

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Комплект контрольно-оценочных средств

по оценке освоения итоговых образовательных результатов

обще профессиональной дисциплины

**ОП.13ВЧ Современные технологии приготовления блюд ресторанной
кухни на основе инновационных материалов**

Комплект контрольно – оценочных средств (КОСов) по учебной дисциплине «Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационных материалов» разработан на основе Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики:

Значкова О.С., преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно- оценочных средств по дисциплине	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	5
3.Типы заданий	8
4.Показатели и критерии оценки усвоения	9
5.Контроль и оценка освоения учебной дисциплины.....	10
6.Задания для оценки освоения дисциплины.....	13

I. Паспорт комплекта контрольно- оценочных средств по дисциплине Безопасность сырья и пищевых продуктов, использующих в индустрии питания»

1.1. Область применения, форма аттестации

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационных материалов»

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего и промежуточного контроля.

КОС разработан на основании:

основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО - **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

- программы учебной дисциплины «Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационных материалов»

1.2. Форма аттестации

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

применять инновационные технологии приготовления блюд ресторанной кухни;
- рационально использовать инновационные материалы и сырье для приготовления блюд ресторанной кухни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- инновационные технологии ресторанного бизнеса;
- классификацию и особенности ассортимента блюд ресторанной кухни;
- особенности ресторанного дизайна блюд;
- кулинарное использование новых видов сырья;
- приготовление блюд ресторанной кухни: технологию приготовления супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд (закусок), технологию приготовления десертов.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны сформироваться общие компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.7. 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.

ПК4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК.5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Типы заданий

Типы заданий	Краткая характеристика	Возможности использования
Задания для проведения промежуточной аттестации по принципу «здесь и сейчас»	Такие задания могут использоваться при проведении всех форм промежуточной аттестации: экзаменов и дифференцированных зачётов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, зачётов и дифференцированных зачётов по практике, экзамена по профессиональному модулю. Один и тот же тип задания (теоретическое задание, практическое задание) может использоваться для оценивания разных результатов значения (объектов оценки), при этом могут меняться условия его выполнения (включая необходимые временные параметры) и степень надёжности задания.	
Теоретическое задание, направленное на:	Задания на усвоение теоретических понятий предполагают решение в одно или два действия, например:	Аттестация по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу
- проверку усвоения теоретических понятий, понимания научных основ профессиональной деятельности;	- контрольные работы; - контрольные вопросы с коротким ответом; - несложные задания по воспроизведению текста и др.	
- проверку готовности	При проверке когнитивных умений (знаний) задания могут потребовать от аттестуемого	

<p>обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию, а также на проверку сформированности когнитивных умений;</p>	<p>проведения интеллектуальных действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по разделению информации на взаимозависимые части, выявлению взаимосвязей между ними, осознанию и объяснению принципов организации целого и т.п. (анализ); - по интерпретации результатов, творческому преобразованию информации из разных источников, созданию гипотезы, системного структурирования новой информации, объясняющей явление или событие (синтез); - по оценке значения объекта/явления для конкретной цели, определению и высказыванию суждения о целостности идеи/метода/теории на основе проникновения в суть явлений и их сравнения, и т.п. (оценка); - по привлечению информации и интеллектуальных инструментов одной дисциплины для решения проблемы, поставленной в рамках другой (комплексное, в том числе междисциплинарное задание). 	
<p>- проверку освоения умений</p>	<p>Задание на проверку умений предполагает решение типовых учебных, ситуационных, учебно – профессиональных задач, не требующих особых условий проведения аттестации.</p>	

4. Показатели и критерии оценки усвоения

Показатели и критерии

Показатели усвоения знаний должны содержать описание действий, отражающих работу с информацией, выполнение различных мыслительных операций: воспроизведение, анализ, сравнение, оценка и др.

Показатели освоения знаний можно формулировать, используя таксономию Б. Блума, в частности те требования, которые в этой таксономии соответствуют уровням: «знание», «понимание», «анализ», «синтез», «оценка».

Ниже приведены примеры глагольных форм, предлагаемых Б. Блумом. Формулируя показатели, глаголы следует заменять отглагольными существительными, например: перечислять – перечисление; описывать – описание и т.п.

Уровни в таксономии Б. Блума	Глаголы для формулировки показателей
Знание	Систематизировать, собирать, определить, описать, воспроизвести, перечислить, назвать, представить, сформулировать, сообщить, перечислить, изложить
Понимание	Сопоставить, установить различия, объяснить, обобщить, переформулировать, сделать обзор, выбирать, перефразировать, переводить, дать примеры
Анализ	Анализировать, дифференцировать, распознавать,

	разъединять, выявлять, иллюстрировать, намечать, указывать, устанавливать (связь), отобразить, отделять, подразделять, классифицировать, сравнивать
Синтез	Категоризировать, соединять, составлять, собирать, создавать, разрабатывать, изобретать, переписывать, подытоживать, рассказывать, сочинять, систематизировать, изготавливать, управлять, формализовать, формулировать, находить решение, описывать, делать выводы
Оценка	Оценить, сравнить, сделать вывод, противостоять, критиковать, проводить, различать, объяснять, обосновывать, истолковывать, устанавливать связь, подытоживать, поддерживать

Критерии оценки усвоения знаний представляют собой правила определения численной и/или вербальной оценки при сравнении результатов действий, демонстрируемых (полученных) аттестуемым, с эталонными (заданными, планируемыми) параметрами по показателям оценки результата. Критерии могут содержать указание на требуемую полноту информации, точность её воспроизведения, аргументированность и обоснованность анализа и оценки, а также на допустимые отклонения от эталона.

Показатели и критерии

Показатели освоения умений обычно содержат требования к выполнению отдельных действий и/или операций. Для формулировки показателей освоения умений можно использовать образцы: *расчёт, разработка, вычисление, построение. Показ, решение, подготовка, поиск и выбор и т.п.*

Критерии оценки освоения умений будут представлять собой, как и в случае оценки усвоения знаний, правила определения численной и/или вербальной оценки при сравнении результатов действий, демонстрируемых (полученных) аттестуемым, с эталонными (заданными, планируемыми) параметрами по показателям оценки результата.

5.Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Наименование раздела, тем	Раздел 1				Раздел 2.				
	Современные технологии в ресторанном бизнесе				Приготовление блюд ресторанной кухни				
	Тема 1.1. Основные направления развития инноваций в общественном питании	Тема 1.2. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе	Тема 1.3. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна	Тема 1.4. Кулинарное использование новых видов сырья	Тема 2.1. Технология приготовления супов	Тема 2.2. Технология приготовления соусов	Тема 2.3. Горячие блюда	Тема 2.4. Технология приготовления холодных закусок	Тема 2.5. Технология приготовления десертов

Виды контро ля	ТК				ТК				
	ПК								
Экзамен									

6.Задания для оценки освоения дисциплины

Раздел 1. Современные технологии в ресторанном бизнесе

Контрольная работа

Вариант 1.

1. Перечислить виды кулинарной обработки.

2. Что такое ФЛАМБИРОВАНИЕ?

3. Что такое АЛЬТ ДЕНТЕ?

4. Что представляет собой ФУДПЕЙРИНГ?

5. Перечислить этапы работы технологии *Sous-vide (су вид)*

_____ Что означает термин *Sous-vide* и
какие блюда можно приготовить по этой технологии?

6. Перечислить все особенности современной технологии Cook&Chill.

7. Что означает технология Cook&Freeze ?

8. Перечислить новые типы оборудования. Дать краткую характеристику оборудованию – кухонный центр Rational.

9. Определить какая инновационная технология используется в данном примере:

10.1. полуфабрикат, предварительно упакованный с помощью вакуума, подвергается низкотемпературной ($63 - 95^0$) длительной тепловой обработке.

10.2. приготовление блюд осуществляется в часы минимальной загрузки кухни, интенсивно охлаждается и хранится или транспортируется до места реализации при соответствующем режиме.

Контрольная работа

Вариант 2.

1. Перечислить способы тепловой обработки.

2. Что такое ДЕГЛАЗИРОВАНИЕ?

3. Почему блюда ,приготовленные в направлении фьюжн исключают риск переедания?

4. Что такое Арт-визаж или кулинарный визаж?

5. Перечислить все преимущества приготовления SousVide.

6. В чем заключена основа эффективного применения КЭЧ технологии?

7. Перечислить все преимущества технологии КЭЧ.

8. Что означает технология Cook&Hold

9.Перечислить новые типы оборудования. Дать краткую характеристику оборудованию –пароконвектомат.

10. Определить какая инновационная технология используется в данном примере:

10.1.базовое предприятие реализует приготовленные блюда на месте и (или) транспортирует в горячем виде в термопортах в местах реализации.

10.2.приготовление блюд осуществляется в часы минимальной загрузки кухни, интенсивно замораживается и хранится или транспортируется до места реализации при соответствующем режиме.

Эталон правильных ответов

Вариант 1.

1. механическая и тепловая обработка.
2. **Фламбирование** – представляет собой поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент, например - коньяк.
3. **Аль денте** – варка овощей или макаронных изделий не до конца, а с небольшим ощущением хруста.
4. **ФУДПЕЙРИНГ** - это инновационное направление в кулинарии, наука о сочетании разных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом.
5. 1. Подготовка сырья. 2. вакуумная упаковка. 3. Приготовление в вакууме. 4. Шоковое охлаждение. 5. маркировка пакета с содержащейся информацией. 6. Хранение. 7. разогрев (регенерация).
6. **Термин SousVide** французского происхождения и буквально означает «в вакууме». Предназначен для приготовления мясных, овощных, фруктовых и рыбных блюд и дает возможность приготовить любые блюда в собственном соку, то есть без добавления жира и других вредных добавок.
7. 1. Современная технология Cook&Chill позволяет эффективно управлять материальной себестоимостью продукта, снижая производственные издержки любого предприятия: 2. Технология позволяет обеспечить максимальную эффективность производственного процесса, выражаемую в таких показателях, как коэффициент эффективности использования единицы производственного персонала, коэффициент оборачиваемости производственного м², коэффициент энергосбережения, коэффициент эффективного использования тепловых и холодильных производственных мощностей и других показателей. 3. Технология Cook&Chill может быть эффективно внедрена как в крупнотоннажных производственных предприятиях, так и в предприятиях малой производственной мощности, 4. Технология позволяет готовить большое количество однородных и разнородных продуктов одновременно, снижая общее время приготовления, потребление энергии и значительно сокращая расходы, следующие от использования не совсем свежих продуктов в момент их приготовления.
8. – интенсивное замораживание готовой продукции, «ПРИГОТОВЬ И ЗАМОРОЗЬ»
9. Кухонный центр Rational, пароконвектомат, вакуумный упаковщик, аппарат шокового охлаждения/ заморозки.

Кухонный центр Rational - заменяет опрокидывающуюся сковороду, плиту, котел и фритюрницу и всегда гарантирует наивысшее качество блюд. Преимущества аппарата – максимально равномерное распределение температуры, регулировка тепла с точностью до градуса, быстрый нагрев и охлаждение, значительный резерв мощности.
10. 1. технология SousVide ;
2. Технология Cook&Chil или КЭЧ - «приготовь и охлади».

Эталон правильных ответов

Вариант 2.

1. *варка, жарка, тушение и запекание.*
2. **Деглазирование** - использование мясного сока после жарки изделий в качестве соуса. Сразу после жарки мяса, птицы, жир сливают, наливают бульон, сливки, сок, вино или коньяк и уваривают смесь до загустения
3. так как приправлены специями, которые дают сытость, даже если съесть не большую порцию.
4. **Арт-визаж**/кулинарный визаж – инновационное направление в современном кулинарном искусстве. **Арт-визаж** – кулинарное искусство профессионально декорировать блюда
5. - сохранение аромата и сока продукта;- уменьшение потерь массы на 15-35%;
- экономия электроэнергии на 20-28%;- исключение усушки и обезвоживания продукта;- препятствие окислению липидов и как следствие - прогорканию;- увеличение сроков хранения - снижение расхода специй на 30-40%, так как концентрация пряностей сохраняется по причине отсутствия оболочки;- увеличение скорости варки при сохранении теплотрат.
6. в комбинированном использовании высокотехнологичного оборудования.
7. 1. **Технология «КЭЧ»** обеспечивает высокую защиту от дальнейшего роста микроорганизмов после процессов тепловой обработки при температуре пастеризации и ниже.
2. **Технология КЭЧ** в силу особенностей организации поточного перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции позволяет свести к минимуму контакт рук человека с сырьем и продуктом, что существенно снижает риски перекрестного обсеменения.3. Данная технология позволяет добиться увеличения сроков годности готовых блюд и остановить рост болезнетворных организмов.4. Одним из преимуществ технологии Cool&Chill является увеличение сроков хранения.
8. Интенсивное замораживание готовой продукции. «ПРИГОТОВЬ И ЗАМОРОЗЬ»
9. Кухонный центр Rational, пароконвектомат, вакуумный упаковщик, аппарат шокового охлаждения/ заморозки.
Пароконвектомат – это традиционная паровырка и конвекционный жарочный шкаф, выполняет функции жарочного шкафа, сковороды, гриля.
10. 1. технология Cook&Hold (приготовь и сохрани)
2.Технология Cook&Freeze «приготовь и заморозь».

Раздел 2. Приготовление блюд ресторанной кухни

Контрольная работа

Вариант 1

1. Написать 2 группы пряностей. Дать краткую характеристику пряности шафран.
2. Что представляет собой приправа ВАСАБИ?
3. Перечислить виды нарезок, используемых в международной практике (в ресторанах)
4. Что представляет собой ПАНАДА?
5. Охарактеризовать один из приемов тепловой обработке –соте.
6. Что такое ПАПИЛЬОТ?
7. Что означает термин «КОНСОМЕ»?
8. На какие группы можно разделить Европейские соусы?
9. Что представляет собой ФУДПЕЙРИНГ?
10. Что такое ДЕГЛАЗИРОВАНИЕ?

Контрольная работа

Вариант 2

1. Написать 2 группы пряностей. Дать краткую характеристику пряности шалфей.
2. Что представляет собой приправа МИСО?
3. Перечислить виды нарезок, используемых в международной практике (в ресторанах)
4. Что представляет собой фарш – мусс?
5. Охарактеризовать один из приемов тепловой обработке – **дегласирование.**
6. Что такое ФЛАМБИРОВАНИЕ?
7. Как готовят пюреобразные супы?
8. Какими могут быть соусы по температуре подачи?
9. Что такое АЛЬ ДЕНТЕ?
10. Перечислить способы тепловой обработки.

Эталон правильных ответов

Вариант 1.

1. Классические и местные.

Шафран - это самая дорогая пряность, подается в виде тонких сухих нитей. Нити можно положить в блюдо в конце приготовления. Шафран м. б и в виде порошка. Используют его для приготовления мясных, куриных, овощных блюд.

2. Васаби (зеленый или японский хрен) – острая приправа, которую подают к суши, или добавляют в майонез. Представляет собой свежий тертый корень хрена или разведенный в воде сухой порошок.
3. Виды нарезок: жульен – нарезка тонкими короткими брусочками или соломкой; жардиньер – более короткие брусочки; конкассе – нарезанные кубиками или квадратными ломтиками продукты.
Брюнуаз – мелкие кубики (2х2х2); маседуан – более крупные кубики (5х5х5); крютите – небольшие аккуратные брусочки сырых овощей. мирпуа – крупно нарезанные кубики репчатого лука, моркови, сельдерея.
4. это паста, которая получается в результате добавления панировочных сухарей в крепкий бульон.
5. Соте – это прием кулинарной обработки, который заключается в быстром опускании продукта в небольшое количество кипящего масла на короткое время с целью разрушения клеточных структур.
6. ПАПИЛЬОТ – это способ тепловой обработки, предполагающий приготовление пищи, завернутой в бумагу.
7. Термин «КОНСОМЕ» означает очищенный специальным способом бульон, а точнее прозрачный суп на основе куриного, говяжьего или телячьего бульона, осветленного с помощью яичных белков и овощей.
8. Европейские соусы можно условно разделить на следующие группы: -соусы, приготовленные на основе бульона,- яично –масляные соусы,- соусы, приготовленные на основе молока,- соусы на растительной основе как холодного так и горячего приготовления,- прочие соусы.
9. Фудпейринг – это инновационное направление в кулинарии, наука о сочетании разных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом.
10. Деглазирование – использование мясного сока после жарки изделий в качестве соуса. Сразу после жарки мяса, жир сливают, наливают бульон, сливки, сок, вино или коньяк и уваривают смесь до загустения.

Эталон правильных ответов

Вариант 2.

1. Классические и местные.

Шалфей традиционно применяется вместе с луком в начинку для гуся, также шалфей добовляют блюда из печени, телятины, свинины.

2. Мисо – один из важнейших ингредиентов японской кухни, представляющий собой пасту из перебродивших соевых бобов.
3. Виды нарезок: жульен – нарезка тонкими короткими брусочками или соломкой; жардиньер – более короткие брусочки; конкассе – нарезанные кубиками или квадратными ломтиками продукты.
Брюнуаз – мелкие кубики (2х2х2); маседуан – более крупные кубики (5х5х5); крюдите – небольшие аккуратные брусочки сырых овощей. мирпуа – крупно нарезанные кубики репчатого лука, моркови, сельдерея.
4. Фарш – мусс представляет собой смесь пюре только из нежного мяса, соединенной с яичными белками с добавлением сливок.
5. Деглясирование – это когда после жарки продукта его удаляют со сковороды, жир сливают, наливают крепкий бульон, сливки, сок, вино или коньяк и уваривают смесь. Данный процесс, при котором экстрактивные вещества растворяются в жидкости, называют деглясирование или деглясе.
6. Фламбирование представляет собой поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент. Фламбирование может являться конечным этапом приготовления блюда,
7. Для приготовления пюреобразных супов исходные продукты подвергают тепловой обработке и протирают, а затем разводят жидкостью (бульоном, молоком).
8. По температуре подачи соусы м.б. не только холодными и горячими, но и теплыми.
9. Аль Денте – варка овощей или макаронных изделий не до конца, а с небольшим ощущением хруста.
10. Варка, жарка, тушение и запекание

ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Вариант 1.

1. Что такое ФЛАМБИРОВАНИЕ?
2. Как готовят пюреобразные супы?
3. Какими могут быть соусы по температуре подачи?
4. Что такое АЛЬ ДЕНТЕ?
5. Перечислить способы тепловой обработки.
6. Перечислить все преимущества приготовления SousVide.
7. В чем заключена основа эффективного применения КЭЧ технологии?
8. Перечислить все преимущества технологии КЭЧ.
9. Что означает технология Cook&Hold
10. Определить какая инновационная технология используется в данном примере:
приготовление блюд осуществляется в часы минимальной загрузки кухни, интенсивно замораживается и хранится или транспортируется до места реализации при соответствующем режиме.

Эталон ответов
Вариант 1.

1. Фламбирование представляет собой поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент. Фламбирование может являться конечным этапом приготовления блюда,
2. Для приготовления пюреобразных супов исходные продукты подвергают тепловой обработке и протирают, а затем разводят жидкостью (бульоном, молоком).
3. По температуре подачи соусы м.б. не только холодными и горячими, но и теплыми.
4. Аль Денте – варка овощей или макаронных изделий не до конца, а с небольшим ощущением хруста.
5. Варка, жарка, тушение и запекание
- 6.- сохранение аромата и сока продукта;- уменьшение потерь массы на 15-35%;
 - экономия электроэнергии на 20-28%;- исключение усушки и обезвоживания продукта;- препятствие окислению липидов и как следствие - прогорканию;- увеличение сроков хранения - снижение расхода специй на 30-40%, так как концентрация пряностей сохраняется по причине отсутствия оболочки;- увеличение скорости варки при сохранении теплотрат.
7. в комбинированном использовании высокотехнологичного оборудования.
8. 1. **Технология «КЭЧ»** обеспечивает высокую защиту от дальнейшего роста микроорганизмов после процессов тепловой обработки при температуре пастеризации и ниже.
 - 2. **Технология КЭЧ** в силу особенностей организации поточного перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции позволяет свести к минимуму контакт рук человека с сырьем и продуктом, что существенно снижает риски перекрестного обсеменения.
 - 3. Данная технология позволяет добиться увеличения сроков годности готовых блюд и остановить рост болезнетворных организмов.
 - 4. Одним из преимуществ технологии Cool&Chill является увеличение сроков хранения.
9. Интенсивное замораживание готовой продукции. «ПРИГОТОВЬ И ЗАМОРОЗЬ»
10. Технология Cook&Freeze «приготовь и заморозь».

Вариант 2.

1. Написать 2 группы пряностей. Дать краткую характеристику пряности шафран.
2. Что представляет собой приправа ВАСАБИ?
3. Перечислить виды нарезок, используемых в международной практике (в ресторанах)
4. Что представляет собой ПАНАДА?
5. Перечислить этапы работы технологии *Sous-vide (су вид)*
6. Что означает термин *Sous-vide* и какие блюда можно приготовить по этой технологии?
7. Перечислить все особенности современной технологии Cook&Chill.
8. Что означает технология Cook&Freeze ?
9. Перечислить новые типы оборудования. Дать краткую характеристику оборудованию – кухонный центр Rational.
10. Определить какая инновационная технология используется в данном примере: полуфабрикат, предварительно упакованный с помощью вакуума, подвергается низкотемпературной ($63 - 95^0$) длительной тепловой обработке.

Эталон ответов Вариант2.

1. Классические и местные.

Шафран - это самая дорогая пряность, подается в виде тонких сухих нитей. Нити можно положить в блюдо в конце приготовления. Шафран м. б и в виде порошка. Используют его для приготовления мясных, куриных, овощных блюд.

2. Васаби (зеленый или японский хрен) – острая приправа, которую подают к суши, или добавляют в майонез. Представляет собой свежий тертый корень хрена или разведенный в воде сухой порошок.

3. Виды нарезок: жульен – нарезка тонкими короткими брусочками или соломкой; жардиньер – более короткие брусочки; конкассе – нарезанные кубиками или квадратными ломтиками продукты.

Брюнуаз – мелкие кубики (2х2х2); маседуан – более крупные кубики (5х5х5); крюдите – небольшие аккуратные брусочки сырых овощей. мирпуа – крупно нарезанные кубики репчатого лука, моркови, сельдерея.

4. это паста, которая получается в результате добавления панировочных сухарей в крепкий бульон.

5.1. Подготовка сырья. 2. вакуумная упаковка. 3. Приготовление в вакууме. 4. Шоковое охлаждение. 5. маркировка пакета с содержащейся информацией. 6. Хранение. 7. разогрев (регенерация).

6. Термин SousVide французского происхождения и буквально означает «в вакууме». Предназначен для приготовления мясных, овощных, фруктовых и рыбных блюд и дает возможность приготовить любые блюда в собственном соку, то есть без добавления жира и других вредных добавок.

7. 1. Современная технология Cook&Chill позволяет эффективно управлять материальной себестоимостью продукта, снижая производственные издержки любого предприятия: 2. Технология позволяет обеспечить максимальную эффективность производственного процесса, выражаемую в таких показателях, как коэффициент эффективности использования единицы производственного персонала, коэффициент оборачиваемости производственного м², коэффициент энергосбережения, коэффициент эффективного использования тепловых и холодильных производственных мощностей и других показателей. 3. Технология Cook&Chill может быть эффективно внедрена как в крупнотоннажных производственных предприятиях, так и в предприятиях малой производственной мощности, 4. Технология позволяет готовить большое количество однородных и разнородных продуктов одновременно, снижая общее время приготовления, потребление энергии и значительно сокращая расходы, следующие от использования не совсем свежих продуктов в момент их приготовления.

8.– интенсивное замораживание готовой продукции, «ПРИГОТОВЬ И ЗАМОРОЗЬ»

9.Кухонный центр Rational, пароконвектомат, вакуумный упаковщик, аппарат шокового охлаждения/ заморозки.

Кухонный центр Rational - заменяет опрокидывающуюся сковороду, плиту, котел и фритюрницу и всегда гарантирует наивысшее качество блюд. Преимущества аппарата – максимально равномерное распределение температуры, регулировка тепла с точностью до градуса, быстрый нагрев и охлаждение, значительный резерв мощности.

10.Технология SousVide ;

Контрольная работа

Дисциплина «Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационных материалов»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вариант 1.

11. Перечислить виды кулинарной обработки.

12. Что такое ФЛАМБИРОВАНИЕ?

13. Что такое АЛЬТ ДЕНТЕ?

14. Что представляет собой ФУДПЕЙРИНГ?

15. Перечислить этапы работы технологии *Sous-vide (су вид)*

16. Что означает термин *Sous-vide* и какие блюда можно приготовить по этой технологии?

17. Перечислить все особенности современной технологии Cook&Chill.

18. Что означает технология Cook&Freeze ?

19. Перечислить новые типы оборудования. Дать краткую характеристику оборудованию – кухонный центр Rational.

20. Определить какая инновационная технология используется в данном примере:

10.1. полуфабрикат, предварительно упакованный с помощью вакуума, подвергается низкотемпературной ($63 - 95^0$) длительной тепловой обработке.

10.2. приготовление блюд осуществляется в часы минимальной загрузки кухни, интенсивно охлаждается и хранится или транспортируется до места реализации при соответствующем режиме.

Контрольная работа

Дисциплина «Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационных материалов»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вариант 2.

8. Перечислить способы тепловой обработки.

9. Что такое ДЕГЛАЗИРОВАНИЕ?

10. Почему блюда ,приготовленные в направлении фьюжн исключают риск передания?

11. Что такое *Арт-визаж* или *кулинарный визаж*?

12. Перечислить все преимущества приготовления SousVide.

13. В чем заключена основа эффективного применения КЭЧ технологии?

14. Перечислить все преимущества технологии КЭЧ.

15. Что означает технология Cook&Hold

16. Перечислить новые типы оборудования. Дать краткую характеристику оборудованию –пароконвектомат.

17. Определить какая инновационная технология используется в данном примере:

17.1. базовое предприятие реализует приготовленные блюда на месте и (или) транспортирует в горячем виде в термопортах в местах реализации.

17.2. приготовление блюд осуществляется в часы минимальной загрузки кухни, интенсивно замораживается и хранится или транспортируется до места реализации при соответствующем режиме.

Эталон правильных ответов

Вариант 1.

1. Механическая и тепловая обработка.

2. **Фламбирование** – представляет собой поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент, например - коньяк.

3. **Аль денте** – варка овощей или макаронных изделий не до конца, а с небольшим ощущением хруста.

4. **ФУДПЕЙРИНГ** - это инновационное направление в кулинарии, наука о сочетании разных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом.

5.1. Подготовка сырья. 2. вакуумная упаковка. 3. Приготовление в вакууме. 4. Шоковое охлаждение. 5. маркировка пакета с содержащейся информацией. 6. Хранение. 7. разогрев (регенерация).

6. **Термин SousVide** французского происхождения и буквально означает «в вакууме».

Предназначен для приготовления мясных, овощных, фруктовых и рыбных блюд и дает возможность приготовить любые блюда в собственном соку, то есть без добавления жира и других вредных добавок.

7.1. Современная технология Cook&Chill позволяет эффективно управлять материальной себестоимостью продукта, снижая производственные издержки любого предприятия: 2. Технология позволяет обеспечить максимальную эффективность производственного процесса, выражаемую в таких показателях, как коэффициент эффективности использования единицы производственного персонала, коэффициент оборачиваемости производственного м², коэффициент энергосбережения, коэффициент эффективного использования тепловых и холодильных производственных мощностей и других показателей.

3. Технология Cook&Chill может быть эффективно внедрена как в крупнотоннажных производственных предприятиях, так и в предприятиях малой производственной мощности, 4. Технология позволяет готовить большое количество однородных и разнородных продуктов одновременно, снижая общее время приготовления, потребление энергии и значительно сокращая расходы, следующие от использования не совсем свежих продуктов в момент их приготовления.

8. – интенсивное замораживание готовой продукции , «ПРИГОТОВЬ И ЗАМОРОЗЬ»

9. Кухонный центр Rational, пароконвектомат, вакуумный упаковщик, аппарат шокового охлаждения/ заморозки. Кухонный центр Rational - заменяет опрокидывающуюся сковороду, плиту, котел и фритюрницу и всегда гарантирует наивысшее качество блюд. Преимущества аппарата – максимально равномерное распределение температуры, регулировка тепла с точностью до градуса, быстрый нагрев и охлаждение, значительный резерв мощности.

10.

1. Технология SousVide (су вид);
2. Технология Cook&Chill или КЭЧ - «приготовь и охлади»

Эталон правильных ответов.

Вариант 2.

1. варка, жарка, тушение и запекание.

2. Деглазирование - использование мясного сока после жарки изделий в качестве соуса. Сразу после жарки мяса, птицы, жир сливают, наливают бульон, сливки, сок, вино или коньяк и уваривают смесь до загустения

3. так как приправлены специями, которые дают сытость, даже если съесть не большую порцию.

4. Арт-визаж/кулинарный визаж – инновационное направление в современном кулинарном искусстве. **Арт-визаж** – кулинарное искусство профессионально декорировать блюда

5.- сохранение аромата и сока продукта;- уменьшение потерь массы на 15-35%;

- экономия электроэнергии на 20-28%;- исключение усушки и обезвоживания продукта;- препятствие окислению липидов и как следствие - прогорканию;- увеличение сроков хранения - снижение расхода специй на 30-40%, так как концентрация пряностей сохраняется по причине отсутствия оболочки;- увеличение скорости варки при сохранении теплотрат.

6. в комбинированном использовании высокотехнологичного оборудования.

7. 1. **Технология «КЭЧ»** обеспечивает высокую защиту от дальнейшего роста микроорганизмов после процессов тепловой обработки при температуре пастеризации и ниже.

2. Технология КЭЧ в силу особенностей организации поточного перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции позволяет свести к минимуму контакт рук человека с сырьем и продуктом, что существенно снижает риски перекрестного обсеменения.**3.** Данная технология позволяет добиться увеличения сроков годности готовых блюд и остановить рост болезнетворных организмов.**4.** Одним из преимуществ технологии Cool&Chill является увеличение сроков хранения.

8. Интенсивное замораживание готовой продукции. «ПРИГОТОВЬ И ЗАМОРОЗЬ»

9. Кухонный центр Rational, пароконвектомат, вакуумный упаковщик, аппарат шокового охлаждения/ заморозки.

Пароконвектомат – это традиционная паровырка и конвекционный жарочный шкаф, выполняет функции жарочного шкафа, сковороды, гриля.

10. 1. технология Cook&Hold (приготовь и сохрани)
2. Технология Cook&Freeze «приготовь и заморозь».

Экзаменационные вопросы

1. **Современные технологии в ресторанном бизнесе. Цели и задачи.**
2. **Инновационные технологии производства кулинарной продукции для рациональной организации ресторанного бизнеса.**
3. **Основное направление развития инноваций в общественном питании.**
4. **Инновационное оборудование, применяемое в ресторанном бизнесе.**
5. **Технология Cook&Chill (приготовь и охлади)**
6. **Преимущества КЭЧ технологии.**
7. **Технология Sous-vide(су вид).**
8. **Преимущества приготовления Sous-vide(су вид).**
9. **Этапы работы технологии Sous-vide(су вид).**
10. **Инновационное направление ФУДПЕЙРИНГ.**
11. **Арт- визаж или кулинарный визаж – как инновационное направление в современном кулинарном искусстве.**
12. **Инновационное направление – ФБЮЖН КУЛИНАРИЯ.**
13. **Инновационные методы обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.**
14. **Дизайн ресторанных блюд.**
15. **Креативный подход к формированию потребительских предпочтений.**
16. **Дизайн ресторанных блюд: основные виды композиции.**
17. **Молекулярная кухня.**
18. **Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни.**
19. **Кулинарное использование новых видов сырья. Пряности.**
20. **Кулинарное использование новых видов сырья. Приправы.**
21. **Кулинарное использование новых видов сырья. Приправы, пищевые добавки.**
22. **Технология приготовления супов. Консоме.**
23. **Технология приготовления супов. Пюреобразные супы.**
24. **Технология приготовления соусов.Классические соусы.**
25. **Технология приготовления соусов. Десертные соусы.**
26. **Способы и приемы кулинарной обработки. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов. Овощи, плоды и грибы.**
27. **Способы и приемы кулинарной обработки. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов. Мясо.Шпигование.**
28. **Способы и приемы кулинарной обработки. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов. Мясо.Обертывание.**
29. **Мясо.Маринование**
30. **Способы и приемы кулинарной обработки. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов. Мясо.Панирование.**

- 31. Мясо. Измельчение мяса.**
- 32. Рыба. Обертывание и маринование.**
- 33. Тепловая обработка: приемы, особенности их применения.**
- 34. Приготовление в фольге, пищевой пленке, пергаменте, в рукаве**
- 35. Приготовление в вакууме.**
- 36. Технология приготовления холодных закусок.**
- 37. Технология приготовления десертов. Фруктовые салаты**
- 38. Технология приготовления десертов. Замороженные десерты.**
- 39. Технология приготовления десертов. Муссы.**
- 40. Элементы оформления десертов.**

