**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования**

**Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПП.07.01**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Повар

Форма обучения: очная

Гатчина, 2024 г.

Фонд оценочных средствдля проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по производственной практике ПМ.07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик(и): Шишелова С.С. - преподаватель

Рассмотрена на заседании педагогического совета

протокол №1 от 14 января 2024 г.

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,**

**описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оценивания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво-рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори-тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 2.7.** | **Знает:**  -процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  -характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для  создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика варианты подбора пряностей и приправ;  -ассортиментвкусовыхдобавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  -виды, правила безопасной эксплуатациитехнологическогооборудования и производственного инвентаря;  -правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности;  -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  -способыоптимизациипроцессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  -техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  -методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  -температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  -правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  -требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашнейптицы, дичи и кролика;  -требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  -правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;  -правила и техники общения, ориентированные на потребителя;  базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке. | Не знает.  Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  -выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  -осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  -организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  -обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать не доброкачественную продукцию;  -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;  -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -организовывать хранение сложных горячихблюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  -рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  -вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  -консультировать потребителей;  -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. | Не умеет.  Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**  -выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Не владеет.  Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК.3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания**  **компетенций ПК – 3.1** | **Знает**  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правилаутилизацииотходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов | Не знает.  Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет**  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; | Не умеет.Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**  навыкамиорганизации 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, оценке качества, безопасности, обработке различными методами разных видов сырья;  упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; | Не владеет.  Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества**

**образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | | **Правильный ответ** |
|  | Выберете один правильный вариант ответа | | | |
| Мясо варят:  1) без кипения при 85-90 гр. С  2) при бурном кипении при 95-100 гр. С  3) при слабом кипении при 80-85 гр. С;  4) при слабом кипении при 85-90 гр. | | | 1 |
|  | **Выберете один правильный вариант ответа** | | | |
| К натуральным жареным мясным изделиям относится:  1) гуляш  2) азу  3) зразы  4) лангет  5) котлеты | | | 4 |
|  | Выберете один правильный вариант ответа | | | |
| К блюдам из рубленого мяса относится:  1) Шницель  2) бифштекс  3) антрекот  4) ромштекс  5) плов | | | 1 |
|  | **Шашлык по - кавказски жарят:** | | | |
| а) на сковороде  б) в жарочном шкафу  в) над раскалёнными углями  г) в электрогриле | | | в |
|  | **Выберете несколько вариантов ответа** | | | |
| Из филе птицы приготавливают порционные полуфабрикаты:  1. котлет «по-киевски»  2. «шницель по - столичному»  3. котлеты «пожарские»  4. котлеты «гатчинские» | | | 1;3 |
|  | **Установите соответствие блюда из мяса птицы и их подачи** | | | |
| 6.1. Цыплята табака  6.2. Птица по-столичному  6.3. Птица, тушеная в соусе;  6.4. Утка по домашнему | а) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью  b) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленю.  c) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка.  d) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. | | 6.1. d  6.2.с  6.3. а  6.4.b |
|  | **Установите соответствие блюда и способ тепловой обработки** | | | |
| 7.1. Блюда из отварного мяса и субпродуктов  7.2. Блюда из припущенного мяса  7.3. Блюда из жаренного мяса крупным куском  7.4. Блюда из мяса жаренного мелкими кусками  7.5. Блюда из рубленного мяса | а) котлеты паровые из свинины  b) ростбиф  c) языки  d) тефтели мясные  e) бефстроганов | | 7.1. c  7.2. а  7.3.b  7.4. е  7.5.d |
|  | **Установить соответствие между блюдом и мясом** | | | |
| 8.1. Картофель жареный и отварной, отварная фасоль в томатном соусе, рис припущенный  8.2. Картофель жареный, рисовая каша, гречневая рассыпчатая каша  8.3. Картофель в молоке, картофель жареный, картофельное пюре, рассыпчатая гречневая каша и отварные фасоль, горох, сложные гарниры.  8.4. Картофель в молоке, картофель жареный, зеленый горошек, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе, макароны с маслом и рис припущенный, сложные гарниры.  8.5. Отварной картофель с маслом, жареный картофель(крупные шарики) или сложныйгарнир, который состоит из несколько видов продуктов: картофеля, моркови, репы, зеленого горошка, брюквы в масле или молочном соусе, обжаренных помидоров, цветной капусты. | a) Говядина  b) Телятина  c) Свинина  d) Поросенок  e) Баранина | | 8.1. е  8.2.d  8.3. с  8.4.b  8.5. а |
|  | **Установите соответствие мяса птицы и время варки** | | | |
| 9.1. Цыплята  9.2. Молодые куры  9.3. Старые куры  9.4. Гуси и индейки  9.5. Дичь | a) 50 - 60 мин.  b) 1- 2 час  c) 20 - 30 мин.  d) 3 - 4часа  е)20 - 40 мин. | | 9.1. с  9.2. а  9.3.d  9.4.b  9.5.е) |
|  | **Установите соответствие способа подачи и блюда** | | | |
| 10.1. На бифштекс кладут яичницу  10.2. Бифштекс поливают жиром  10.3. На бифштекс кладут зеленое масло  10.4. На бифштекс кладем сыр, лук, сыр, помидоры, между слоями грибы  10.5На поджаренные ломтики хлеба кладут кусочки языка отварного или вареной ветчины, на них филе и поливают соусом красным с мадерой или грибами, либо соусом эстрагон | a) «Бифштекс по-деревенски»  b) «Бифштекс -по венски»  c) «Бифштекс по - гамбургски»  d) «Бифштекс по-французски»  e) «Филе в соусе» | | 10.1. с  10.2. а  10.3.b  10.4.d  10.5. е |
|  | *Вставьте пропуски*  **Перечислите виды тепловой обработки птицы**  **а) варка, б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , г)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , д)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | б) припускание  в) жарка  г) тушение  д) запекание в духовом шкафу | |
|  | *Написать ответ на последовательность приготовления блюда:*  **Для приготовления блюда: «Язык отварной» язык следует подготовить в последовательности:** | | охлаждают, погружаю в холодную воду и очищают; | |
|  | *Дайте развернутый ответ*  **Как отпускают люля-кебаб?** | | При отпуске на порционное блюдо кладут тонкую лепешку из пшеничного хлеба (лаваш), на неё снятый со шпажки люля-кебаб (2-3 шт. на порцию) и закрывают другим концом лепешки. Рядом или вокруг укладывают гарнир: зеленый или репчатый лук, помидоры, дольку лимона, зелень. Отдельно в соуснике подают соус «Южный», «Кетчуп» или на розетке сухой барбарис | |
|  | *Дайте ответ:*  **С каким гарниром традиционно подают «Бефстроганов»?** | | картофель жаренный из отварного | |
|  | *Дайте ответ:*  **Какие полуфабрикаты из говядины готовят без панировки?** | | бифштекс, филе, лангет, антрекот; | |
|  | *Дайте ответ:*  **Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлебной массы?** | | **тефтелей, рубленых зраз и рулетов**. | |
|  | ***Решите Задачу:***  **Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций азу по первой колонке Сборника рецептур блюд** | | На 1 порцию Мбр говядины 159\*100/100%-29,5%=225 гр.  На 100 порций – 225\*100=22500 гр=22,5 кг | |
|  | *Дайте ответ:*  **Как можно определить готовность отварной курицы?** | | проколом поварской иглы в толстой части мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный) | |
|  | *Дайте ответ:*  **Назовите сроки хранения  блюда из котлетной массы хранят в горячем виде, тушеные.** | | не более 30мин  не более 2 часов | |
|  | *Дайте ответ:*  **По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.** | | Шницель по – столичному жаренный | |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | **Правильный ответ** |
|  | Выберете один правильный вариант ответа  **АссортиментхолодныхблюдизакусокнаПОПзависитот:** | | |
| а)сезона;  б) типапредприятия;  в)наличиясырьянаскладе;  г) все ответы верны. | | г |
|  | Выберете один правильный вариант ответа  **Определите слой желе на поверхности блюда «Рыба заливная»** | | |
| 1. 1... 1,5 см;  2. 0,5...0,6 см;  3.0,7...0,8 см.  4.0,5…0,8 см | | 2 |
|  | Выберете один правильный вариант ответа  **Чемотличаетсяхолоднаязакускаотхолодногоблюда:** | | |
| а)температуройподачи;  б) оформлением;  в) ингредиентами;  г) весом. | | г |
|  | Выберете один правильный вариант ответа  **Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:** | | |
| а) 0-5° С;  б) 6-9° С;  в) 10-14° С;  г) 15-18.° С | | в |
|  | Выберете один правильный вариант ответа  **Чтособойпредставляютмасляныесмеси:**  а)смесьсливочногомасласмешанногос уксусом;  б)сливочноемасло,смешанноесизмельчённымипродуктами;  в) смесь растительного масла с уксусом;  г)смесьсливочногоирастительного масел | | Б |
|  | **Установите соответствие** | | |
| А сельдь с гарниром  Б рыба отварная с гарниром  В рыба заливная с гарниром  Г морской гребешок | 1. майонез  2. соус-хрен  3. заправка горчичная  4. масло | а- 3  б-2  в- 1,2  г- 1 |
|  | **Установите правильную последовательность подготовки малосольной рыбы для холодных блюд:** | | |
| 1. пластуют;  2. удаляют реберные кости;  3. промывают;  4. нарезают с хвоста;  5. отпускают | | 3, 1,2, 4, 5 |
|  | **Установить соответствие** | | |
| А. Холодные блюда  Б. Холодные закуски | 1. Икра осетровая  2. Жюльен из птицы  3.Рыба под маринадом  4. Салат мясной  5. Ассорти мясное с гарниром  6. Язык заливной  7. Ростбиф с гарниром  8. Сельдь с луком  9. Щука фаршированная  10. Салат фруктовый | А 2,3, 4, 6, 7, 9, 10  Б 1, 5, 8 |
|  | **Установите соответствие** | | |
| а) Сельдь натуральная  б) Сельдь с гарниром  в) Сельдь с картофелем и маслом  г) Сельдь рубленная | 1.Отдельно подают отварной картофель, политый маслом.  2. Сверху кладут кольца репчатого лука, поливают заправкой, можно оформить яйцом. Оформляют зеленью.  3. Посыпают рубленным яйцом и зеленым луком, оформляют сливочным маслом, яблоками и зеленью.  4.Можно часть гарнира выложить продолговатыми горками, а сверху положить сельдь. | а - 3  б - 4  в - 1  г - 2 |
|  | **Установите соответствие** | | |
| а) язык отварной с гарниром  б) закуска из отварного мяса  в) ростбиф с гарниром  г) говяжье филе с начинкой | 1. майонез  2. соус-хрен  3. заправка масленая  4.майонез с корнишонами | а - 2, б - 3, в - 4, г- 1,2 |
|  | **Найдите лишнее** | | |
| Состав мясного ассорти | 1. заливной или отварной язык  2.жаренная курица или индейка  3. сыр из птицы  4.жаренный поросенок  5. галантин | 3 |
|  | *Решите задачу:*  **Определите,сколькотребуетсякорня хренадляполучения30порций соуса хрен (выход порции 20гр.)** | | На 1000 гр- 350 гр  На 20 гр. – х  Х= 350\*20/1000=70 гр.  70 гр \* 30 порций= 2,1 кг |
|  | *Дайте ответ:*  **Определите,сколькотребуетсяжелтковдляполучения64порций заправки горчичной (выход порции 10гр.)** | | 30 гр |
|  | *Решите задачу:*  Определите,сколькотребуетсявишни маринованнойдляполучения64порций винегрета мясного (выход порции 150гр.) | | На 1000 гр- 60 гр  На 150 гр. – х  Х= 150\*60/1000=9 гр.  9 гр \* 64 порций= 576 гр |
|  | Дайте ответ:  **По каким признакам классифицируют бутерброды** | | По температуре, по способу приготовления |
|  | Дайте ответ:  **Срок реализации бутерброда** | | 30-40 минут |
|  | *Ситуационная задача:*  **При проведенном бракераже блюда «Сельдь рубленая», масса оказалась грубой, не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей, Блюдо не допущено к реализации. Повар получил замечания по приготовлению. Что нужно сделать, чтобы исправить недостатки по приготовлению?** | | Для исправления недостатков по приготовлению блюда «Сельдь рубленая», необходимо пропустить повторно через мясорубку массу, вымешать, сформовать. |
|  | *Ситуационная задача:*  **При бракераже блюда заливное из рыбы выявилось что, рыбное желе недостаточно прозрачное, имеет не выраженный рыбный вкус рыбное желе и рыба. Повару предложено исправить блюдо. Каким образом можно исправить, не прибегая к переработке?** | | Для улучшения вкуса, можно подать соус майонез или соус хрен. |
|  | *Решите задачу:*  **Определите количество порций Паштета из печени, которое можно приготовить из 32 кг шпика.выход 1 порции – 130 г.** | | 1000-150130-х  Х=130\*150/1000=19,5 гр  32000/19,5=1641 порция |
|  | *Решите задачу:*  **Рассчитайте количество курицы, которое необходимо взять для приготовления 200 порций блюда «курица галантин»** | | 45 гр\*200=9 кг |