лимонный сок (1 ст. ложка).

Чеснок (1 зубчик): измельчить.

Дижонская горчица (1 ч. ложка).

Соль, перец черный молотый – по вкусу.

Перемешать все ингредиенты до однородности.

**Критерии оценки:** однородность заправки, сбалансированный вкус.

**Сборка салата:**

На дно блюда выложить листья салата-латука.

Выложить на листья салата в произвольном порядке: картофель, яйца, помидоры, огурцы, лук, маслины, фасоль, тунец и анчоусы.

Полить салат приготовленной заправкой.

**Критерии оценки:** эстетичный внешний вид, равномерное распределение ингредиентов.

**Оформление:**

Декорировать салат веточками свежей зелени (петрушка, базилик).

Добавить несколько капель оливкового масла extra virgin (по желанию).

**Критерии оценки:** эстетичный внешний вид, умеренность в оформлении.

**Органолептическая оценка:**

**Внешний вид:** яркий, красочный салат с аппетитными кусочками тунца, овощей и зелени.

**Аромат:** свежий, с нотками моря, овощей и пряностей.

**Вкус:** сбалансированный, сочетающий соленость тунца и анчоусов, кислинку заправки и сладость овощей.

**Текстура:** разнообразная, от мягких овощей до упругого тунца.

## Практическое задание № 4

### Приготовление и оформление паштета из печени (куриной или утиной).

#### Эталон практических действий

**Подготовка печени:**

**Печень (куриная или утиная, 500 г):** промыть, удалить пленки и прожилки.

Вымочить печень в молоке (200 мл) в течение 30 минут (для удаления горечи).

**Критерии оценки:** очищенная печень без пленок и прожилок.

**Подготовка овощей:**

Лук репчатый (100 г): очистить, нарезать кубиками.

Морковь (100 г): очистить, натереть на крупной терке.

Чеснок (2 зубчика): измельчить.

**Критерии оценки:** правильная нарезка овощей.

**Обжаривание ингредиентов:**

Растопить сливочное масло (50 г) на сковороде.

Обжарить лук и морковь до мягкости.

Добавить печень и чеснок, обжарить до полуготовности (5-7 минут).

**Критерии оценки:** овощи мягкие, печень сменила цвет, но осталась немного розоватой внутри.

Техника безопасности: горячая плита, брызги масла.

**Тушение:**

Добавить в сковороду: коньяк или бренди (2 ст. ложки), соль, перец, мускатный орех (щепотку).

Тушить под крышкой на медленном огне 10-15 минут (до готовности печени).

**Критерии оценки:** печень мягкая, легко разламывается вилкой.

**Измельчение:**

Снять сковороду с огня, немного остудить содержимое.

Переложить содержимое сковороды в блендер или кухонный комбайн.

Измельчить до однородной массы.

Добавить сливочное масло (50 г, размягченное) и сливки (50 мл) для придания нежности.

Взбить еще раз до однородной консистенции.

**Критерии оценки:** однородная, кремообразная консистенция паштета.

**Охлаждение и формовка:**

Переложить паштет в форму (керамическую, стеклянную или силиконовую).

Разровнять поверхность паштета ложкой или лопаткой.

Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 2-3 часа для охлаждения и застывания.

**Критерии оценки:** ровная поверхность паштета, консистенция должна быть плотной.

**Органолептическая оценка:**

**Внешний вид:** паштет гладкий, блестящий, аппетитного цвета.

**Аромат:** нежный печеночный аромат с нотками специй и коньяка.

**Вкус:** насыщенный, сбалансированный, с нежной текстурой.

### Практическое задание № 5

**Приготовление заливного языка или рыбы (на выбор экзаменуемого).**

**Эталон практических действий**

**Подготовка основного ингредиента:**

**Язык говяжий (500 г):** отварить до мягкости, остудить, очистить от кожи, нарезать ломтиками.

**Альтернатива:** Рыба (судак, окунь, осетрина) (500 г): отварить или припустить, остудить, разделить на филе, удалить кости.

**Приготовление бульона:**

В бульон добавить лук, морковь, корень петрушки, лавровый лист, перец горошком.

Процедить бульон.

Добавить желатин (в соответствии с инструкцией на упаковке).

**Оформление:**

В форму для заливного выложить ломтики языка/рыбы.

Украсить овощами (морковь, перец, зеленый горошек), зеленью, лимоном.

Залить бульоном.

Поставить в холодильник до полного застывания.

**Подача:**

Перед подачей опустить форму на несколько секунд в горячую воду, чтобы облегчить извлечение заливного.

Нарезать порционными кусками.

### Практическое задание № 6

**Приготовление и оформление роллов "Калифорния" и "Филадельфия" (с соблюдением технологии и пропорций).**

**Эталон практических действий**

**Подготовка ингредиентов:**

**Рис для суши:** сварить по инструкции, заправить уксусом для суши.

**Листы нори:** разрезать пополам.

**Мясо краба (имитация или натуральное):** разобрать на волокна.

**Авокадо:** очистить, нарезать полосками.

**Огурец:** очистить от семян, нарезать полосками.

**Икра летучей рыбы (тобико):** для обваливания ролла.

Использовать качественные и свежие продукты.

**Формирование ролла:**

На бамбуковый коврик положить половину листа нори блестящей стороной вниз.

Распределить равномерно рис по листу нори, оставляя свободный край около 1 см.

Перевернуть лист нори рисом вниз.

Выложить начинку (краб, авокадо, огурец).

Уделяют внимание тому, чтобы все продукты были свежими и имели приятный вкус.

Свернуть ролл с помощью коврика, плотно прижимая.

Обваливать ролл в икре тобико.

Нарезать ролл на 6-8 равных частей мокрым ножом.

Эталон практических действий (Ролл "Филадельфия"):

Подготовка ингредиентов:

Рис для суши: сварить по инструкции, заправить уксусом для суши.

Листы нори: разрезать пополам.

Сливочный сыр "Филадельфия": нарезать полосками.

Лосось слабосоленый: нарезать тонкими ломтиками.

Огурец: очистить от семян, нарезать полосками.

Формирование ролла:

На бамбуковый коврик положить половину листа нори блестящей стороной вниз.

Распределить равномерно рис по листу нори, оставляя свободный край около 1 см.

Выложить начинку (сыр, огурец).

Свернуть ролл с помощью коврика, плотно прижимая.

Обернуть ролл ломтиками лосося.

Нарезать ролл на 6-8 равных частей мокрым ножом.

### Практическое задание № 7

Приготовление "Антипасто" (итальянская закуска) с использованием различных маринованных овощей, сыров и мясных деликатесов.

**Эталон практических действий**

**Маринованные овощи:**

**Баклажаны:** нарезать кружочками, обжарить, замариновать в оливковом масле с чесноком и травами.

**Перцы болгарские:** запечь, очистить от кожицы, замариновать в оливковом масле с уксусом и специями.

**Цукини:** нарезать тонкими ломтиками, обжарить, замариновать в оливковом масле с мятой и лимоном.

**Оливки:** маринованные в травах

**Сыры:**

**Моцарелла:** нарезать кружочками.

**Пармезан:** нарезать небольшими кусочками или натереть.

**Проволоне:** нарезать ломтиками.

**Мясные деликатесы:**

**Прошутто:** нарезать тонкими ломтиками.

**Салями:** нарезать тонкими кружочками.

**Коппа:** нарезать ломтиками.

**Другие ингредиенты:**

**Помидоры черри:** разрезать пополам.

**Артишоки:** маринованные.

**Хлеб:** чабатта или гриссини.

**Оформление:**

Разместить все ингредиенты на большой тарелке или доске, создавая красивую и аппетитную композицию.

Добавить веточки розмарина или базилика для украшения.

Подавать с оливковым маслом и бальзамическим уксусом.

### Практическое задание № 8

**Приготовление различных видов "Тапас" (испанские закуски) на шпажках или в виде мини-порций (минимум 3 вида).**

**Эталон практических действий**

**Тапас №1: Бандерильяс:**

**Ингредиенты:** Оливки фаршированные анчоусами, маринованные огурчики, перец чили маринованный, лук-севок маринованный.

Нанизать все ингредиенты на шпажку в произвольном порядке.

**Тапас №2: Пинчос с тортильей:**

**Ингредиенты:** Кусочки испанской тортильи (омлета с картофелем и луком), чоризо (испанская колбаса), перец пикильо (запеченный перец).

Нанизать на шпажку кусочек тортильи, затем чоризо и перец пикильо.

**Тапас №3: Гамбас аль ахильо (креветки с чесноком):**

**Ингредиенты:** креветки обжаривают с мелконарубленным чесноком в небольшом кол-ве оливкового масла. Затем подают все на маленькой тарелочке.



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

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ**  
**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И**  
**ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ 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.

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации экзамена по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных 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, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, набор инструментов для карвинга, овоскоп, 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 МДК03.01, МДК03.02 обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт ПК03.01-ПК03.07 ОК01-09</b>	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур 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 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
--	--

<p><b>Уметь</b>  <b>ПК03.01-ПК03.07</b>  <b>ОК01-09</b></p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p><b>Знать</b>  <b>ПК03.01-ПК03.07</b>  <b>ОК01-09</b></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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

## II Описание правил оформления результатов оценивания

### 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.

### 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.

### III Комплект оценочных средств

Экзаменационный билет состоит из задания практической работы.

#### Практическое задание №1

**Приготовьте заливное из судака и оформите его для подачи.**

**Эталон практических действий:**

**Подготовка рыбы:**

Судак (охлажденный или размороженный, вес согласно рецептуре – например, 500 г).

Очистить судака от чешуи, удалить жабры и внутренности.

Разделать рыбу на филе, удалив кости.

Нарезать филе на порционные куски (толщиной 2-3 см).

**Критерии оценки:** Аккуратность разделки, отсутствие костей в филе.

**Техника безопасности:** Соблюдение перчаточного режима при работе с рыбой.

**Приготовление бульона:**

Рыбные кости, голова и плавники залить холодной водой (1 литр).

Добавить овощи (морковь – 50 г, лук – 50 г, корень петрушки – 30 г).

Добавить специи (лавровый лист – 2 шт, перец горошком – 5 шт, соль – по вкусу).

Довести до кипения, снять пену.

Варить на медленном огне 30-40 минут.

Процедить бульон через марлю или сито.

**Критерии оценки:** Прозрачность бульона, насыщенный вкус и аромат.

**Техника безопасности:** Осторожность при работе с горячим бульоном.

**Варка рыбы:**

Порционные куски судака поместить в процеженный бульон.

Довести до кипения, снять пену.

Варить на медленном огне 10-15 минут до готовности.

Аккуратно вынуть рыбу из бульона и охладить.

**Критерии оценки:** Готовность рыбы (мясо легко отделяется от костей), сохранение формы.

**Техника безопасности:** Осторожность при работе с горячим бульоном и рыбой.

**Приготовление желе:**

Желатин (20 г) замочить в холодной воде (100 мл) на 30 минут.

Набухший желатин добавить в теплый рыбный бульон (500 мл).

Подогреть бульон, не доводя до кипения, до полного растворения желатина.

Процедить бульон с желатином через марлю.

**Критерии оценки:** Полное растворение желатина, отсутствие осадка.

**Оформление заливного:**

Форму для заливного смочить холодной водой.

На дно формы выложить украшения (дольки лимона, кружочки моркови, зелень петрушки, оливки).

Аккуратно выложить кусочки судака.

Залить небольшим количеством желе (толщиной 0,5 см) и поставить в холодильник на 30 минут для застывания первого слоя.

Залить оставшимся желе и поставить в холодильник до полного застывания (на 2-3 часа).

**Критерии оценки:** Красивое и аккуратное оформление, равномерное распределение рыбы и украшений.

**Выемка готового заливного:**

Форму с заливным опустить на несколько секунд в горячую воду.

Перевернуть форму на блюдо и аккуратно вынуть заливное.

**Критерии оценки:** Сохранение формы заливного, целостность украшений.

Органолептическая оценка готового блюда:

**Внешний вид:** прозрачное желе, аппетитный вид рыбы и украшений.

**Аромат:** приятный рыбный аромат, с нотками специй.

**Вкус:** нежный вкус рыбы, сбалансированный вкус желе (не пересоленное, не пресное).

**Текстура:** желе упругое, рыба мягкая и сочная.

Критерии оценки: Соответствие органолептических показателей стандарту качества.

**Подготовка к реализации:**

Блюдо с заливным накрыть пищевой пленкой.

Маркировать блюдо (название, дата изготовления, срок годности, условия хранения).

Хранить в холодильнике при температуре от +2 до +5 °С.

**Критерии оценки:** Правильная маркировка и хранение, соблюдение сроков годности.

**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

### Приготовление и оформление галантина из курицы.

#### Эталон практических действий

##### Подготовка курицы:

**Курица (целая, вес около 1,5 кг):** опаливание, удаление внутренностей, промывка.

Аккуратное снятие кожицы с тушки, начиная с шеи, стараясь не повредить ее. Отрезание концы крыльев и ножек.

Отделение мякоти от костей: снятие мяса с грудки и бедер.

**Маринование мяса:** добавление соли, перца, чеснока (измельченного), мускатного ореха (щепотка) и коньяка (1 ст. ложка). Оставление мариноваться в холодильнике на 1-2 часа.

**Критерии оценки:** целостность кожицы, тщательность отделения мяса от костей.

**Техника безопасности:** аккуратное обращение с ножом при снятии кожицы и отделении мяса.

##### Приготовление фарша:

**Добавление к маринованному мясу:** свинины (жирной, 200 г), ветчины (100 г), фисташек (50 г, очищенных), грибов (шампиньонов, 100 г, обжаренных).

**Нарезка ингредиентов:** свинину и ветчину – мелкими кубиками, грибы – тонкими ломтиками.

**Перемешивание ингредиентов:** добавление немного бульона или желатина для связывания.

**Критерии оценки:** равномерное распределение ингредиентов в фарше, нужная консистенция (не слишком жидкая, не слишком густая).

##### Фарширование курицы:

Выкладывание фарша внутрь снятой кожицы.

Придание курице естественной формы.

Зашивание кожицы кулинарной нитью.

**Критерии оценки:** равномерное заполнение кожицы фаршем, сохранение формы курицы.

##### Варка галантина:

Помещение фаршированной курицы в кастрюлю с бульоном (куриным или овощным).

Добавление овощей (морковь, лук, сельдерей) и специй (лавровый лист, перец горошком).

Варка на медленном огне в течение 1,5-2 часов, периодически снимая пену.

**Критерии оценки:** готовность галантина (сок, выделяющийся при проколе иглой, должен быть прозрачным).

**Техника безопасности:** работа с горячей плитой и бульоном.

**Охлаждение и прессование:**

Аккуратное извлечение галантина из бульона.

Охлаждение галантина до комнатной температуры.

Заворачивание галантина в пищевую пленку и установка груза на поверхность.

Помещение галантина в холодильник на 6-8 часов для прессования.

**Критерии оценки:** плотная консистенция галантина, сохранение формы.

**Нарезка и оформление:**

Удаление кулинарной нити и пищевой пленки.

Нарезка галантина на порционные куски (толщиной 1-1,5 см) острым ножом.

Выкладывание кусков галантина на блюдо.

Оформление зеленью (петрушка, укроп, руккола), дольками лимона, оливками, маслинами, клюквой.

**Критерии оценки:** аккуратность нарезки, эстетичный внешний вид.

**Органолептическая оценка:**

**Внешний вид:** красивый разрез с различными ингредиентами, аппетитный вид.

**Аромат:** приятный аромат мяса, специй и грибов.

**Вкус:** сбалансированный вкус мяса, специй и добавок.

**Текстура:** плотная, но нежная, без костей и хрящей.

### Практическое задание № 3

**Приготовление и оформление салата "Нисуаз" с тунцом.**

**Эталон практических действий**

**Подготовка ингредиентов:**

**Тунец консервированный в масле или собственном соку (150 г):** отцедить масло, разделить на кусочки.

**Картофель (200 г):** отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать дольками.

**Яйца куриные (2 шт.):** отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать четвертинками.

**Помидоры (200 г):** вымыть, нарезать дольками или четвертинками.

**Огурцы свежие (100 г):** вымыть, нарезать кружочками или полукружочками.

**Лук красный (50 г):** очистить, нарезать тонкими полукольцами.

**Маслины без косточек (50 г):** разрезать пополам.

**Фасоль стручковая (100 г):** отварить до готовности, остудить.

**Салат латук (50 г):** вымыть, обсушить, порвать на крупные куски.

**Анчоусы в масле (3-4 шт.):** отцедить масло, разделить на небольшие кусочки (по желанию).

**Критерии оценки:** качество продуктов (свежесть, отсутствие повреждений), правильная нарезка.

**Техника безопасности:** острые ножи, горячая вода.

**Приготовление заправки:**

Оливковое масло (3 ст. ложки).

Уксус винный (1 ст. ложка) или лимонный сок (1 ст. ложка).

Чеснок (1 зубчик): измельчить.

Дижонская горчица (1 ч. ложка).

Соль, перец черный молотый – по вкусу.

Перемешать все ингредиенты до однородности.

**Критерии оценки:** однородность заправки, сбалансированный вкус.

**Сборка салата:**

На дно блюда выложить листья салата-латука.

Выложить на листья салата в произвольном порядке: картофель, яйца, помидоры, огурцы, лук, маслины, фасоль, тунец и анчоусы.

Полить салат приготовленной заправкой.

**Критерии оценки:** эстетичный внешний вид, равномерное распределение ингредиентов.

**Оформление:**

Декорировать салат веточками свежей зелени (петрушка, базилик).

Добавить несколько капель оливкового масла extra virgin (по желанию).

**Критерии оценки:** эстетичный внешний вид, умеренность в оформлении.

**Органолептическая оценка:**

**Внешний вид:** яркий, красочный салат с аппетитными кусочками тунца, овощей и зелени.

**Аромат:** свежий, с нотками моря, овощей и пряностей.

**Вкус:** сбалансированный, сочетающий соленость тунца и анчоусов, кислинку заправки и сладость овощей.

**Текстура:** разнообразная, от мягких овощей до упругого тунца.

#### Практическое задание № 4

##### Приготовление и оформление паштета из печени (куриной или утиной).

**Эталон практических действий**

**Подготовка печени:**

**Печень (куриная или утиная, 500 г):** промыть, удалить пленки и прожилки.

Вымочить печень в молоке (200 мл) в течение 30 минут (для удаления горечи).

**Критерии оценки:** очищенная печень без пленок и прожилок.

**Подготовка овощей:**

Лук репчатый (100 г): очистить, нарезать кубиками.

Морковь (100 г): очистить, натереть на крупной терке.

Чеснок (2 зубчика): измельчить.

**Критерии оценки:** правильная нарезка овощей.

**Обжаривание ингредиентов:**

Растопить сливочное масло (50 г) на сковороде.

Обжарить лук и морковь до мягкости.

Добавить печень и чеснок, обжарить до полуготовности (5-7 минут).

**Критерии оценки:** овощи мягкие, печень сменила цвет, но осталась немного розоватой внутри.

Техника безопасности: горячая плита, брызги масла.

**Тушение:**

Добавить в сковороду: коньяк или бренди (2 ст. ложки), соль, перец, мускатный орех (щепотку).

Тушить под крышкой на медленном огне 10-15 минут (до готовности печени).

**Критерии оценки:** печень мягкая, легко разламывается вилкой.

**Измельчение:**

Снять сковороду с огня, немного остудить содержимое.

Переложить содержимое сковороды в блендер или кухонный комбайн.

Измельчить до однородной массы.

Добавить сливочное масло (50 г, размягченное) и сливки (50 мл) для придания нежности. Взбить еще раз до однородной консистенции.

**Критерии оценки:** однородная, кремообразная консистенция паштета.

**Охлаждение и формовка:**

Переложить паштет в форму (керамическую, стеклянную или силиконовую).

Разровнять поверхность паштета ложкой или лопаткой.

Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 2-3 часа для охлаждения и застывания.

**Критерии оценки:** ровная поверхность паштета, консистенция должна быть плотной.

**Органолептическая оценка:**

**Внешний вид:** паштет гладкий, блестящий, аппетитного цвета.

**Аромат:** нежный печеночный аромат с нотками специй и коньяка.

**Вкус:** насыщенный, сбалансированный, с нежной текстурой.

## Практическое задание № 5

**Приготовление заливного языка или рыбы (на выбор экзаменуемого).**

**Эталон практических действий**

**Подготовка основного ингредиента:**

**Язык говяжий (500 г):** отварить до мягкости, остудить, очистить от кожи, нарезать ломтиками.

**Альтернатива:** Рыба (судак, окунь, осетрина) (500 г): отварить или припустить, остудить, разделить на филе, удалить кости.

**Приготовление бульона:**

В бульон добавить лук, морковь, корень петрушки, лавровый лист, перец горошком.

Процедить бульон.

Добавить желатин (в соответствии с инструкцией на упаковке).

**Оформление:**

В форму для заливного выложить ломтики языка/рыбы.

Украсить овощами (морковь, перец, зеленый горошек), зеленью, лимоном.

Залить бульоном.

Поставить в холодильник до полного застывания.

**Подача:**

Перед подачей опустить форму на несколько секунд в горячую воду, чтобы облегчить извлечение заливного.

Нарезать порционными кусками.

## Практическое задание № 6

**Приготовление и оформление роллов "Калифорния" и "Филадельфия" (с соблюдением технологии и пропорций).**

**Эталон практических действий роллов "Калифорния"**

**Подготовка ингредиентов:**

**Рис для суши:** сварить по инструкции, заправить уксусом для суши.

**Листы нори:** разрезать пополам.

**Мясо краба (имитация или натуральное):** разобрать на волокна.

**Авокадо:** очистить, нарезать полосками.

**Огурец:** очистить от семян, нарезать полосками.

**Икра летучей рыбы (тобико):** для обваливания ролла.

Использовать качественные и свежие продукты.

#### **Формирование ролла:**

На бамбуковый коврик положить половину листа нори блестящей стороной вниз.

Распределить равномерно рис по листу нори, оставляя свободный край около 1 см.

Перевернуть лист нори рисом вниз.

Выложить начинку (краб, авокадо, огурец).

Уделяют внимание тому, чтобы все продукты были свежими и имели приятный вкус.

Свернуть ролл с помощью коврика, плотно прижимая.

Обвалить ролл в икре тобико.

Нарезать ролл на 6-8 равных частей мокрым ножом.

Эталон практических действий (Ролл "Филадельфия"):

**Подготовка ингредиентов:**

Рис для суши: сварить по инструкции, заправить уксусом для суши.

Листы нори: разрезать пополам.

Сливочный сыр "Филадельфия": нарезать полосками.

Лосось слабосоленый: нарезать тонкими ломтиками.

Огурец: очистить от семян, нарезать полосками.

**Формирование ролла:**

На бамбуковый коврик положить половину листа нори блестящей стороной вниз.

Распределить равномерно рис по листу нори, оставляя свободный край около 1 см.

Выложить начинку (сыр, огурец).

Свернуть ролл с помощью коврика, плотно прижимая.

Обернуть ролл ломтиками лосося.

Нарезать ролл на 6-8 равных частей мокрым ножом.

### **Практическое задание № 7**

Приготовление "Антипасто" (итальянская закуска) с использованием различных маринованных овощей, сыров и мясных деликатесов.

**Эталон практических действий**

**Маринованные овощи:**

Баклажаны: нарезать кружочками, обжарить, замариновать в оливковом масле с чесноком и травами.

Перцы болгарские: запечь, очистить от кожицы, замариновать в оливковом масле с уксусом и специями.

Цукини: нарезать тонкими ломтиками, обжарить, замариновать в оливковом масле с мятой и лимоном.

Оливки: маринованные в травах

**Сыры:**

Моцарелла: нарезать кружочками.

Пармезан: нарезать небольшими кусочками или натереть.

Проволоне: нарезать ломтиками.

**Мясные деликатесы:**

Прошутто: нарезать тонкими ломтиками.

Салями: нарезать тонкими кружочками.

Коппа: нарезать ломтиками.

**Другие ингредиенты:**

Помидоры черри: разрезать пополам.

Артишоки: маринованные.

Хлеб: чабатта или гриссини.

**Оформление:**

**Разместить все ингредиенты на большой тарелке или доске, создавая красивую и аппетитную композицию.**

**Добавить веточки розмарина или базилика для украшения.**

**Подавать с оливковым маслом и бальзамическим уксусом.**

### **Практическое задание № 8**

Приготовление различных видов "Тапас" (испанские закуски) на шпажках или в виде мини-порций (минимум 3 вида).

#### **Эталон практических действий**

##### **Тапас №1: Бандерильяс:**

**Ингредиенты:** Оливки фаршированные анчоусами, маринованные огурчики, перец чили маринованный, лук-севок маринованный.

Нанизать все ингредиенты на шпажку в произвольном порядке.

##### **Тапас №2: Пинчос с тортильей:**

**Ингредиенты:** Кусочки испанской тортильи (омлета с картофелем и луком), чоризо (испанская колбаса), перец пикильо (запеченный перец).

Нанизать на шпажку кусочек тортильи, затем чоризо и перец пикильо.

##### **Тапас №3: Гамбас аль ахильо (креветки с чесноком):**

**Ингредиенты:** креветки обжаривают с мелконарубленным чесноком в небольшом кол-ве оливкового масла. Затем подают все на маленькой тарелочке