

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и  
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий сложного ассортимента

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Очная форма обучения


Владивосток 2023

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2023 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласовано:

Рецензент:

Зам. директора по производственному комплексу Инновационного технологического центра Передовой инженерной школы «Института биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем» Дальневосточного федерального университета



Гаффоров Ж. С.



Исполнитель Ж.С. Гаффоров  
Исполнитель: Начальник отдела  
кадрового дела/производства  
Дата 14 мая 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

### 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.3 Организация образовательного процесса

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Результаты освоения общих компетенций

4.2. Конкретизация результатов освоения ПМ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p><b>иметь практический опыт</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>– разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>– 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;</li> <li>– подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>– упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>– контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>– контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<p><b>уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>– рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>– правила составления заявок на продукты</li> </ul>
--	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 328

Из них на освоение МДК - 132 часов

в том числе самостоятельная работа 32

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 72 часа

Промежуточная аттестация 18

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час					
		Всего, час.	Лекции	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Консультация
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10, ОК 11., ПК1.1	Раздел 1 МДК.01.01	70	26	26	-	18	-
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10, ОК 11., ПК1.2, ПК1.3, ПК 1.4.	Раздел 2 МДК.01.02	96	32	48	-	14	2
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10, ОК 11., ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК 1.4.	Учебная практика	72					
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10, ОК 11., ПК1.1,	Производственная практика	72					

ПК1.2, ПК1.3, ПК 1.4.							
	Промежуточная аттестация	6					
	Экзамен по модулю	12					
	Всего	328	132	74	-	32	2
<p>Форма аттестации 3 семестр МДК.01.01 – ДФК          Форма аттестации 4 семестр МДК.01.02 – Дифференцированный зачет;          Форма аттестации 3 семестр УП (производственная практика) – дифференцированный зачет;          Форма аттестации 4 семестр ПП (производственная практика) – дифференцированный зачет;          Форма аттестации 4 семестр ПМ.01 – экзамен по модулю.</p>							



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов																					
1	2	3																					
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		70																					
<b>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>																							
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p data-bbox="436 515 1818 541"><b>Содержание</b></p> <table data-bbox="436 541 1818 699"> <tr> <td data-bbox="436 547 490 603">1</td> <td data-bbox="490 547 1818 603">Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.</td> <td data-bbox="1818 547 2101 603">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="436 603 490 659">2</td> <td data-bbox="490 603 1818 659">Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</td> <td data-bbox="1818 603 2101 659">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="436 659 490 699">3</td> <td data-bbox="490 659 1818 699">Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента</td> <td data-bbox="1818 659 2101 699">2</td> </tr> </table> <p data-bbox="436 699 1818 724"><b>Тематика практических занятий</b></p> <table data-bbox="436 724 1818 1016"> <tr> <td data-bbox="436 730 490 802">1</td> <td data-bbox="490 730 1818 802">Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)</td> <td data-bbox="1818 730 2101 802">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="436 802 490 890">2</td> <td data-bbox="490 802 1818 890">Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)</td> <td data-bbox="1818 802 2101 890">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="436 890 490 962">3</td> <td data-bbox="490 890 1818 962">Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)</td> <td data-bbox="1818 890 2101 962">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="436 962 490 1016">4</td> <td data-bbox="490 962 1818 1016">Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)</td> <td data-bbox="1818 962 2101 1016">2</td> </tr> </table>	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2	2	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2	3	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	2	1	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	2	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	3	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	4	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2																					
2	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2																					
3	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	2																					
1	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2																					
2	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2																					
3	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2																					
4	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2																					
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p data-bbox="436 1029 1818 1054"><b>Содержание</b></p> <table data-bbox="436 1054 1818 1367"> <tr> <td data-bbox="436 1061 490 1117">1</td> <td data-bbox="490 1061 1818 1117">Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов</td> <td data-bbox="1818 1061 2101 1117">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="436 1117 490 1204">2</td> <td data-bbox="490 1117 1818 1204">Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:</td> <td data-bbox="1818 1117 2101 1204">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="436 1204 490 1292">3</td> <td data-bbox="490 1204 1818 1292">Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</td> <td data-bbox="1818 1204 2101 1292">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="436 1292 490 1367">4</td> <td data-bbox="490 1292 1818 1367">Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</td> <td data-bbox="1818 1292 2101 1367">2</td> </tr> </table>	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2	2	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:	2	3	Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	4	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2										
1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2																					
2	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:	2																					
3	Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2																					
4	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2																					

	5	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	1	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки овощного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	2	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки рыбного и нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	3	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки мясного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	4	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья из домашней птицы, дичи и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		
	1	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2
	2	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2
	3	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	4	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2
	5	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	1	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	2	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2
	3	Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	4	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	5	Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			18

<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>96</b>	
<b>МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			
<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<b>Содержание</b>		
	1	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	<b>2</b>
	2	Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	<b>2</b>
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1	Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов овощей.	<b>2</b>
	2	Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов грибов.	<b>2</b>
	3	Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции.	<b>2</b>
<b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	<b>Содержание</b>		
	1	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	<b>2</b>

	2	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1	Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов рыбы.	2
	2	Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции.	2
<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		
	1	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2
	2	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1	Механическая кулинарная обработка редких видов рыбы.	2
	2	Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья.	2
	3	Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции.	2
<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		
	1	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2

	<b>2</b>	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	<b>2</b>
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>1</b>	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы	<b>2</b>
	<b>2</b>	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья	<b>2</b>
	<b>3</b>	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из ракообразных	<b>2</b>
<b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса диких животных	<b>Содержание</b>		
	<b>1</b>	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	<b>2</b>
	<b>2</b>	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	<b>1</b>	Механическая кулинарная обработка мяса диких животных.	<b>2</b>
	<b>2</b>	Механическая кулинарная обработка мясopодуKтов.	<b>2</b>
	<b>3</b>	Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	<b>2</b>
<b>Тема 2.6</b>	<b>Содержание</b>		

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семена фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	2	
	2	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>			
	1	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо.	2	
	2	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: стейков, рулетов из мраморного мяса	2	
	3	Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	2	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>Содержание</b>			
	1	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	2	
	2	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>			
	1	Механическая кулинарная обработка птицы	2	
	2	Механическая кулинарная обработка пернатой дичи.	2	
3	Механическая кулинарная субпродуктов	2		
Тема 2.8	<b>Содержание</b>			

Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты	2
	2	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: фаршированные, рулеты из птицы.	2
	3	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>			14
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>9. Подготовка словаря иностранных терминов</li> </ol>			
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (если предусмотрено)</b>			-
<b>Учебная практика по ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b>			72
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> </ol>			

<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li> <li>10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней</li> </ol>	72



<p>птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	
<b>Всего</b>	<b>328</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.01** предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме 144 часов. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

2. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. - 376

3. Ратушный А.С.Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336

4. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240

5. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.

6. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2021. - 192 с. - (Профессиональное образование).

7. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).

8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2020. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).
9. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).
10. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2019. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
11. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
18. Сыроделие: техника и технология : учебник для СПО / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-

5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey->

14293838083. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

### 4.1. Результаты освоения общих компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"><li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li><li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li><li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li><li>– адекватность определения потребности в информации;</li><li>– эффективность поиска;</li><li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li><li>– разработка детального плана действий;</li><li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li><li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li></ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"><li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li><li>- заданий по учебной и производственной практике;</li><li>- заданий для самостоятельной работы</li></ul> <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"><li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li><li>- заданий экзамена по модулю;</li><li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li></ul>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"><li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li><li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li><li>– точность структурирования отобранной</li></ul>	

	<p>информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

## 4.2. Конкретизация результатов освоения ПМ.

<b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
Иметь практический опыт:	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;
Уметь:	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;
Знать:	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;
Самостоятельная работа	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
Иметь практический опыт:	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь:	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать:	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
Самостоятельная работа	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

<b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
Иметь практический опыт:	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь:	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать:	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
Самостоятельная работа	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.
<b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Иметь практический опыт:	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
Уметь:	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
Знать:	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
Самостоятельная работа	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка словаря иностранных терминов



**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
Профессионального модуля

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и  
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий сложного ассортимента  
программы подготовки специалистов среднего звена /  
квалифицированных рабочих и служащих  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Очная форма обучения

Владивосток 2023

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2023 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласовано:

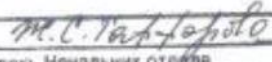
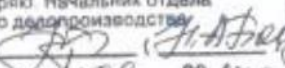
Рецензент:

Зам. директора по производственному комплексу Инновационного технологического центра Передовой инженерной школы «Института биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем» Дальневосточного федерального университета



Гафуров Ж. С.



Подпись   
М. С. Гафуров  
Исполнитель: Начальник отдела  
кадрового делопроизводства  
ДПОУ   
14 - 17 мая 2023 г.

## 1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

## 2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
ОК 01-11	31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
	34	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	35	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
	36	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
	37	правила составления заявок на продукты
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
	У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

Код ОК, ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
	У7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	У8	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
ПК1.1-1.4	ПО 1	разработка ассортимента полуфабрикатов;
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
	З 1	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
	ПО 2	разработка, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
	У5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
	У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	З4	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	ПО 3	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;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО 4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
	З4	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
У7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	

Код ОК, ПК <sup>1</sup>	Код результата обучения <sup>1</sup>	Наименование результата обучения <sup>1</sup>
		редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	ПО 5	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
	У8	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	ПО 6	контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	ПО 7	контроле хранения и расхода продуктов.
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

<sup>1</sup> - в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

### 3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

#### 3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>				
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Классификация и ассортимент полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33	Способность разработать ассортимент, определять требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабриката в из них	34	Способность разработать рецептуру, определить методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Контрольная работа № 1 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>
	У2	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;		
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Организация работ по	34	Способность разработать рецептуру, определить методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 3-4)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на экзамен 4-6 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
обработке сырья и приготовлению полуфабриката	35	Способность определять способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;	<i>Тест № 2 (п.5.3, варианты 3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>
	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Контрольная работа № 2 (п.5.4, задания 3-4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(6)</i>
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>				
Тема 2.1 СРС по Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	33	различать ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	<i>ЭССЕ</i>	<i>Вопросы на экзамен 9-14 (п. 6.1)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, определять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 5)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на экзамен 7-8 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Тест № 3 (п.5.3, варианты 4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (6)</i>
Тема 2.2 СРС по Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	33	различать ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	<i>Контрольная работа № 4 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, определять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 7-8)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на экзамен 9-10 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	У7	Способность использовать	<i>Тест № 5(п.5.3, варианты 4)</i>	<i>Практическое задание к</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
		различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;		экзамену 6 (6)
Тема 2.3 СРС по <b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	33	различать ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	<i>Контрольная работа № 5 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, определять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 10)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на экзамен 11-12 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 8 (6)</i>
Тема 2.4 СРС по <b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабриката в из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33	различать ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	<i>Контрольная работа № 6 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, определять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-6)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 8 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
Тема 2.5 СРС по <b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса диких животных	33	различать ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	<i>Контрольная работа № 7 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, определять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Тест № 2 (п.5.3, варианты 5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>
Тема 2.6 СРС по <b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабриката из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33	различать ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	<i>Контрольная работа № 9 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, определять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 7-9)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на экзамен 6 -9(п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-2)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>
Тема 2.7 СРС по <b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка	33	различать ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и	<i>Контрольная работа № 4 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12 (6)</i>



Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель <sup>2</sup> овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС <sup>3</sup>	
			Текущий контроль <sup>4</sup>	Промежуточная аттестация <sup>4</sup>
пернатой дичи		редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;		
	34	Способность разрабатывать рецептуру, определять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)<sup>5</sup></i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)<sup>5</sup></i>
	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
Тема 2.8 СРС по <b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабриката в из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33	различать ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	<i>Контрольная работа № 8 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, определять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12(6)</i>
	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Контрольная работа № 11 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 13 (6)</i>

<sup>2</sup> - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

<sup>3</sup> - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

<sup>4</sup> - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.

<sup>5</sup> - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

### 3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование	Код результат	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС
----------------------	---------------	--	--

раздела (модуля) / темы дисциплины	тата обучения		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>				
Тема 1.1 Практическое занятие № 1, 2,3,4 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабриката в сложного ассортимента	37	Способность составлять заявки на продукты	<i>Эссе (п.5.п, темы 1-10)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (6.1)</i>
	У5	Способность применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	<i>Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
Тема 1.2 Практическое занятие № 1,2,3,4 Разработка инструкций	32	Способность определять виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<i>Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Вопросы на экзамен 7,8 (6.1)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, определять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;		<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>
	У4	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;		
Тема 1.3 Практическое занятие № 1 Составить заявку	32	Способность определять виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
(требования) на сырье Практическое занятие № 2 Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Практическое занятие № 3 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов Практическое занятие № 4 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабриката из рыбы. Практическое занятие № 5 Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки		оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		
	У4	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>				
Тема 2.1 Лабораторная работа № 1 Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
овощей. Лабораторная работа № 2 Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов грибов	34	Способность разрабатывать рецептуру, применять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
	35	Способность определять способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3 (6)</i>
	36	Способность применять правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 2(п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (6)</i>
Лабораторная работа № 3 Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции.	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>
	35	Способность определять способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
	36	Способность применять правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 8 (6)</i>
Тема2.2 Лабораторная работа № 1 Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов рыбы.	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции			

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;		
<p>Тема 2.3 Лабораторная работа № 1 Механическая кулинарная обработка редких видов рыбы</p> <p>Лабораторная работа № 2 Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья.</p> <p>Лабораторная работа № 2 Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции</p>	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 9 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, применять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 9 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
	35	Способность применять способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>
	36	Способность применять правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 10 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12 (6)</i>
<p>Тема 2.4 Лабораторная работа № 1 Приготовление полуфабриката в сложного ассортимента из рыбы</p> <p>Лабораторная работа № 2 Приготовление полуфабриката в сложного ассортимента из нерыбного водного сырья</p> <p>Лабораторная</p>	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 11 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 13 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, применять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 12 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 14 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
работа № 2 Приготовление полуфабриката в сложного ассортимента из ракообразных	35	Способность использовать способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 13 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 15 (6)</i>
	36	Способность применять правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 14 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
Тема 2.5 Лабораторная работа № 1 Механическая кулинарная обработка мяса диких животных. Лабораторная работа № 2 Механическая кулинарная обработка мясопродуктов Лабораторная работа № 2 Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 15 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>
Тема 2.6 Лабораторная работа № 1 Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо Лабораторная	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, применять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления	<i>Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p>работа № 2 Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: стейков, рулетов из мраморного мяса</p> <p>Лабораторная работа № 3 Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса</p>		полуфабрикатов сложного ассортимента;		
	35	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>
	36	Способность применять правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>
<p>Тема 2.7 Лабораторная работа №1 Механическая кулинарная обработка птицы</p> <p>Лабораторная работа №2 Механическая кулинарная обработка пернатой дичи.</p> <p>Лабораторная работа №3 Механическая кулинарная субпродуктов</p>	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, применять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 8 (6)</i>
	35	Способность использовать способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 9 (6)</i>
	36	Способность использовать правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.8 Лабораторная работа №1 Приготовление полуфабриката в из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты Лабораторная работа №2 Приготовление полуфабриката в из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: фаршированные, рулеты из птицы Лабораторная работа №3 Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	У7	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 9 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>
	34	Способность разрабатывать рецептуру, применять методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<i>Письменное задание № 10 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12 (6)</i>
	35	Способность использовать способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 11 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 15 (6)</i>
	36	Способность использовать правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	<i>Письменное задание № 12 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 13 (6)</i>

#### 4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна \_\_\_ баллам.)

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

#### Критерии оценивания устного ответа



Оценочные средства: *собеседование*,

**5 баллов** - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

**4 балла** - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

**3 балла** – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

**2 балла** – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

### **Критерии оценивания письменной работы**

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

**5 баллов** - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

**4 балла** - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

**3 балла** – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

**2 балла** - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три

или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

### Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

## **5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации**

### **5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):**

1. Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?
4. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.
5. Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.
6. Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом
7. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
8. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.
9. Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.
10. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
11. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей
12. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

### **5.2 Темы рефератов**

1. «Оборудование, используемое для подготовки мяса»
2. «Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы»
3. «Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд
4. 6. «Шпигование мяса»
5. 11. «Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании хранении мяса»
1. «Оборудование, используемое для обработки и подготовки рыбы»
6. «Классификация видов рыб»
7. «Варианты обработки и подготовки рыбы с костным скелетом для приготовления сложных блюд»
8. «Способы фарширования рыбы»
9. «Определение способов минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд»
10. «Приготовление п/ф из рыбы предприятиями нашего региона»
11. «Оборудование, используемое для обработки и подготовки птицы»
12. История появления фуа-гра
13. «Классификация видов птиц»
14. «Приготовление п/ф из птицы предприятиями нашего региона»
15. «Новые фирменные блюда из птицы»

### 5.3 Примеры тестовых заданий

#### МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

##### Вариант 1

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?
  - а) в свекле, моркови;
  - б) в чесноке, луке, редьке;
  - в) в картофеле, хрене;
  - г) в тыкве, капусте.
2. Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания
  - а) 1-й и 2-й категории;
  - б) жирная;
  - в) обезжиренная;
  - г) 1-й категории.
3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?
  - а) в картофеле, свекле;
  - б) в капусте, моркови;
  - в) в репе, редьке, хрене;
  - г) в кабачках, патиссонах.
4. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше 15 °С:
  - а) остывшее;
  - б) охлажденное;
  - в) мороженое;
  - г) парное.
5. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше 15 °С:
  - а) остывшее;
  - б) охлажденное;
  - в) мороженое;
  - г) парное.
6. Какие овощи содержат больше крахмала:
  - а) морковь, редис;
  - б) огурцы, помидоры;
  - в) картофель, кукуруза?
7. Допишите: коллаген это:
  - а) полноценный белок
  - б) неполноценный белок
8. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?
  - а) морковь;
  - б) сельдерей;
  - в) свекла;
  - г) брюква.
9. Какой корнеплод содержит каротин?
  - а) морковь;
  - б) сельдерей;
  - в) свекла;
  - г) редька.
10. Каким способом выполняется фигурная нарезка овощей:
  - а) только вручную;

- б) вручную и используя овощерезку;
- в) используя пуансонную овощерезку.

### **Вариант 2**

1. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки:

- а) спаржу;
- б) артишоки;
- в) ревень?

2. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:

- а) для восстановления кулинарных свойств;
- б) удаления сернистого ангидрида;
- в) для удаления крахмала?

3. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:

- а) МРОВ-160; N
- б) МКП-60;
- в) МРО-50-200?

4. Какой рабочий орган машины МРО-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:

- а) терочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребенками;
- в) диск с серповидными ножами?

5. С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам:

- а) снижение отходов при машинной очистке картофеля;
- б) снижение времени очистки;
- в) повышение производительности труда?

6. Дефростация мяса обеспечивает:

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса.

7. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:

- а) от их кулинарного использования;
- б) способа нарезания (машинный и ручной способ);
- в) их размеров.

8. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлиненным:

- а) соломка, брусочек и ломтик;
- б) соломка, брусочек, долька;
- в) брусочек, кубики, стружка?

9. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей:

- а) только вручную;
- б) вручную и используя овощерезку;
- в) используя только овощерезку?

10. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:

- а) грузди и рыжики;
- б) белые грибы и подосиновики;
- в) лисички, сыроежки и сморчки?

### **Вариант 3**

1. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относят к категории:

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной.

2. Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения:

- а) хранить его в холодной воде;
  - б) посыпать его солью или сахаром;
  - в) исключить доступ кислорода?
3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?
- а) Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
  - б) Это составные жировой и костной ткани рыбы
4. Какой корнеплод используется только в сыром виде?
- а) морковь;
  - б) редис;
  - в) свекла;
  - г) сельдерей.
5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:
- а) оссеин
  - б) эластин
  - в) коллаген
6. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
- а) по степени усвояемости;
  - б) по химическому составу;
  - в) по минеральному составу.
7. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
  - б) улетучивается с паром;
  - в) переходит в клейкое вещество глютин.
8. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
- а) улучшению цвета;
  - б) повышению калорийности;
  - в) возбуждению аппетита.
9. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:
- а) осетр, горбуша, окунь;
  - б) горбуша, сёмга, форель;
  - в) сёмга, форель, севрюга;
  - г) треска, судак, сельдь
10. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки:
- а) выдержать в течение 15...20 мин в соленой воде;
  - б) выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
  - в) выдержать в течение 15...20 мин в холодной воде?

#### **Вариант 4**

1. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки:
- а) спаржу;
  - б) артишоки;
  - в) ревеня?
2. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:
- а) для восстановления кулинарных свойств;
  - б) удаления сернистого ангидрида;
  - в) для удаления крахмала?\_\_
3. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это \_\_\_\_\_
4. Для чего производят сульфитацию картофеля:
- а) для сохранения витаминов;

- б) сокращения сроков варки;
  - в) предохранения от потемнения?
5. Как называется вращающийся рабочий орган картофелеочистительной машины:
- а) диск с ножами;
  - б) абразивные сегменты;
  - в) конусообразный диск?
6. Допишите предложения.
1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и \_\_\_\_\_.
7. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь \_\_\_\_\_.
8. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов:
- а) 3,75 ккал;
  - б) 4,1 ккал;
  - в) 4,9 ккал?
9. К тощим рыбам относят треску, \_\_\_\_\_.
10. Какие углеводы не усваиваются в организме человека:
- а) лактоза;
  - б) фруктоза;
  - в) клетчатка.

Время выполнения – 25 минут

### **Тестовые задания МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

#### **Вариант 1**

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1. Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):
  - а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;
  - б) для блюда «Картофель в молоке»;
  - в) для жаренья во фритюре;
  - г) для тушения.
2. Укажите, для какой цели в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб:
  - а) для связи;
  - б) для рыхлости;
  - в) для сочности;
  - г) для жирности.
3. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:
  - а) в молоке;
  - б) в смеси воды и молока;
  - в) в льезоне;
  - г) в сливках.
4. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:
  - а) 40°;
  - б) 60°;
  - в) 90°;
  - г) 30°.
5. Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:
  - а) очистка чешуи;
  - б) .....
  - в) из головы удаляют жабры и глаза;

- г) .....
- д) промывание;
- е) .....
- 6. Для чего перед использованием печень надо ошпарить?
  - а) чтобы во время жарки не выделялось много белка.
  - б) чтобы во время жарки быстрее была готова.
  - в) чтобы легче снять пленку
- 7. При разрубе передней четверти говядины получают следующие отруба \_\_\_\_\_
- 8. Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания
  - а) 1-й и 2-й категории;
  - б) жирная;
  - в) обезжиренная;
  - г) 1-й категории.
- 9. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса, °С:
  - а) 0;
  - б) -2;
  - в) 4;
  - г) не выше -6.
- 10. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом:
  - а) для уменьшения потерь питательных веществ;
  - б) чтобы подсолить рыбу;
  - в) для ускорения процесса оттаивания;
  - г) чтобы рыба не испортилась

### **Вариант 2**

1. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины : \_\_\_\_\_
2. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:
  - а) оссеин
  - б) эластин
  - в) коллаген
3. Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это \_\_\_\_\_ полуфабрикаты из \_\_\_\_\_
4. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:
  - а) треску, пикшу, навагу;
  - б) осетра, лосось, сельдь;
  - в) щуку, судака, карпа;
  - г) щуку, налима, окуня
5. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:
  - а) бланшированием;
  - б) панированием;
  - в) фаршированием;
  - г) маринованием.
6. Укажите использование кнельной массы птицы:
  - а) для приготовления котлет фаршированных и котлет по-киевски;
  - б) для приготовления кнелей, суфле, для фарширования;
  - в) для приготовления кнелей, суфле и котлет фаршированных;
  - г) для приготовления кнелей и суфле.
7. Допишите: коллаген это:
  - а) полноценный белок



- б) неполноценный белок
8. Тефтели имеют форму:
- а) приплюснуто-округлую;
  - б) овально-приплюснутую;
  - в) шарики;
  - г) форма батона
- 9 При обвалке свинины получают:
- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
  - б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
  - в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
  - г) шею, грудинку, корейку, окорок
10. Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты \_\_\_\_\_

---

### Вариант 3

1. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

- а) 15-18°C.
- б) 15-23°C.
- в) 7-8 °C.

г) 54-55 °C.

2. Тушки птицы заправляют:

- а) в три нитки,
- б) "в кармашек",
- в) в одну нитку,
- г) в две нитки.

3. Для жарки используют следующие части говядины:

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея

4. Для чего кожу у порционных кусков рыбы надрезают в двух-трех местах?

-----

5. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

6. Укажите: бифштекс – это:

- а). крупнокусковой п/ф
- б). мелкокусковой п/ф
- в). порционный п/ф.

7. Ромштекс перед жаркой:

- а). не панируют
- б). панируют
- в). обрезают

8. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

9. Укажите, жиловка и сортировка мяса — это:

- а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;
- в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;
- г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовление полуфабрикатов

10. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

#### **Вариант 4**

1. Установить последовательность данных операций:

- а) разделить рыбу на чистое филе;
- б) добавить соль, перец;
- в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- д) массу перемешать;
- е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- ж) выбивание массы.

2. Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

3. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель

4. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

5. Чтобы сократить потери минеральных веществ в воду добавляют

---

6. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе.

7. Укажите форму полуфабриката тельного:

- а) полумесяц;
- б) кирпичик;
- в) капелька;
- г) батон.

8. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

9. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью

используют:

- а) большое филе с косточкой;
- б) малое и большое филе с косточкой;
- в) малое и большое филе без косточки;
- г) большое филе без косточки.

10. Укажите вид панировки для приготовления тельного:

- а) сухарная;
- б) мучная;
- в) яйцо, сухари;
- г) комбинированная.

## **5.4 Примеры заданий для контрольной работы**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

### **Вариант 1**

#### **Задание № 1**

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

#### **Задание № 2**

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

#### **Задание № 3**

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

#### **Задание № 4**

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

#### **Задание № 5**

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша телятины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

#### **Задание № 6**

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 2 кг птицы весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

### **Вариант 2**

#### **Задание № 1**

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и жарки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из дичи.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

#### **Задание № 2**

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

#### **Задание № 3**

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

#### **Задание № 4.**

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не

допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

#### **Задание № 5**

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

#### **Задание № 6**

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей? \_\_

### **5.5 Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)**

**Тема 1.** Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

**Тема 2.** Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

**Тема 3.** Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

**Тема 4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, приготовления полуфабрикатов из них.

### **5.6 Решение ситуационных задач**

#### **Тема: Механическая обработка овощей и грибов**

Примеры решения задач.

1. Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Дано: Решение:

$$m_{бр} = 300 \text{ кг} \quad m_{н} = m_{бр} \times \left( \frac{100\% - N_{отх}}{100\%} \right)$$

$$N_{от} = 40\%$$

$$m_{н} = 300 \text{ кг} \times \left( \frac{100\% - 40\%}{100\%} \right) = 300 \text{ кг} \times 60\% = 180 \text{ кг}$$

$$m_{н} = ? \quad 100\% \quad 100\%$$

Ответ:  $m_{н} = 180 \text{ кг}$ .

2. Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.

Дано: Решение:

#### **При решении задачи воспользуемся таблицей №24**

стр. 558 - (№32 стр. 651)<sup>1</sup> «Расчет расхода сырья,

$m_{г пр} = 38,64 \text{ кг}$ . выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

$$N_{пот} - ? \quad N_{поп} = 31\%$$

$$N_{отх} - ? \quad N_{отх} = 30\%$$

$$m_{бр} - ?$$

$$m_{н} = m_{г пр} \times 100\% = 38,64 \times 100\% = 56 \text{ кг}$$

$$100\% - N_{пот} \quad 100\% - 31\%$$

$$m_{\text{бр}} = m_{\text{Н}} \times 100\% = 56 \text{ кг} \times 100\% = 80 \text{ кг}$$

$$100\% - N_{\text{отх}} 100\% - 30\%$$

Ответ: 1) потери при тепловой обработке 31%

2) отходы при механической обработке 30%

3) масса брутто составляет 80 кг.

3. Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг.

Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице №24 (36).

Дано:

Решение:

$$m_{\text{бр}} = 50 \text{ кг} \quad K_{\text{отх}} = (m_{\text{отх}} - m_{\text{Н}}) \times 100\% =$$

$$m_{\text{Н}} = 43 \text{ кг} \quad m_{\text{бр}}$$

$$K_{\text{отх}} - ? = \frac{(50 \text{ кг} - 43 \text{ кг}) \times 100\%}{50 \text{ кг}} = 15\%$$

$$N_{\text{отк}} = 16\%$$

Ответ: Процент отходов лука меньше нормативного на 1%.

4. Масса очищенной моркови 35 кг.

Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

Дано: Решение:

$m_{\text{Н}} = 35 \text{ кг}$  Норма отходов определена по таблице №24 на

$N_{\text{отх}} = 20\%$  стр. 558 (№36 стр. 651) Сборника рецептов.

$$m_{\text{бр}} - ? \quad m_{\text{бр}} = m_{\text{Н}} \times 100\% = 35 \text{ кг} \times 100\% = 43,2 \text{ кг}$$

$$100\% - N_{\text{отх}} 80\%$$

Ответ: Масса брутто моркови 43,2 кг.

### Задачи для самостоятельного решения

1. Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите какова масса отходов, если норма отходов 35%.
2. Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.
3. Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.
4. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г. перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке.
5. Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.
6. На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.
7. Для приготовления салата из свежих огурцов взято 4 кг свежих грунтовых огурцов неочищенных. Определите, какое количество огурцов будет получено после мойки, удаления плодоножки, верхушки, пятен от ожогов и порционирования.
8. Масса очищенного лука 17 кг 320 г. Какое количество лука пассированного до готовности будет получено.
9. Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите процент отходов при механической обработке, если их масса 24 кг.
10. Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.
11. В столовой II категории 21 мая было очищено 60 кг. картофеля получится при этом. Сколько порций отварного картофеля получится из этого картофеля.

12. В столовой III категории 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится. Сколько порций котлет морковных получится из этого количества.

### Тема: Механическая обработка рыбы. Примеры решения задач

1. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с костями, и без костей получится при разделке.

Дано: Решение:

$m_{бр} = 50$  кг При решении задачи воспользуемся таблицей

№21 (27).

$m_{филе}$  - ? Рыба специальной разделки соответствует рыбе непластованной (т.е. без чешуи, головы, плавников, внутренностей).

Отходы при разделке непластованной рыбы установлены 39%, а при разделке на филе с кожей без костей - 54%.

Дополнительные отходы составляют  $54\% - 39\% = 15\%$ .

Выход рыбы непластованной  $100\% - 39\% = 61\%$ .

т.е. при поступлении рыбы спецразделки дополнительные отходы при разделке на филе составят:

61 - 100%

$$15-x \quad x = \frac{15 \times 100}{61} = 23,4\%$$

61

таким образом, масса филе

50 кг - 100%

$$x_2 - 23,4\% \quad x_2 = \frac{50 \times 23,4}{100} = 11,7 \text{ кг}$$

$$m_{филе} = 50 - 11,7 = 38,3 \text{ кг}$$

Ответ: масса филе с кожей без костей составляет 38,3 кг.

### Задачи для самостоятельного решения

1. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для

а) Горбуши средней мороженой непластованной кусками.

б) Горбуши потрошенной с головой мороженой при разделке на филе без кожи и костей.

в) Камбалы дальневосточной неразделанной мороженой при разделке на кругляши.

г) Карась океанический потрошенный обезглавленный мороженный при разделке на филе с кожей без костей.

д) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головы.

е) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головой мороженная в брикетах.

2. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.

3. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?

4. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 50 кг ставриды океанической неразделанной.

5. Найдите массу брутто морского окуня для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 75 г.), если поступил окунь морской потрошенный обезглавленный.

6. Найдите массу брутто терпуга для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 125 г.), если поступил терпуг неразделанный.

7. Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.

8. Определить размер отходов в % при обработке трески непластованной на филе с кожей без костей.
9. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70 кг трески специальной разделки.
10. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели непластованной среднего размера.

### **Тема: Механическая обработка мяса, субпродуктов, птицы и дичи**

Примеры решения задач.

1. Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг.

Дано: Решение:

$m_{бр} = 70$  кг 1. По рецептуре №413, стр. 253 (657, стр. 313) масса

$m_{гпр} = 100$  г. мяса для приготовления шницеля составляет 129 г.

(брутто).

$n = ?$

2. Из таблицы (12, стр. 502) «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания работающих на сырье» находим, что котлетное мясо составляет 40,3% от массы полутуши.

70 кг - 100%

$x$  кг - 40,3%  $x = \frac{70 \text{ кг} \times 40,3\%}{100\%} = 28,21$  кг

$3.n = 28,21$  кг: 0,129 кг = 218,6 шт.  $\approx 218$  шт.

Ответ:  $n = 218$  шт.

### **Задачи для самостоятельного решения**

1. Найдите количество отходов по среднетушевым нормам отходов при поступлении 80 кг говядины II категории упитанности.
2. Найдите выход толстого и тонкого края говядины при поступлении 125 кг говядины I категории.
3. Сколько порций поджарки по рецептуре №376 (599) можно приготовить по колонке №2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.
4. Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре №375 (598) можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.
5. Сколько порций блюда «Гуляш» по рецептуре №401 (632) можно приготовить из туши баранины I категории упитанности массой 46 кг по первой колонке.
6. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5% потери при разделке 0,5%. Определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.
7. Масса разделанной говядины II категории упитанности 140 кг. Сколько говядины массой брутто было израсходовано.
8. Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек.
9. Масса говяжьей печени мороженой 17 кг. Определите массу жареной печени.
10. Масса говяжьей туши I категории упитанности составляет 110 кг. Определите массу мяса для жарки, тушения и варки крупными кусками.
11. Взято 35 кг. почек говяжьих охлажденных. После механической обработки получено 32 кг 620 г., а после варки 17 кг 615 г. почек. Определите фактический процент отходов при механической обработке, фактический процент потерь при тепловой обработке и сравните их с нормой. Если норма отходов 7%, а потерь 47%.



## 6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### Вариант 1

#### Закончите предложение:

1. Сортировка и калибровка способствует снижению \_\_\_\_\_, при \_\_\_\_\_ обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, \_\_\_\_\_ экземпляры, распределяют овощи по \_\_\_\_\_.

2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ способами.

3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:

-  
-  
-  
-  
-

4. Установите соответствие:

№	Название продукта		Форма нарезки
1	Капуста	а	крупные шпалки
2	зеленый лук	б	брусочки
3	морковь	в	шашки

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов:  
сортировка - ...

6. Отметьте какие виды консервации существуют:

- а) квашение
- б) соление
- в) сушка
- г) заморозка
- д) все выше перечисленное

7. Для чего используется способ сульфитации картофеля.

8. Установите соответствие:

№	Виды рыб		Название рыб
1	окуневые	а	семга, сиг
2	карповые	б	ерш, судак
3	лососевые	в	лещ, карась

9. Определите по описанию вид кулинарного изделия:

- а) рыбные зразы имеющие форму полумесяца, панированные в льезоне и сухарях;
- б) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет форму батона, фаршируют яйцами, пассерованным луком, грибами и т.д.;
- в) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности: кролики с удовлетворительно развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются легко и слегка выступают, бедра подтянуты, зад выполнен недостаточно.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке мяса.

12. Распределите между собой вид рыбы поступающей на предприятия общественного питания и опишите способы хранения.

	Вид поставки		Характеристика
1	живая рыба	а	хранят не более 5 суток при температуре от -1 до +1 <sup>0</sup> С
2	охлажденная рыба	б	хранят 12 суток при температуре -8 <sup>0</sup> С, 3 суток при 0 до -2 <sup>0</sup> С
3	мороженая рыба	в	хранят не более 2 суток в проточной воде ванн

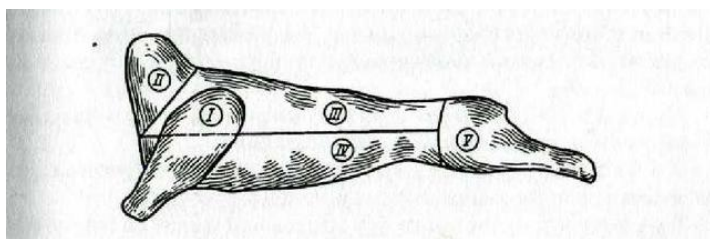
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

I категория

II категория

голова, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясо-костные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.



16. Опишите, как приготавливают котлетную массу из мяса птицы. Чем можно заменить внутренний жир.

### 17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 150 кг гусей потрошенных II категории.

2. Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой получится в марте месяце из 45 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины II категории для приготовления 342 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 70 гр.

## Вариант 2

### Закончите предложение:

1. Нарезка овощей способствует \_\_\_\_\_ тепловой обработке, придает блюдам \_\_\_\_\_ вид, \_\_\_\_\_ вкус.

2. Корнеплоды обрабатывают \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ способами или \_\_\_\_\_.

3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят:

- 
- 
- 
- 
- 

4. Установите соответствие:

	Название продукта		Форма нарезки
1	капуста	а	колечки
2	зеленый лук	б	кубики
3	морковь	в	рубка

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:  
мойка - ...

6. Отметьте, какие луковые овощи допускаются к использованию для приготовления пищи:

- а) запаренные,
- б) загнившие,
- в) с естественным вкусом и запахом, характерными этому сорту
- г) поврежденные болезнями,
- д) подмороженные

7. Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду.

8. Установите соответствие:

	Виды рыб		Название рыб
1	окуневые	а	нельма, форель
2	карповые	б	чоп, берш
3	лососевые	в	вобла, толстолобик

9. Определите по описанию сорт овощей:

- а) листья данной капусты нежные, слегка морщинистые, кочан рыхлый, по содержанию белка превосходит белокочанную капусту;
- б) этот сорт лука имеет луковицу разных размеров от небольшой мелкой, массой 50 г., до большой - 150 г., может быть разного цвета как по внешней, так и по внутренней окраске, используется в качестве приправы, чаще в пассерованном и жареном виде,
- в) этот сорт капусты имеет утолщенный, похожий на репу стебель.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:

кролики с хорошо развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются слабо и не выступают, зад и бедра хорошо выполнены и округлены, на холке, животе и в области паха легко прощупываются подкожные жировые отложения.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке рыбы.

12. Распределите между собой и их.

	Вид тканей мяса		Описание
1	мышечная ткань	а	состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин.
2	соединительная ткань	б	состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой)
3	костная ткань	в	состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина

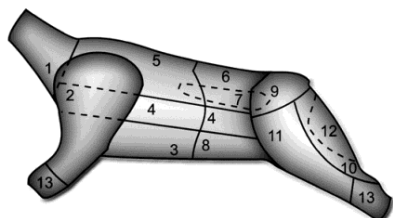
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

I категория

II категория

голова, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясо-костные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.



16. Опишите, как приготавливают рыбную котлетную массу. Что можно добавить в котлетную массу для увеличения рыхлости?

### 17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 170 кг гусей потрошенных I категории.

2. Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой получится в сентябре месяце из 35 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины I категории для приготовления 322 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 100 гр.

**Эталоны правильных ответов:**

**Вариант 1**

1. Сортировка и калибровка способствует снижению отходов при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами.

3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят: соломку, брусочки, кружочки, ломтики дольки.

4. 1-в, 2-а, 3-б

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов: сортировка –отрезание плодоножки, промывание (у старых баклажан ошпаривание и очищение кожицы), нарезка.

6. д

7. Чтобы предохранить картофель от потемнения.

8. 1-б, 2 – в, 3 –а

9.

а) тельное

б) рулет

в) биточки

10. II категория

11. МС

12. 1 - в, 2 – а, 3 - б

13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки бараньей туши

15. Корейка на кости

16. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. Внутренний жир можно заменить маслом или маргарином.

17.

1. 15 кг

2. 26 кг 190 г.

3. 38 кг. 646 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

**Вариант 2**

1. Нарезка овощей способствует равномерной тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

2. Корнеплоды обрабатывают механическим, термическим способами или вручную.

3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят: бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль, гребешки, звездочки, орешки

4. 1-в, 2-а, 3-б

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:

**тыкву моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу, промывают.**

6. в

7. Чтобы удалить гусениц.

8. 1-б, 2 – в, 3 –а

9.

а) савойская капуста

б) репчатый лук

в) кольраби

10. I категория

11. РС

12. 1 - б, 2 – в, 3 - а

13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки говяжьей туши

15. Эскалоп

16. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку. Пшеничный хлеб без корок замачивают в молоке, пропускают через мясорубку. затем фарш пропускают еще раз. Добавляют соль, перец, тщательно вымешивают.

17.

1. 15 кг 300 г.

2. 25 кг 463 г.

3. 49 кг. 910 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

### **6.1 Варианты экзаменационных билетов:**

#### **Вариант № 1**

##### **Вопросы**

1. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса, рубленой, котлетной массы.

2 Приготовление полуфабрикатов из филе птицы

3. Задача: Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины массой брутто, если норма отходов составляет 26%?

#### **Вариант № 2**

##### **Вопросы**

1. Химический состав мяса, основные ткани мяса

2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.

3. Задача: Определите массу обработанного сердца, если поступило сердце, охлажденное в количестве 25 кг.

#### **Вариант № 3**

##### **Вопросы**

1. Организация работы птицегольевого цеха

2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом.

3. Задача: Определите массу нетто неразделанной миноги при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто 12,55 кг.

#### **Вариант № 4**

##### **Вопросы**

1. Организации рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
2. Разделка рыбы на филе (пластование).
3. Задача: Определите количество неразделанного карпа для получения 22 кг обработанной рыбы.

#### **Вариант № 5**

##### **Вопросы**

1. Обработка десертных овощей.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.
3. Задача: Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.

#### **Вариант № 6**

##### **Вопросы**

1. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса
2. Оттаивание мороженой рыбы.
3. Задача: Сколько потребуется мясной свинины для приготовления 40 порций шашлыка, если на 1 порцию необходимо взять 147 г массой нетто корейки и тазобедренной части?

#### **Вариант № 7**

##### **Вопросы**

1. Рецептура. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной рубленой массы
2. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки хранения
3. Задача: Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто рыбы 0,65 кг.

#### **Вариант № 8**

##### **Вопросы**

1. Последовательность технологических операций при обработке, хранение полуфабрикатов.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование.
3. Задача: Отходы при обработке лука составили 48 кг, или 16% от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.

#### **Вариант № 9**

##### **Вопросы**

1. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов и их хранения.
2. Полуфабрикаты из птицы и дичи: целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые.
3. Задача: Для приготовления 50 порций шпигованного мяса необходимо взять 15,9 кг лопаточной части баранины. Сколько необходимо разделить для этого баранины 1 категории?

#### **Вариант № 10**

##### **Вопросы**

1. Организация работы мясо-рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем.

2. Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование, хранение полуфабрикатов.
3. Задача: Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его масса брутто 66 кг.

#### **Вариант № 11**

##### **Вопросы**

1. Организации работы рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем для разделки рыбы.
2. Рецепт. Приготовление кнельной массы из птицы, полуфабрикатов из нее.
3. Задача: Определите норму отходов и потерь при механической кулинарной обработке обрезной свинины массой 200 кг.

#### **Вариант № 12**

##### **Вопросы**

1. Последовательность технологических операций при первичной кулинарной обработке туш баранины и телятины
2. Кулинарная обработка рыбы, для приготовления рыбного полуфабриката «кругляши»
3. Задача: Определите количество отходов, полученных при обработке на порционные куски с кожей, без хрящей 145 кг осетра с головой.

#### **Вариант № 13**

##### **Вопросы**

1. Приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезание, отбивание, маринование, шпигование, панирование, подрезка сухожилий, обертывание, обвязывание.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины, кулинарное использование.
3. Задача: Определите количество шампиньонов по массе, необходимое для получения 5 кг свежих обработанных шампиньонов.

#### **Вариант № 14**

##### **Вопросы**

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре. Маринование, приготовление кляра.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из баранины и свинины, кулинарное использование.
3. Задача: Определите количество отходов, полученных при обработке на звено с кожей и хрящами 27 кг севрюги с головой.

#### **Вариант № 15**

##### **Вопросы**

1. Фарширование рыбы порционными кусками-кругляшами.
2. Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
3. Задача: Определите количество отходов при обработке 50 кг редиса свежего белого обрезного, очищенного от кожицы.

#### **Вариант № 16**

##### **Вопросы**

1. Фарширование рыбы в целом виде..
2. Обработка кроликов, кулинарное использование.
3. Задача: Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.

#### **Вариант № 17**

##### **Вопросы**

1. Последовательность технологических операций по обработке осетровой рыбы
2. Рецепт. Последовательность технологических операций при приготовлении



полуфабрикатов из мясной котлетной массы

3. Задача: Определите количество отходов, полученных при обработке 55 кг голов рыб семейства осетровых.

#### **Вариант № 18**

##### **Вопросы**

1. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке свиной туши.

2. Рецепт. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё

3. Задача: Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля

#### **Вариант № 19**

##### **Вопросы**

1. Фарши, технология приготовления.

2. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке говяжьей туши.

3. Задача: Определите массу нетто петрушки свежей (зелень} , полученной массой брутто 2,5 кг.

#### **Вариант № 20**

##### **Вопросы**

1. Механическая кулинарная обработка морепродуктов, кулинарное использование.

2. Рецепт. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из неё

3. Задача: Определите массу нетто салаки неразделанной на целую без головы, если масса брутто 46 кг.

#### **Вариант № 21**

##### **Вопросы**

1. Характеристика сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, её кулинарное использование

2. Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины, кулинарное использование.

3. Задача: Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг говядины I категории.

#### **Вариант № 22**

##### **Вопросы**

1. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.

2. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке бараньей туши.

3. Задача: Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто рыбы 0,65 кг.

#### **Вариант № 23**

##### **Вопросы**

1. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы.

2. Подготовка овощей для фарширования: кабачки, баклажаны, томаты, сладкий перец, грибы.

3. Задача: Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.

#### **Вариант № 24**

##### **Вопросы**

1. Обработка субпродуктов птицы и дичи
2. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов. Простые и сложные формы нарезки, кулинарное использование.
3. Задача: Определите массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг свежих грунтовых помидоров.

### **Вариант № 25**

#### **Вопросы**

1. Организации рабочего места для обработки лука, капусты
2. Первичная обработка плодовых, капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное использование.
3. Задача: Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования. \_\_\_

## **6.2 Примеры тестовых заданий**

### **Вариант 1**

1. Субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность
  - а) желудки
  - б) печень
  - в) почки
  - г) сердце
2. Способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:
  - а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,
  - б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,
  - в) на воздухе в течение 10 часов при температуре +15 - 17 градусов,
  - г) в специальных камерах при температуре от 0 до + 6 градусов в течение 3-5 суток,
3. Сульфитирование картофеля - это:
  - а) обработка кислотой б) обработка щёлочью в) обработка паром г) обработка бисульфитом натрия
4. Вид грибов к которому относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди
  - а) пластинчатые
  - б) губчатые в) сумчатые г) трубчатые
5. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:
  - а) калибровка б) карбование
  - в) сортировка г) обтачивание овощей
6. Овощи подлежащие бланшированию перед фаршированием
  - а) помидоры, баклажаны б) перец, кабачки, огурцы в) перец, кабачки, капуста для голубцов
  - г) картофель, помидоры, огурцы
7. Полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпик нарезают мелкими кубиками
  - а) фрикадельки б) шницель в) бифштекс
  - г) люля-кебаб
8. Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата
- в) предохранение от потери влаги г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

9. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:  
а) в молоке б) в смеси воды и молока в) в льезоне г) в сливках

10. Первичный структурный элемент мышечной ткани

- а) мышечные волокна
- б) коллагеновые фибриллы
- в) сарколемма
- г) саркоплазма

11. Зеленая окраска овощей обусловлена пигментом

- а) бетанином
- б) хлорофиллом
- в) каротиноидами
- г) ксантофиллом

*Установление последовательности*

12. Механическая кулинарная обработка рыбы

- а) вымачивание, б) разрезание брюшка, в) размораживание,
- г) удаление головы, д) удаление чешуи, е) удаление плавников,
- ж) промывание, з) удаление внутренностей

13. Порядок технологических операций первичной обработки грибов:

- а) промывают 3-4 раза; б) очищают от листьев, хвои и травинок;
- в) соскабливают загрязнённую кожуру; г) удаляют повреждённые места;
- д) отрезают нижнюю часть ножки;

14. Технологический процесс приготовления рыбной кнельной массы

- а) измельчают на мясорубке с мелкой решёткой 2-3 раза
- б) пшеничный хлеб замачивают в сливках
- в) рыбу разделяют на чистое филе
- г) измельчённое филе и замоченный хлеб соединяют
- д) филе нарезают на небольшие кусочки
- е) добавляют соль и всё тщательно вымешивают
- ж) второй раз измельчают на мясорубке
- з) добавляют взбитые белки яиц
- к) массу тщательно взбивают

15. Технологические операции первичной обработки картофеля:

- а) промывание;
- б) очистка;
- в) сортировка;
- г) мытьё;
- д) дочистка;
- е) нарезка

**Вариант 2**

1 Мясо какой птицы легко усваиваются, и включается в диету людей с различными заболеваниями?

- а) курицы и индейки
- б) утки и индейки
- в) гусей и цыпленка

2 Сколько полезных белков содержится в мясе домашней птицы?

- а) столько же как и в мясе мелкого скота
- б) больше чем в мясе мелкого скота
- в) меньше чем в мясе мелкого скота

3 Чего не должно быть в полупотрошенной тушке?

- а) кишечника
- б) желудка
- в) легких

4 Для чего используются дважды замороженные тушки?

- а) для переработки
- б) для жарки
- в) для варки

5 При какой температуре оттаивают замороженную птицу в камере хранения?

- а) 3-6 градусов
- б) 5-7 градусов
- в) 7-8 градусов

6 Что можно сделать для облегчения ощипывания остывшей птицы?

- а) замочить в горячей воде при температуре 70-80 градусов
- б) замочить в холодной воде при температуре 25-40 градусов
- в) опалить

7 Что не рекомендуется удалять у цыплят при потрошении?

- а) крылья
- б) ножки
- в) шеи

8 Зачем тушки формуют?

- а) для придачки красивого внешнего вида
- б) для уменьшения размера
- в) для облегчения тепловой обработки

9 Самый простой способ формовки птицы?

- а) «в кармашек»
- б) крестом
- в) в две нитки

10 Чем покрывают мясо тушки перед тепловой обработкой?

- а) шпиком
- б) сливочным маслом
- в) растительным маслом

11. Родиной блюда Карпаччо, является :

- а) Австрия
- б) Франция
- в) Италия
- г) Швейцария

12. Укажите термическое состояние мяса:

- а) парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, оттаявшее;
- в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее
- г) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

13. Дефростация мяса обеспечивает: ...

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса.

14. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:

- а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;
- б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками;
- в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками;

15 Укажите части туши свинины:

1. Корейка
2. Лопатка
3. Грудинка
4. Тазобедренная часть
5. Вырезка
6. Шея

## 7.Покромка

### Вариант 3

1. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

1. Размораживают на воздухе при температуре 8... 15 °С.
2. Отрубают голову.
6. Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
- 9 . Крылья отрубают по локтевой сустав.
12. Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
4. Опаливают.
3. Натирают мукой или отрубями.
5. Отрубают ноги на 1... 2 см ниже заплюсневого сустава.
- 10.Тушку промывают.
7. Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
8. Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
11. Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости

2. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

3. Какова цель заправки птицы?

- а) придать ей компактную форму;
- б) ускорить процесс тепловой обработки;
- в) удобнее нарезать на порционные куски.

4. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки.

5. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Поварские».

6. Укажите виды рыб используемые для фарширования:

- а) сом, новага, щука
- б) щука, судак, карп
- в) судак, треска, окунь

7. Укажите осетровые породы рыб:

- а) семга, стерлядь, горбуша
- б) камбала, палтус, осетр
- в) осетр, стерлядь, белуга

8. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

9. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро переключают в холодную воду?

а) линь; б) камбала; в) судак.

10. Какое тесто приготавливают для полуфабриката «Рыба в тесте»?

- а) темпура
- б) заварное
- в) кляр

11. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:

- а) замариновать поросенка
- б) замочить поросенка в холодной воде
- в) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость
- г) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде

12. Укажите признаки качества тушек ягнят:

- а) Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно.
- б) Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой.
- в) Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев).
- г) На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте.
- д) Масса туши не менее 3 кг
- е) Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром.
- ж) Туши должны быть свежими, без посторонних запахов.
- з) Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый

13. Укажите экзотические виды рыб:

- а) тунец, палтус, камбала
- б) дорада, сибас, черная треска
- в) ледяная рыба, форель, ставрида

14. Решите задачу:

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г;

% отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

Ответ: \_\_\_\_\_

15. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

- а) в «кармашек»;
- б) в «мешочек»;
- в) клювиком.

**Вариант №4**

1. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:
- а) - 26.5%
  - б) - 14,8%
  - в) - 28,5 %
2. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?
- а) рубленая масса без особенностей;
  - б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
  - в) добавляется хлеб;
  - г) добавляется сливочное масло.
3. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?
- а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выpressовывая воду;
  - б) превращается в глютин — растворяется в горячей воде;
  - в) полностью разрушается.
4. От чего зависит продолжительность размягчения мяса?
- а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
  - б) от количества коллагена в разных частях мяса;
  - в) от первичной подготовки полуфабрикатов.
5. Укажите способы размораживания мяса:
- а) медленный способ
  - б) быстрый способ
  - в) в воде с добавлением соли
- 6 По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
- а) по степени усвояемости;
  - б) по химическому составу;
  - в) по минеральному составу.
- 7 Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
  - б) улетучивается с паром;
  - в) переходит в клейкое вещество глютин.
8. Укажите проценты потерь, при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:
- а) 5 -10%
  - б) 30-33%
  - в) 10-15%.
9. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
- а) порционными кусками (кругляшом);
  - б) целиком;
  - в) разделяют на филе.
10. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
- а) окунь;



- б) маринка;
- в) ставрида.

11. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

12. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы, тельное;
- в) тефтели, фрикадельки.

13. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели.

14. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да;
- б) нет.

15. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?

- а) нет
- б) да

## **Вариант №5**

1. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

- а) жарка
- б) брезирование
- в) термостатирование
- г) пассерование
- д) тушение
- е) бланширование
- ж) запекание

2. Укажите основные ткани мяса:

- а) мышечная
- б) костная
- в) соединительная
- г) соединяющая
- д) жировая
- е) красная

3. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:

- а) цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;
- б) цвет на поверхности и разрезах – ярко-красный с синим оттенком;
- в) консистенция – твердая (при постукивании издает звук);
- г) запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

4. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:

- а) имеет на поверхности туши сухую корочку;
- б) цвет от белого до розового;
- в) цвет – от бледно-розового до красного;
- г) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается).
- д) консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

5. Укажите способы размораживания мяса:

- г) медленный способ
- д) быстрый способ
- е) в воде с добавлением соли

6. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:

- а) в воду переходят дубильные вещества.
- б) в воду переходят растворимые пищевые вещества.
- в) в воду переходят растворимые экстрактивные вещества.
- г) в воду переходят нерастворимые пищевые вещества.

7. Укажите определение обвалки:

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей.
- б) отделение мякоти от костей.

8. Укажите использование частей мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют по способу тепловой обработки:

- а) для варки
- б) для жарки
- в) для тушения
- г) для запекания
- д) для припускания

9. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:

- 1 — шейная часть;
- 2 — лопаточная часть;
- 3 — грудинка;
- 4 — покровка;
- 5 — толстый край;
- 6 -тонкий край;
- 7 — вырезка;
- 8 — пашина;
- 9 — верхний кусок тазобедренной части;
- 10 — наружный кусок тазобедренной части;
- 11 — боковой кусок тазобедренной части;
- 12 — внутренний кусок тазобедренной части

10. Выберите правильный вариант ответа, чем отличается эскалоп от шницеля?

- а) не панированный полуфабрикат
- б) нарезают из безкостной части корейки
- в) натуральный порционный полуфабрикат
- г) нарезают из тазобедренной части свинины

11. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) тазобедренную;
- в) вырезку;
- г) грудинку.

12. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:

- а) мясо духовое
- б) бифштекс
- в) филе
- г) лангет
- д) антрекот
- е) шницель
- ж) ромштекс

13. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:

- а) шницель
- б) котлеты натуральные
- в) котлеты отбивные
- г) эскалоп
- д) плов
- е) рагу

14. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:

- а) шашлык по-карски
- б) шашлык по-кавказки
- в) каре ягненка
- г) котлеты натуральные

15. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:

- а) бефстроганов
- б) поджарка
- в) гуляш
- г) рагу
- д) пилав
- е) плов
- ж) азу

Время выполнения – 25 минут

### 6.3 Дифференцированный зачет по учебной практике

Производственное задание:

1. Пользуясь рецептурой № 658 из Сборника рецептур, рассчитайте необходимое количество сырья по третьей колонке для приготовления двух полуфабрикатов (биточек, котлета).
2. Приготовьте котлетную массу для полуфабрикатов.
3. Приготовьте полуфабрикаты.

### 6.4 Дифференцированный зачет по производственной практике

#### Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

<b>Содержание работы</b>	<b>Выполнил/ не выполнил</b>	<b>Оценка</b>
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### **Производственное задание № 2**

Выполнить практическую работу:

<b>Содержание работы</b>	<b>Выполнил/ не выполнил</b>	<b>Оценка</b>
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### **Производственное задание № 3**

Выполнить практическую работу:

<b>Содержание работы</b>	<b>Выполнил/ не выполнил</b>	<b>Оценка</b>
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный грибами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### **Производственное задание № 4**

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кальмары, фаршированные рисом, яйцом и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### Производственное задание № 5

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики с сыром и чесноком».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы, фаршированная молочным соусом с грибами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофель, фаршированный курицей и овощами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофельные колдуны с курицей».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### Производственное задание № 9

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Рыба, запеченная с овощами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы рыбные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### Производственное задание № 11

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Тельное».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### Производственное задание № 12

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Биточки мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

### Производственное задание № 13

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
-------------------	--------------------------	--------

1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

#### Производственное задание № 14

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценк а
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы рубленые мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

#### Производственное задание № 15

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценк а
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Рулет мясной».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа