**РАССМОТРЕНО**

на заседании МК

Отделения сервиса

Протокол №1 от 30.08.2023 г.

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

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ***

***к выполнению контрольной работы***

**по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

для студентов заочного отделения

специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Составила преподаватель Н.В. Насретдинова

Ульяновск

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Контрольная работа является промежуточным звеном при освоении программы профессионального модуля 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», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Контрольная работа выполняется рукописным текстом на листах формат А4. Вопросы для выполнения заданий выбираются по последней цифре зачетной книжке студента.

Вопросы выполняются в порядке их изложения в заданиях.

Все схемы таблицы выполняются по отдельности на листах формат А4 и прилагаются по тексту изложения вопроса.

В начале контрольной работы указывается номер зачетной книжки.

Объем контрольной работы должен составлять в среднем 20 листов.

Ответы на вопросы излагать по существу, кратко.

1. ВАРИАНТ

1. Классификация холодной кулинарной продукции

2. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне (шоковая заморозка, технология sous- vide)

3. Организация работы холодного цеха.

4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность заправок на растительном масле

5. Приготовление и подготовка к реализации салатов из сырых овощей.

6. Ассортимент, технология приготовления закусочных бутербродов.

7. На предприятие поступила горбуша потрошёная с головой среднего размера, массой 12 кг. Определите, сколько порций «Салата- коктейля рыбного» можно приготовить при разделке горбуши.

2. ВАРИАНТ

1.Типы и виды обслуживания в системе питания.

2. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне (использование водяного насыщенного пара, приготовление блюд с использованием пароконвектомата)

3.Требования к организация рабочих мест холодного цеха.

4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов на растительном масле.

5. Приготовление и подготовка к реализации салатов из фруктов.

6. Ассортимент, технология приготовления закусок на шпажках.

7. Найдите вес нетто 50 порций крабов, если вес брутто одной порции 70 г.

3 ВАРИАНТ

1.Организация технологического процесса обработки овощей

2. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне (технология PacoJet, молекулярная кулинария)

3.Централизованное производство салатной продукции.

4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов на уксусе.

5. Приготовление и подготовка к реализации салатов из варёных овощей.

6. Ассортимент, технология приготовления закусок из яиц.

7.Определите закладку продуктов массой брутто для приготовления 80 порций канапе с сыром и окороком, если на производстве имеется сыр голландский, окорок тамбовский без шкуры с костями.

4. ВАРИАНТ

1.Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

2. Качество кулинарной продукции

3. Инвентарь и посуда для холодного цеха.

4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность масляных смесей.

5. Приготовление и подготовка к реализации винегретов.

6. Ассортимент, технология приготовления закусок из грибов.

7. В холодный цех поступило 10 кг. Отварной курицы (тушками). Сколько можно приготовить порций валованов с курицей?

5. ВАРИАНТ

1.Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции.

2. Контроль качества холодной кулинарной продукции

3. Оборудование для холодного цеха.

4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность желе (ланспик).

5. Приготовление и подготовка к реализации салатов из мяса.

6. Ассортимент, технология приготовления закусочных рулетов.

7. Сколько потребуется желатина и рыбного бульона для приготовления желе к 200 порциям рыбы заливной?

6. ВАРИАНТ

1. ХАССП на предприятиях общественного питания

2. Методы оценки качества и безопасности пищевой продукции.

3. Организация работы соусного отделения.

4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность оригинальных соусов и заправок (дипы, кули).

5. Приготовление и подготовка к реализации салатов из птицы.

6. Ассортимент, технология приготовления закуски тартар.

7.Определите количество брынзы для приготовления 27 порций брынзы с овощами, если выход брынзы на 1 порцию 75 г.

7 ВАРИАНТ

1. Анализ современного состояния пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. Санитарные нормы и правила при реализации и хранении холодных блюд и закусок.

3.Техническое оснащение холодного цеха.

4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов на основе кисломолочных продуктов.

5. Приготовление и подготовка к реализации салатов из рыбы и морепродуктов.

6. Ассортимент, технология приготовления карпачо.

7. Выпишите продукты по весу нетто для приготовления салата мясного в январе, если поступила говядина 2-й категории массой 25 кг, по 1 колонке Сборника рецептур.

8. ВАРИАНТ

1.Органолептический (сенсорный) анализ контроля качества пищевых продуктов.

2.Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

3. Температурный режим порционирования холодной кулинарной продукции.

4.Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов на основе перетёртых, измельчёных, отваренных овощей или фруктов.

5. Приготовление и подготовка к реализации неперемешиваемых салатов.

6. Ассортимент, технология приготовления верринов.

7. Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций хека жаренного под маринадом.

9. ВАРИАНТ

1.Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции.

2. Сервировка и подача холодных блюд и закусок.

3.Фуршетное обслуживание. Организация шведского стола.

4. Классификация, ассортимент, пищевая ценность соусов сырных и творожных соусов.

5. Приготовление и подготовка к реализации салатов- коктейлей.

6. Ассортимент, технология приготовления терринов.

7. Рассчитать количество продуктов для приготовления 55 порций ассорти мясного.

10. ВАРИАНТ

1.Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд.

2. Контроль качества холодных блюд и закусок.

3.Выездные мобильные станции питания (кейтеринг, room service).

4. Классификация, ассортимент соусов промышленного производства.

5. Приготовление и подготовка к реализации тёплых салатов.

6. Ассортимент, технология приготовления паштетов, муссов.

7. Рассчитать количество сырья для приготовления 5 кг паштета из печени.