Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____/С.Г.Панова/
«30» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сергиев Посад

2019

Рассмотрено на заседании ЦК

Специальностей и профессий сфер и услуг

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Казакова Наталия Михайловна – мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

Содержание

1.Паспорт фонда оценочных средств (ФОС)
1.1.Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке
1.1.1.Основной вид деятельности……..…….
1.1.2.Профессиональные и общие компетенции……
1.1.3.Дидактические единицы «Иметь практический опыт», «уметь», «знать»……...
2. Оценка освоения междисциплинарного курса
2.1. Формы и методы оценивания……
2.2.Перечень заданий для оценки освоения МДК……
2.3. Критерии оценки по всем формам текущего контроля и промежуточной аттестации…….
3. Оценка по учебной и (или) производственной практике
3.1.Формы и методы оценивания…….
3.2.Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике…….
3.2.1.Учебная практика…….
3.2.2. Производственная практика……
3.3. Критерии оценки…….
4. Оценочные материалы для экзамена по модулю
4.1.Формы проведения экзамена по модулю…….
4.2.Критерии оценки……
Приложение 1 Задания для оценки освоения МДК……
Приложение 2 Задания для экзамена по модулю……

1.1.Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основе:

- ФГОС СПО основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское делопрограммы профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по «Организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциям

- Контролируемые компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	***Наименование общих компетенций***
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
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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.
ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций.

Код	***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций***
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт	- разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; -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; -подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; – упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; –контроле хранения и расхода продуктов

Уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно– эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,– применения ароматических веществ; -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.

2. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК 01.01 и МДК 01.02)

2.1. Формы и методы оценивания

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
МДК 01.02. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	

2.2.Перечень заданий для оценки освоения МДК 01.01 и МДК 01.02.

Перечень оценочных средств по разделам МДК 01.01 и МДК 01.02 для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 01.01 **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	ПК 1.1. ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1- ОК11		Задания для дифференцированного зачета
Раздел №1. Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	ПК 1.1 . ПК 1.2, ПК 1.3 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы)	
Раздел №2. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	ПК 1.1 . ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы) Задания для практической работы	

Раздел №3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	ПК 1.1 . ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы) Задания для практической работы	
МДК 01.02. **Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	ПК 1.1 . ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1- ОК11		Задания для дифференцированного зачета
Раздел № 1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	ПК 1.1 . ПК 1.2 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы	
Раздел №2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	ПК 1.1 . ПК 1.2 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы	
Раздел №3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	ПК 1.1 . ПК 1.2 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы	
Раздел №4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1 . ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	
Раздел №5 Обработка мяса и мясного сырья для сложных блюд	ПК 1.1 . ПК 1.2 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы	
Раздел № 6. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1 . ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	
Раздел №7. Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи	ПК 1.1 . ПК 1.2 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы	

Раздел 8. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1 . ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1- ОК11	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	

2.3. Критерии оценки по всем формам текущего контроля и промежуточной аттестации

2.3.1. Критерии оценки по выполнению заданий лабораторных и практических работ:

- **«отлично»** - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи;
- **«хорошо»** - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущена одна неточность;
- **«удовлетворительно»** - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущен ряд неточностей;
- **«неудовлетворительно»** - за неправильно выполненные расчеты.

2.3.2 Критерии оценки теста

90% - 100% – «отлично»
70% - 89% – «хорошо»
50% - 69% – «удовлетворительно»
Менее 50% – «не удовлетворительно»

2.3.3.Критерии оценки самостоятельной работы

Оценка «5» ставится тогда, когда:

- Обучающийся свободно применяет знания на практике;
- Не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала;
- Обучающийся выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется в ответах на видоизмененные вопросы;
- Обучающийся усваивает весь объем программного материала;
- Материал оформлен аккуратно в соответствии с требованиями.

Оценка «4» ставится тогда когда:

- Обучающийся знает весь изученный материал;
- Отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя;
- Обучающийся умеет применять полученные знания на практике;
- В условных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет определенные неточности с помощью дополнительных вопросов преподавателя;
- Материал оформлен недостаточно аккуратно и в соответствии с требованиями.

Оценка «3» ставится тогда когда:

- Обучающийся обнаруживает освоение основного материала, но испытывает затруднения при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных дополняющих вопросов преподавателя;
- Предпочитает отвечать на вопросы воспроизводящего характера и испытывает затруднения при ответах на воспроизводящие вопросы;
- Материал оформлен не аккуратно или не в соответствии с требованиями.

Оценка «2» ставится тогда когда:

- Имеются отдельные представления об изучаемом материале, но все, же большая часть не усвоена;
- Материал оформлен не в соответствии с требованиями.

3. Оценка по учебной и производственной практике

3.1.Формы и методы оценивания

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
УП.01 Учебная практика.	Дифференцированный зачет
ПП.01 Производственная практика.	

3.2.Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

3.2.1.Учебная практика

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.01 и рабочей программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля
Виды работ на практике определены в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 01– практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:
- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики);
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики);
- контроль качества выполнения видов работ на практике;
- контроль за ведением дневника практики.

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет.
Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом.
Дифференцированный зачет проходит в форме выполнения проверочных работ.

Виды работ по УП.01учебной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. - Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. - Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыб. - Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыб для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. - Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы - Обработка, подготовка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов - Обработка и подготовки мясо свинины (молочных поросят) и приготовление п/ф для сложных блюд. - Обработка и подготовка мясо говядины и приготовление п/ф для сложных блюд - Обработка и подготовка мясо баранины и приготовление п/ф для сложных блюд - Приготовление котлетной , рубленной и кнельной массы и их использование. -Обработка субпродуктов . - Обработка и подготовка кроликов и мясо диких животныхдля сложных блюд - Обработка домашней птицы и дичи, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - Обработка домашней птицы и дичи, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1 . ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1- ОК11

3.2.2.Производственная практика

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ.01 и рабочей программой производственной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля

Виды работ на практике определены в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 01 – практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики);

- контроль качества выполнения видов работ на практике согласно календарно-тематическому планированию;
- контроль за ведением дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Виды работ по ПП.01 производственной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
-Ознакомление с предприятием (базой практики) и изучение структуры предприятия. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. - Работа с нормативно- технологической документацией (оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке, ознакомление с меню, работа с технологическими картами). - Обработка, подготовка экзотических и редких видов : овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов из них. - Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и изготовление полуфабрикатов из них. - Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них - Обработка мяса и мясного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд. - Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд. - Разработка рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 1.1 . ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ОК 1- ОК11

Промежуточная аттестация по ПП.01 производственной практике – дифференцированныйзачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно- тематическим планом.

Дифференцированный зачет проходит в форме защиты отчета попрактике с иллюстрацией материала (презентации).

Система оценивания качества прохождения производственной практики при промежуточной аттестации.

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

-соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных

компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист с практики.

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

Характеристика с практики.

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом.

Дневник практики.

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):
- сведения об организации прохождения практики;
- цели практики (формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по определенному виду профессиональной деятельности, предусмотренному ФГОС);
- задание на практику (материал, который необходимо собрать для составления отчета по практике, написания курсового проекта);
-перечень видов работ выполненных студентом за определенные промежутки времени (за 1 день или несколько дней, в соответствии с календарно-тематическим планом практики);
-табель посещаемости;
- требования к технике безопасности.

Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным заданием на практику.
Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (5-10 стр.):
- титульный лист
- задание на практику
- содержание
- текст отчета
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)

При проведении Дифференцированного зачета по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации, если есть возможность сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ/З в форме ответов на контрольные вопросы.

Критерии оценки на выполнение заданий на производственной практике

«Отлично»
- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;
- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

«Хорошо»
- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;
- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- оформление отчета;
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

«Удовлетворительно»
- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;
- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- в оформлении отчета прослеживается небрежность;
- индивидуальное задание раскрыто не полностью;
- нарушены сроки сдачи отчета.

«Неудовлетворительно»
-соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме;
- нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- в оформлении отчета прослеживается небрежность;
- индивидуальное задание не раскрыто;
- нарушены сроки сдачи отчета.

* За творческий подход к выполнению отчета: наличие фотографий, интересное раскрытие индивидуального задания – наличие интересной презентации, видео, и т.д. – оценка повышается на 1 балл.

<u>Защита отчета по практике п.п.</u>

«Отлично»
- студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;
- стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы;
- дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.

«Хорошо»

- студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;
- владеет необходимой для ответа терминологией;
- недостаточно полно раскрывает сущность вопроса;
- допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.

«Удовлетворительно»
- студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики;
- использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.

«Неудовлетворительно»
- студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики;
- не владеет минимально необходимой терминологией;
- допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

4.Оценочные материалы для промежуточной аттестации по модулю ПМ. 01

4.1.Формы проведения промежуточной аттестации по модулю

Промежуточная аттестация по модулю проводится в виде квалификационного экзамена, включает выполнение практического задания.
Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».
Назначение: — экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, для специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

4.2.Критерии оценок на выполнение практических заданий по модулю

П/П	Критерии оценки	Максимальное количество балов	Оценка
	Организация работы:		
1	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и СаНПин	0-2	
2	Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету)	0-2	
3	Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	0-2	
4	Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках,	0-2	

	чистота на рабочем месте)		
	Технология приготовленияп/ф:		
5	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой	0-2	
6	Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)	0-2	
7	Соблюдает технологию приготовления П/ф	0-2	
8	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0-2	
	Презентацияп/ф		
9	Соблюдение времени подачи	0-2	
10	Соблюдение массы п,ф	0-2	
11	Соблюдение комплектации и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.	0-2	
12	Внешний вид готовой продукции *общее визуальное впечатление:* - форма - цвет -консистенция	0-2	
Общее количество выполненных критериев_____			
Оценка выполнения задания _____			

Возможное количество баллов: 24

Критерии оценивания: 0 баллов - признак компетенции отсутствует
1 балл - признак проявлен в неполном объеме
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему: 18-24 балла - «5»
12 -17 балла - «4»
8-16 балла - «3»
0-7 балла - «2»

Приложение 1

Примерные задания для оценки освоения МДК 01.01 и МДК 01.02

Тест по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей»

I. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды 2. Пряные 3. Плодовые 4. Томатные 5. Луковые 6. Капустные 7. Клубнеплоды	а) картофель б) базилик в) морковь г) тыква д) капуста цветная е) редис ж) лук репчатый	з) кабачки и) капуста белокочанная к) томат л) батат м) чеснок н) свекла о) брокколи	п) хрен р) огурцы с) баклажаны т) укроп у) перец ф) сельдерей х) эстрагон

II. Для чего сортируют и калибруют овощи?

III. Для чего моют овощи перед очисткой?

IV. Зачем капусту кладут в соленую воду?

V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1.мытье
2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка

VI. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

1. Мясной цех
2. Овощной цех
3. Холодный цех

VII. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

VIII. Какие вещества содержат следующие овощи:

1. Картофель 2. Морковь 3. Лук 4. Капуста	а) крахмал б) сахар в) минеральные вещества г) белки	д) витамин С е) фитонциды ж) каротин з) витамин В

IX. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?

X. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

Ответы:

I.
1- в, е, н, п, ф
2- б, т, х
3- г, з, р,
4- к, с, у
5- ж, м
6- д, и, о
7- а, л

II. Сортировка и калибровка способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижает отходы при механизированной обработки.

III. Моют с целью удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока реализации.

IV. Для того чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность.

V. 3-4-1-5-2

VI. 2
VII. Машины для промывания, очистки и нарезки овощей, производственные столы, ванны, лари для хранения овощей.
VIII.
1- а, б, в, г, д, з
2- б, в, д, ж, з
3- б, в, г, д, з
4- б, е
IX. В картофеле содержится аминокислота – тирозин, которая под действием кислорода воздуха и фермента полифенилоксидазы окисляется, переходит в другие химические соединения, образуя меланин, имеющий темную окраску.
X. Картофель необходимо положить в холодную воду. Так же картофель можно предохранить бланкированием, но при этом он приобретает специфический вкус и поверхность картофеля размягчается. Так же для предохранения картофеля от потемнения применяют способ сульфитации (при этом очищенный картофель помещают в металлические сетки, погруженные в 0,5 - 1 % - ный раствор бисульфита натрия на 5 минут, затем вынимают и промывают в холодной воде 2-3 раза).

Тест по теме: «Обработка рыбы»

1. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:
а) б) в)
2. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:
а) б) в)
3. В каком цехе обрабатывают рыбу?
а) заготовочный цех
б) мясорыбный цех
в) холодный цех
4) Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:
а) приготовление полуфабрикатов
б) разделка
в) вымачивание
г) размораживание
5) Какие есть способы размораживания рыбы?
а) б) в)
6) В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?
а) удаление жабр
б) промывание
в) очистка чешуи
г) удаление плавников
д) удаление внутренностей
7) В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?
8) Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?
9) В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?
а) б) в)
10) Для чего панируют рыбу?
11) Какие виды панировок вы знаете?
а) б) в) г)
12) Что такое льезон и как его приготовить?
13) Что называют маринованием рыбы? Для чего оно используется?

Ответы:

1. а) тощую – до 2% жира б)средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.

2. а) мелкую – (до 200 гр) б) среднюю (1-1,5 кг) в) крупную (свыше 1,5 кг)
3. а, б
4. г – в – б – а
5. а) на воздухе б) комбинированным в) в воде
6. в – г – а – д – б
7. Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.
8. белки – от 13 до 23 %, жир – от 0,1 до 33 %, минеральные вещества – от 1 до 2 % (фосфор, натрий, кальций, калий, йод, медь, марганец), вода от 50 до 80 %, витамины А, D, E, B_2, B_{12}, PP, C.
9. а) крупные (целая рыба) б) порционные в) мелкокусковые
10. Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.
11. а) мучная
б) красная панировка (размолотые сухари пшеничного хлеба)
в) белая панировка (мелкотёртый черствый пшеничный хлеб)
г) хлебная панировка соломкой (пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки)
12. Представляет собой смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. На 1000 гр. берут 670 гр. яиц или меланжа, 340 гр. воды и 10 гр. соли. Используют для лучшего прикрепления панировки к продукту.
13. Маринованием называют прием химической кулинарной обработки, заключающийся в выдержке продуктов в растворах пищевых органических кислот в целях придания готовым изделиям специфического привкуса и аромата, а так же для размягчения соединительной ткани рыбы.

Тест по теме: « Обработка мяса и субпродуктов»

1. Перечислите основные ткани мяса?
а) б) в) г)
2. В каком цехе обрабатывают мясо?
3. Чем оборудуют цех для обработки мяса?
4. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

а) обсушивание б) обмывание в) кулинарная разделка г) размораживание	д) обвалка е) сортировка мяса ж) приготовление полуфабрикатов

5. Для чего размораживают мясо?
6. Какие способы разморозки мяса существуют? Укажите температуру и влажность воздуха при разморозки?
а) б)
7. Для чего необходимо обсушивание мяса?
8. Какие получают отруба (части) приразделки передней четвертины?
а) б) в) г)
9. Как необходимо нарезать мясо?
10. Для чего необходимо отбивать мяса перед тепловой обработкой?
11. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?
12.Чему способствует маринование мяса?
13. Перечислите, какие порционные полуфабрикаты вы знаете?
а) б) в) г) д) е) ж)

14. Какую форму имеет антрекот?

15. Какие части получают при разделке свиной туши?
а) б) в) г) д) е)
16. Какие мелкокусковые полуфабрикаты из свинины вы знаете?
а) б) в) г) д)
17. Выберете из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой категории?

а) сердце б) рубцы в) язык	г) ноги д) печень е) вымя говяжье	ж) легкие з) почки и) мозги

18. Как производят обработку следующих субпродуктов:
а) мозги; б) печень; в) языки

Ответы:

1. а) Мышечная (мускульная)
   б) Соединительная
   в) Жировая
   г) Костная
2. В мясном (заготовочном) цехе.
3. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, котлетными и пельменными автоматами, холодильными шкафами, рабочими столами, ваннами, стеллажами.
4. г – б – а – в – д – е – ж
5. Для того чтобы легче и удобнее было осуществлять дальнейшую обработку.
6. При медленном размораживании в камере поддерживается температура от 0 до 6-8 ° С, влажность воздуха 90-95%. При быстром размораживании в камере поддерживается температура 20-25 ° С, влажность воздуха -85 – 95%, для чего в неё подают подогретый воздух.
7. Оно препятствует размножению микробов, кроме того, при разделке мясо не скользит в руках.
8. а) лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть
9. Мясо режут поперек волокон под прямым углом или углом 40 - 45°, чтобы порционные куски имели хороший вид, меньше деформировались.
10. Отбивание разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска, сглаживает поверхность, придает куску соответствующую форму. Все это способствует равномерной тепловой обработке.
11. Чтобы уменьшить вытекание сока и испарение влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки.
12. Маринование способствует лучшему размягчению соединительной ткани мяса и придает ему хороший вкус и аромат.
13. а) бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж) ромштекс.
14. Овально-продолговатую форму.
15. а) лопаточная часть; б) корейка; в) грудинка; г) шейная часть; д) тазобедренная часть; е) шпик (у жирной туши) (обрезки).
16. а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д) поджарка.
17. а, в, д, е, з, и
18. а) мозги замачивают в холодной воде на 1-2 часа для удаления крови и кровеносных сосудов и набухания пленки. Затем, не вынимая мозги из воды, осторожно удаляют пленку.

б) У печени вырезают кровеносные сосуды, промывают и снимают пленку. Перед использованием печень можно ошпарить, чтобы во время жарки не выделялось много белка, и быстро охладить, так как при обжаривании печень может приобрести зеленый цвет.

в) Языки зачищают от загрязнений и хорошо промывают холодной водой.

Тест на тему: «Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи»

1. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?

а) удаление шейки б) промывание в) опаливание г) удаление ножек	д) приготовление полуфабрикатов е) оттаивание ж) потрошение з) удаление головы

2. Как необходимо производить опаливание птицы?
3. Для чего заправляют птицу и дичь?
4. Как снимают филе?
5. Какой процесс в обработке курицы описан?

Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 ми, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

6. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?
7. Как приготовить котлетную массу из курицы?
8. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?
9. Перечислите, какие отходы от птицы используют?
10. Какие требования предъявляют к тушкам куриц?

а) Внешний вид -
б) Цвет -
в) Запах -
г) Консистенция –

Ответы:

1. е – в – з – а – ж – б – д.
2. Вначале тушки обсушивают полотенцем или тканью, можно обсушить потоком теплого воздуха, затем натирают отрубями или мукой (по направлению от ножек к голове) для того, чтобы волоски приняли вертикальное положение и их легче было опаливать. Опаливают над некоптящим пламенем осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир.
3. Для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы удобнее было нарезать на порционные куски.
4. Обработанную тушку птицы или дичи кладут на спину ножками к себе, перерезают кожу и мякоть в пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов. Затем переворачивают тушку грудной частью к себе, по выступу грудной кости острым ножом подрезаю мускул с одной стороны кости, перерубают косточку-вилку, перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, и снимают одно филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также срезают другое филе.
5. Зачистка филе.
6. Котлета натуральная, котлета панированная, птица по столичному, котлеты по-киевски.
7. Мякоть отделяют от кости и кожи, пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. В котлетную массу можно добавить и молотый перец.
8. Котлеты, биточки, зразы, фрикадельки.
9. Головы, шейки, гребешки, ножки, крылышки, желудок, печень, сердце.
10. а) поверхность должна быть чистая, без остатков перьев, без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит.

б) свойственный данному виду птицы
в) без постороннего запаха
г) плотная, упругая

Тест на тему: «Особенности приготовления полуфабрикатов».

1.Укажите части туши говядины, которую используют для варки?
а)вырезка, б) лопатка, в) шея, г) пашина.
2.Укажите часть туши говядины, из которой приготавливают ромштекс?
а)толстый край, б) вырезка, в) грудинка, г) покромка.
3.Укажите мелкокусковой полуфабрикат?
а) ростбиф, б) азу, в) шницель, г) бифштекс.
4.Укажите часть туши говядины, из которой приготавливают поджарку?
а)покромка, б) толстый край, в) вырезка, г) грудинка.
5.Укажите мясной полуфабрикат с косточкой?
а)ростбиф, б) гуляш, в) котлеты отбивные, г) мясо духовое.
6.Укажите мясной полуфабрикат, который панируют?
а)бифштекс, б) эскалоп, в) ромштекс, г) котлета натуральная.
7.Укажите субпродукты, не относящиеся к первой категории?
а)голова, б) печень, в) почки, г) язык.
8.Укажите часть туши говядины, которую используют для жарки?
а)вырезка, б) лопатка, в) шея, г) пашина.
9.Закончите предложение: «Обвалка – это…..»
а)удаление сухожилий, б) удаление пленок, хрящей, в) удаление лишнего жира, г) отделение мякоти от костей.
10.Укажите, какая ткань мяса является основной при определении пищевой ценности?
а)жировая, б)соединительная, в) мышечная, г) костная.

Тест на тему: «Приготовление полуфабрикатов из птицы».

1.Укажите описание мясного полуфабриката, который используют для приготовления плова из птицы?
а)мясокостные кусочки массой 40-50г, б) кусочки мякоти в форме кубиков массой 30-40г, в) мясокостные кусочки массой 25-30г, г) кусочки мякоти в форме кубиков 25-30г.
2.Укажите к каким блюдам относится чахохбили?
а)вареным, б) жаренным, в) припущенным, г) тушеным.
3.Укажите какой фактор определяет способ тепловой обработки птицы?
а) вид птицы, б) упитанность птицы, в) возраст птицы, г) все варианты верны.
4.Укажите какие операции выполняют при подготовке цыпленка-табака?
а)разрубают грудку, распластовывают, б) разрубают вдоль позвоночника, распластовывают, в) разрубают на порционные куски, г) жарят не разрубая.
5.Укажите, сколько граммов хлеба нужно взять на 1 кг мякоти птицы для приготовления котлетной массы?
а)200г, б) 250г, в) 300г, г) 350г.
6.Укажите какой жир можно добавлять в котлетную массу из птицы для повышенной сочности?
а)масло сливочное, б) шпик, в) жир внутренний, г) все варианты верны.
7.Укажите способ тепловой обработки, который является оптимальным для кур?
а) жаренье, б) тушение, в) бланширование, г) запекание.
8.Укажите укажите правильное название способа заправки птицы?
а) в окорочок, б) в шейку, в) в ножку, г) в кармашек.

9.укажите полуфабрикат, который имеет начинку?
а) чахохбили, б) зразы, в) котлеты, г) тефтели.
10.Укажите, время, в течение которого допускается хранение обработанной охлажденной тушки птицы?
а)12ч, б) 24ч, в) 36ч, г) 48ч.

2.Практические работы по МДК 01.01 и МДК 01.02 заключаются в составлении технико-технологической карты, схемы и алгоритма действий, решения ситуационных задач

МДК 01.01

Практическая работа №1.
«Оформление технологической документации»Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалыв соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).
Практическая работа № 2
Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.
Практическое занятие №3.
Решение ситуационных задач по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Практическая работа № 4
Оценка качества полуфабрикатов.

МДК 01.02

Практическая работа № 1
Расчет сырья, количества отходов при обработке и подготовке овощей и грибов
Практическая работа № 2
Определение массы отходов. Определение массы брутто, нетто сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы.
Практическая работа №3
Определение массы отходов. Определение массы брутто, нетто сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья.
Практическая работа №4
Определение массы отходов. Определение массы брутто, нетто сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи.

Образец
Практическая работа
Тема «Расчеты при механической кулинарной обработке овощей».

Цель: научить учащихся производить расчеты массы отходов овощей, расчеты массы нетто и брутто; закреплять навыки и умения учащихся пользоваться сборниками рецептур.

При обработке овощей получается значительное количество отходов, которое регламентируется нормативами, указанными в действующих сборниках рецептур. При этом отходы картофеля, моркови и свеклы колеблются в зависимости от сезона, поэтому и установленные нормативы на них различные.

В рецептурах на блюда из овощей, помещенных в действующих сборниках рецептур и прейскурантах, масса обработанных овощей предусматривается исходя из поступлений, %:
картофеля с 1 сентября по 31 октября - 25;
моркови и свеклы до 1 января - 20.

В случаях, когда указанные овощи обрабатывают в другой период, необходимо пересчитать массу брутто, чтобы масса очищенных овощей (нетто) оставалась неизменной, а следовательно, и выход готовых изделий соответствовал указанному в рецептурах. Таким образом, для соблюдения установленного выхода

готовых изделий необходимо помнить, что масса нетто является величиной постоянной.

Для решения задач на определение массы отходов, массы сырья нетто и брутто требуется найти величину отходов, %, для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки.

1.Расчет массы отходов.

Определить массу отходов Мот", кг, при обработке Мб = 1 000 кг сырого картофеля в марте, когда %ОТХ = =40%.

Решение. Мотх =Мб * %отх : 100. Следовательно, Мотх = 1000* 40 : 100 = 400 кг.

2.Расчет массы нетто и брутто.

а)*ОпределитьМн*, кг, очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто Мб = 200 кг в январе, когда %отх =35 %.

Решение.**Мн = Мб : 100*(100 - %отх)**
Следовательно, Мн = 200 : 100*(100 - 35) = 130 кг.
Ответ: Масса нетто очищенного картофеля, полученного массой брутто 200 кг, в январе составит 130 кг.

б) *Определить Мб'*кг, картофеля, необходимого для полученияМн = 50 кг сырого очищенного картофеля в октябре, когда %отх = 25 %.
Решение.**Мб = Мн : (100 - %отх.) * 100.**
Следовательно, Мб = 50: (100 - 25) * 100 = 66,7 кг.
Ответ: Масса брутто картофеля, необходимого для получения 50 кг сырого очищенного, в октябре составит 66,7 кг.
Задание.
1.Определить массу отходов при обработке следующих продуктов:

Вариант 1
а) картофель сырой Мб-500кг в марте.
б)свекла сырая Мб-20кг в октябре
в)морковь сырая Мб-5кг в ноябре
г)перец свежий сладки подготовленный к фаршированию Мб-15кг

Вариант 2
а) картофель сырой Мб-150кг в феврале.
б)свекла сырая Мб-25кг в январе.
в)редис красный с ботвой Мб-5кг
г) лук репчатый –Мб-30кг

2.Определить массу брутто при обработке следующих продуктов:

Вариант 1
а)картофель сырой Мн-80кг в сентябре
б) щавель Мн-42кг

Вариант 2
а) фасоль стручковая Мн-2,5кг

б)морковь сырая Мн-10кг в феврале

Определить массу нетто при обработке следующих продуктов:

Вариант 1
а)картофель молодой Мб-60кг в августе
б) капуста цветная Мб- 38кг

Вариант 2
а) фасоль стручковая Мб-7кг
б)лук зеленый Мб-10кг

образец

Практическая работа.

Тема «Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов».

Цель: научить учащихся производить расчеты массы отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов, расчеты массы нетто и брутто; закреплять навыки и умения учащихся пользоваться сборниками рецептур.

Количество отходов и потерь, полученных при обработке мяса, а также выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса зависят от следующих факторов: **вида мяса, категории упитанности туши, вида разделки (для туш мелкого рогатого скота).**

Количество отходов и потерь определяют по таблицам **«Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье»** и **«Нормы выхода крупно кусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье»**

В указанных таблицах предусмотрены различные нормы выхода при разделки туш мелкого скота на куски с реберной костью и на куски без костей (мякоть) , поэтому в зависимости от вида изготовляемых изделий применяется соответствующий из указанных в таблицах % вых.

В рецептурах на блюда и закуски из мяса масса Нетто продуктов и выход готовых изделий исчисляют исходя из поступления следующих продуктов:

Говядина 1 категории;
Баранина, козлятина (без ножек) 1 категории;
Свинина мясная;
Субпродукты (кроме вымени) мороженые.

При использовании для приготовления блюд говядины и баранины 2 категории или баранины 1 или 2 категории, с ножками, а также свинины любой кондиции, кроме мясной, определение массы брутто следует проводить после соответствующего пересчета.

1.Расчет количества отходов.

Образец решения задачи.

Задача №1.Определить количество отходов и потерь *М* отх, кг, при холодной обработке *М*б = 100 кг говядины 1 категории при % отх = 26,4 %.

1) *Решение*. *М*отх = $\frac{Мб * \% отх.}{100}$
2) *Следовательно*, *М*отх = $\frac{100*26,4}{}$ = 26,4 кг

100

Ответ: Масса отходов и потерь при обработке 100 кг говядины 1 категории 26,4 кг.

2.Расчет выхода частей туши и массы нетто.

Расчет выхода частей туши Мч заключается в нахождении выхода частей % вых.части в процентах от величины *М*б и производится в такой последовательности:

***1) М*б принимают за 100 %**

2) % вых.части для данного вида скота находят по таблице "Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий, работающих на сырье»;

***3) Мч* кг, рассчитывают по формуле *Мч*= $\frac{Мб * \% вых. части}{100}$**

Образец решения задачи

Задача № 2. Определить *Мч, кг,* котлетного мяса, которое получится при разделке *Мб = 180 кг*говядины 1 категории при %*вых.части* = 40,3 %.

Решение. *Мч* = $\frac{Мб * \% вых. части}{100}$

Следовательно,Мч = $\frac{180 * 40,3}{100}$ = 72,5 кг.

Ответ: Масса котлетного мяса при разделке 180 кг говядины 1 категории составит 72,5 кг.

Масса нетто мяса и мясопродуктов определяется по общей формуле.

Образец решения задачи

Задача № 3. Определить*Мн, кг,* обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве *Мб* = 15 кг при % отх = 14%.

Решение: *Мн* = $\frac{Мб(100 - \%отх)}{100}$

СледовательноМн = $\frac{15(100-14)}{100}$ = 12,9 кг

Ответ: При обработке 15 кг почек говяжьих мороженых масса обработанных почек составляет 12,9 кг

3. Расчет массы брутто

Образец решения задачи

Задача № 4. Определить массу брутто ***Мб* , *кг*,** свинины обрезной, если на разделке туши убойного животного выход мякоти*Мн*составил 150 кг.

1. *Решение.* Пи решении задачи по варианту 1 используем таблицу **«Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье**, где находим, что %отх = 16,6 %.

Воспользуемся формулой

$$Мб = \frac{Мн * 100}{(100-\%отх)}$$

Следовательно, $Мб = \frac{150 * 100}{(100-16,6)} = 179,9$ кг

Ответ: При выходе 150кг мякоти масса брутто свинины обрезной составляет 179,9 кг.

Задание:

1.Расчитать количество отходов.

Вариант 1

№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса Брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, кг
1.	Говядина 2 категории	150	х
2.	Баранина 1категории мякоть	180	х
3.	Свинина мясная, корейка и грудинка с реберной костью	130	х

Вариант 2

№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса Брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, кг
1.	Говядина 2 категории	200	х
2.	Баранина 1категории мякоть	220	х
3.	Свинина мясная, корейка и грудинка с реберной костью	150	х

2. Рассчитать выход частей туши и массы нетто.

Вариант 1

№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса Брутто, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг
1.	Говядина 1 категории, грудинка (мякоть)	180	х
2.	Свинина мясная, корейка с реберной костью	170	х
3.	Баранина 2 категории мякоть	220	х

Вариант 2.

№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса Брутто, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг
1.	Говядина 1 категории, грудинка (мякоть)	130	х
2.	Свинина мясная, корейка с реберной костью	70	х
3.	Баранина 2 категории	230	х

3.Расчитать массу брутто.

Вариант 1

№	Мясо, мясопродукт или	Масса	Масса нетто или

п/п	полуфабрикат	Брутто, кг	полуфабриката, кг
1.	Говядина 1 категории	х	50
2.	Свинина обрезная	х	150
3.	Баранина 1 категории	х	50

Вариант 2

№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса Брутто, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг
1.	Говядина 1 категории	х	80
2.	Свинина обрезная	х	130
3.	Баранина 1 категории	х	70

Правильные ответы:

<u>1.Расчитать количество отходов.</u>

Вариант 1

№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса Брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, кг	% Отходов
1.	Говядина 2 категории	150	**44кг250гр**	**29,5**
2.	Баранина 1категории мякоть	180	**8кг64гр**	**4,8**
3.	Свинина мясная, корейка и грудинка с реберной костью	130	**95кг550гр**	**73,5**

Вариант 2

№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса Брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, кг	% Отходов
1.	Говядина 2 категории	200	**59кг**	**29,5**
2.	Баранина 1категории мякоть	220	**10кг56гр**	**4,8**
3.	Свинина мясная, корейка и грудинка с реберной костью	150	**110кг250гр**	**73,5**

<u>2. Рассчитать выход частей туши и массы нетто.</u>

Вариант 1

№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса Брутто, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	% Отходов
1.	Говядина 1 категории, грудинка (мякоть)	180	**174кг960гр**	**2,8**
2.	Свинина мясная, корейка с реберной костью	170	**152кг490гр**	**10,3**
3.	Баранина 2 категории мякоть	220	**210кг**	**4,5**

Вариант 2.

№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса Брутто, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	% Отходов
1.	Говядина 1 категории,	130	**126кг360гр**	**2,8**

	грудинка (мякоть)			
2.	Свинина мясная, корейка с реберной костью	70	**62кг790гр**	**10,3**
3.	Баранина 2 категории	230	**219кг65гр**	**4,5**

3.Расчитать массу брутто.

Вариант 1

№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса Брутто, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	% Отходов
1.	Говядина 1 категории	**67кг935гр**	50	**26,4**
2.	Свинина обрезная	**179кг856гр**	150	**16,6**
3.	Баранина 1 категории	**69кг930гр**	50	**28,5**

Вариант 2

№ п/п	Мясо, мясопродукт или полуфабрикат	Масса Брутто, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	% Отходов
1.	Говядина 1 категории	**108кг695гр**	80	**26,4**
2.	Свинина обрезная	**155кг875гр**	130	**16,6**
3.	Баранина 1 категории	**97кг902гр**	70	**28,5**

3.Лабораторные работы по МДК 01.02заключаются в отработке полученные знаний и умений по приготовлению полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы для блюд сложного ассортимента и составление отчета

Лабораторная работа № 1
Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.
Лабораторная работа № 2
Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса и мясного сырья.
Лабораторная работа № 3
Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы и пернатой дичи.

Образец

Лабораторная работа

Тема: Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса и мясного сырья

Цель и задачи работы:

1. Сформировать навыки по организации рабочего места в мясном цехе.
2. Изучить оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для обработки мяса и приготовления полуфабрикатов.
3. Научить соблюдению технологических приемов, санитарных норм, правил личной гигиены повара, условий и сроков хранения полуфабрикатов из говядины.
4. Научить работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья.

Содержание работы:

1.Приготовить полуфабрикаты из говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).

2.Приготовить крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины.

3.Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной масс.

<u>Последовательность выполнения работ:</u>

Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

1. Взвесить мясо. Определить доброкачественность по внешнему виду.
2. Подготовить рабочее место. *Полуфабрикаты нарезают на рабочем месте мясорыбного цеха. Инструменты, инвентарь размещают с правой стороны, мясо-с левой. Настольные циферблатные весы должны стоять перед поваром на расстоянии вытянутой руки, разделочная доска с маркировкой «МС»-перед ним.*
3. **Подготовить крупнокусковые полуфабрикаты для жаренья (вырезка, тонкий и толстые края).** Взвесить каждый полуфабрикат. Зачистить их от пленок, сухожилий. *Для жаренья полуфабрикаты формуют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком, перевязывают шпагатом.Для сочности можно обернуть тонким пластом шпика.*
4. **Подготовить крупнокусковые полуфабрикаты для варки (лопаточная часть, подлопаточная часть, грудинка).** Мясо зачистить от пленок, сухожилий, нарезать массой не более 2 кг. *Мякоть лопатки свертывают рулетом и связывают шпагатом.*
5. **Подготовить крупнокусковые полуфабрикаты для тушения.** Верхнюю и внутреннюю части, боковую и наружную части задней ноги зачистить от грубых сухожилий, выровнить. *Шпигуют мясо с помощью шпиговальной иглы морковью, салом, нарезанным брусочками, замороженными в морозильной камеры. Проколы делают вдоль волокон и в образовавшиеся отверстия вставляют брусочки моркови, сала.*

Порционные полуфабрикаты из говядины для жаренья

1.Организация рабочего места.
2.Получение мяса (вырезки), зачистка от сухожилий.
3.Обмывание мяса.
4.Нарезание ***бифштекса***под прямым углом из вырезки толщиной 2…3 см, который слегка отбивают.
5.Нарезание ***филе*** из средней части вырезки толщиной 4…5 см, которое иногда обвязывают шпагатом, чтобы при тепловой обработке оно не деформировалось.
6.Нарезание ***лангета*** под острым углом из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию, которые слегка отбивают.
7.Нарезание***антрекота*** из толстого и тонкого краев говядины под прямым углом. Куски должны иметь овально- продолговатую форму толщиной 1,5…2 см, допускается наличие жира до 1 см.
8.Нарезание***ромштекса*** из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги под острым углом; его отбивают, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Порционные полуфабрикаты из говядины для тушения

1.***Зразы отбивные*** - нарезание из бокового и наружных кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1…1,5см отбивание, на середину закладывание фарша, свертывание в виде маленьких колбасок и перевязывание шпагатом.

2.***Говядина духовая*** **–** нарезание из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5…2см, отбивание, надрезание сухожилия.

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины для жаренья

1.Бефстроганов - нарезание из вырезки, толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги на пласты, отбивание, нарезание поперек волокон брусочками длиной 3…4 см, массой 5…7 г.

2.Поджарка **-** нарезание из мяса говядины толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги мышечных волокон, кусочки мяса имеющие произвольную форму массой 10…15 г.

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины для тушения.

1.Азу-нарезание из боковой и наружной частей задней ноги брусочками длиной 3..4см, массой 10…15гр.

2.Гуляш – нарезание из лопаточной и подлопаточной частей и покромки говядины. Форма нарезки – кубик, масса 20гр, содержание жира не должно привышать 1-% от массы мяса

3.Шашлык по-московски – нарезание из вырезки кусочки в виде кубиков массой 30…40гр и слегка отбивают. Нарезание шпика квадратиками, репчатый лук кружочками, надевание на шпажки, чередуя мясо, шпик, лук.

Требования качества

У всех полуфабрикатов должны быть закраины, поверхность должна быть незаветренной, без глубоких надрезов мышечной ткани, цвет и запах - характерные для доброкачественного мяса.

Вырезка не должна иметь прилегающих к ней малой поясничной мышцы и сухожилий, должна быть покрыта блестящим сухожилием.

Толстый и тонкий края - пласт мяса прямоугольной формы, без сухожилий. Блестящее сухожилие на внешней стороне оставлено. Слой жира на мясе не должен превышать 10 мм.

Мясо для варки - хорошо зачищено от сухожилий, нет глубоких надрезов, масса не превышает 2 кг.

Мясо для тушения - хорошо зачищено от сухожилий, хорошо видны кусочки моркови, сала, равномерно зашпиговано вдоль волокон мяса.

Бифштекс и филе – куски мякоти неправильной округлой формы без жира. Нарезаны из вырезки.

Лангет – два равных по массе куска мякоти, слегка отбиты, округлой формы, без жира. Нарезаны из вырезки без наличия поверхностного сухожилия.

Антрекот – куски овально-продолговатой формы. Нарезан из толстого и тонкого краев у которых блестящее сухожилие удалено. Допускается наличие поверхности жира слоем не более 10мм, а также межмышечного жира.

Ромштекс – кусок овально-продолговатой формы. Нарезан из толстого и тонкого краев или из верхнего или внутреннего куска задней ноги. Хорошо равномерно запанирован.

Зразы отбивные – форма зраз - колбаски, перевязанные шпагатом, мясо хорошо отбито.

Говядина духовая – мясо нарезано поперек волокон по 1..2 куска на порцию, овальной или четырехугольной формы.

Бефстроганов – нарезан из вырезки, толстого или тонкого края, верхних и внутренних кусков заднетазовой части. Мясо хорошо отбито (кроме вырезки) нарезано поперек волокон брусочками длиной 3..4см, массой 5..7гр.

Поджарка – мясо, нарезанное кусочками массой 10..15гр, из внутренних и верхних частей задней ноги.

Азу – мясо нарезанной брусочками длиной 3…4см, массой 10..15гр, поперек волокон из боковой и наружной частей задней ноги.

Гуляш – мясо нарезано кубиками, массой 20..30гр, из мякоти лопаточной, подлопаточной частей и покромки (мясо 1категории). Мясо покромки хорошо зачищено, содержание жира не превышает 10%.

Мясо для ***Шашлыка московского*** нарезают только из вырезки, крупными кубиками поперек мышечных волокон массой 30-40гр.

Сроки хранения

Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранят не более 48 ч при температуре 2…6 градусов.

Порционные полуфабрикаты не более 36ч, панированные и мелкокусковые не более 24ч при температуре 2..6^0 С.

Крупнокусковые полуфабрикаты из баранины.

Баранья грудинка фаршированная. У грудинки удаляют грудную кость, зачищают ее от диафрагмы и части пашины. Со стороны пашины над ребрами грудинку прорезают так, чтобы по всей длине получился «мешок». Затем прорезают пленки по всей середине реберных костей. Подготовленный «мешок» заполняют сырой рубленной или котлетной массой из баранины или начинкой из риса с яйцами. Отверстие зашивают ниткой или закалывают металлической шпажкой.

Приготовление мясного фарша: мясо очищают от пленок, сухожилий, нарезают кусками и пропускают через мясорубку с добавлением лука, соблюдая технику безопасности (проталкивают мясо деревянным пестиком).

Приготовление начинки из круп: используют кашу гречневую рассыпчатую или рисовую с яйцами. Крупу перебирают, удаляя примеси. В кипящую подсоленную воду засыпают промытую крупу в соотношении 1 кг крупы на 1,5…1,7 л воды для гречневой каши и 2,1 л воды - для рисовой каши. В фарш можно добавить пассированный лук, сырые или вареные яйца. Лук очищают, промывают, нарезают и пассируют. Яйца промывают и варят, посолив воду, вкрутую в течение 10 мин.

Баранина жареная. Бараньи задние ноги подвергают частичной обвалке, т.е. вырезают кости таза, зачищают берцовую кость от мяса, сухожилий и обрубают ее, оставив длиной 10…12 см. Окорочка можно нашпиговать морковью, белыми кореньями, чесноком.

Бараний бок (седло). Бараний бок нарезают из поясничной части баранины от коробки (спинно-грудная часть) не вырезая позвоночника, отрубают поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом.

Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины

Карбонат. Карбонат готовят из корейки после ее полной обвалки.

Буженина. Буженину нарезают из окорока, окорок полностью обваливают.

Свинина, жаренная крупным куском. Для свинины, жаренной крупным куском, используют лопаточную часть, придавая ей форму рулета, подворачивая внутренние и нижние края мяса. Сформированный полуфабрикат перевязывают шпагатом.

Свинина, тушенная крупным куском. Для тушения свинины крупным куском из лопаточной и шейной частей готовят полуфабрикат, зачищая их от пленок, сухожилий и закраин. Для ароматизации можно нашпиговать полуфабрикат дольками чеснока, белыми кореньями вдоль мышечных волокон. Масса кусков мяса для приготовления полуфабриката не должна превышать 1,5 кг.

Свинина отварная.Полуфабрикат для свинины отварной нарезают массой до 1,5 кг из лопаточной и шейной частей. Обрабатывают так же, как и полуфабрикат для свинины тушеной.

Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов

У всех полуфабрикатов кроме грудинки фаршированной и бараньего бока удаляют кости, сухожилия, хрящи, куски мяса с кровоподтеками и закраины. Поверхность полуфабрикатов должна быть незаветренной, без глубоких надрезов мышечной ткани, цвет и запах- свойственные доброкачественному мясу.

Сроки хранения

Крупнокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины хранят не более 48 ч при температуре 2…6 градусов.

Порционные полуфабрикаты из баранины и свинины

Котлеты натуральные из баранины и свинины. Котлеты натуральные нарезают из корейки, расположенной с 6-го по 13-е ребро. Для этого корейку кладут на разделочную

доску ребрами верхи, начиная от задней части, нарезают полуфабрикаты котлет под углом 45 градусов вместе с реберной косточкой. У нарезанных полуфабрикатов вдоль этой косточки делают надрез мякоти на 2…3 см и зачищают косточку.
Котлеты отбивные из баранины и свинины. Котлеты отбивные из баранины и свинины нарезают из корейки, оставшейся после нарезки натуральных котлет с 6-го ребра. Полуфабрикаты котлет нарезают под углом 45 градусов вместе с реберной косточкой. Затем подрезают мякоть вдоль косточки, зачищают ее, а мякоть отбивают, надрезая сухожилия. Посыпают нарезанные полуфабрикаты котлет солью, перцем, смачивают в льезоне и панируют в панировочных сухарях.
Эскалоп. Эскалоп нарезают из корейки поясничной части без реберных костей порционными кусками толщиной 1,5…2 см по 1…2 куска на порцию. Полуфабрикаты отбивают и надрезают в них сухожилия.
Шницель отбивной. Шницель отбивной нарезают из мякоти окорока или корейки без реберных костей порционными кусками толщиной 1,5…2 см. Надрезают сухожилия и отбивают мякоть полуфабриката. Посыпают солью, перцем, смачивают в льезоне и панируют в панировочных сухарях, придавая соответствующую форму.
Баранина или свинина духовая. Баранину или свинину нарезают из мякоти лопаточной части (у свиной туши - из шейной части) под углом 45 градусов порционными кусками, толщиной 2 см по 1…2 куска на порцию.

Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины
Шашлык по–карски. Для шашлыка по-карски мясо нарезают из почечной части и самих почек, затем маринуют. Для этого нарезанное сырье кладут в неокисляющуюся посуду, сбрызгивают лимоном и уксусом , добавляют лук, молотый перец, соль, растительное масло и ставят в холодильник на 4…5 ч. На шпажку накалывают, чередуя, половину почки и кусок мяса
Жаркое по-домашнему. Мясо для жаркого по-домашнему нарезают из лопаточной и шейной частей свинины из расчета по 2…3 куска на порцию.
Рагу. Мясо для рагу нарезают из грудинки баранины или свинины вместе с ребрами в виде кубиков из расчета по 3…4 куска на порцию массой по 30…40 г.
Шашлык. Мясо для шашлыков готовят из корейки и окорока баранины или свинины и маринуют так же как шашлык по-карски. Мясо нарезают кубиками массой по 30…40 г. на шпажку накалывают, чередуя маринованные куски мяса и дольки лука. На 1 порцию используют 5…6 кусков мяса.
Поджарка. Поджарку нарезают из корейки без костей и окорока баранины или свинины поперек мышечных волокон брусочками массой 10…15 г.
Гуляш. Гуляш нарезают из мякоти шейной и лопаточной частей свинины кусочками в виде кубиков массой 20…30 г. Содержание жира в каждом кусочке не должно быть более 20 %.
Плов. Мясо для плова нарезают из лопаточной части свинины или баранины кусочками в виде кубиков массой 10…15 г. из расчета 6…8 кусочков на порцию.

Требования к качеству порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса мелкого рогатого скота и свинины.

ПОРЦИОННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ нарезают поперек мышечных волокон мяса. Поверхность полуфабриката должна быть незаветренной, цвет и запах характерными для доброкачественного мяса, слой жира на поверхности полуфабрикатов не должен превышать 10 мм.
Котлеты натуральные нарезают из корейки. Они должны иметь овально-плоскую форму и зачищенную реберную косточку длиной не более 10 см.
Котлеты отбивные-нарезают из оставшейся части мяса после нарезания котлет натуральных. Полуфабрикаты отбивают и панируют панировочными сухарями.

Панировка должна быть равномерно распределена по поверхности полуфабриката, а реберная косточка хорошо подрезана и зачищена.

Эскалоп нарезают из поясничной части корейки без реберных костей из расчета 2 куска на 1 порцию. Полуфабрикаты должны иметь овально-плоскую форму.

Шницель представляет собой кусок мякоти мяса овально-продолговатой формы, нарезанный из окорока. Полуфабрикат отбивают и равномерно панируют.

Баранину и свинину духовую нарезают поперек мышечных волокон мяса из мякоти лопаточной части баранины или зашейной и лопаточной частей свинины по 1…2 куска на порцию.

МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ нарезают требуемой формы, без сухожилий, грубой соединительной ткани, хрящей, раздробленных костей. Допускается до 10% от общего числа нарезанных кусков с отклонениями от требуемой формы. Поверхность полуфабрикатов не должна быть заветренной, цвет и запах -свойственный доброкачественному мясу.

Поджарку нарезают из мякоти корейки и окорока свинины или баранины брусочками массой 10…15 г. Содержание жира в полуфабрикатах не должно превышать 20 %.**Шашлык** нарезают из мякоти корейки и окорока кубиками массой 30…40 г. Полуфабрикат маринуют.

Гуляшнарезают из мякоти шейной и лопаточной частей свинины кубиками массой 20…30 г. Содержание жира должно быть не более 20 %.

Пловнарезают из лопаточной части свинины и баранины кубиками массой 10-15 г.

Рагу нарезают из грудинки свинины или баранины вместе с реберными костями массой 30…40 г.

Сроки хранения

Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины хранят не более 36 ч при температуре 2…6 градусов.

Панированные порционные и мелкокусковые полуфабрикаты и маринованные шашлыки хранят не более 24 ч при температуре 2…6 градусов.

Полуфабрикаты из натурально-рубленной массы.

Бифштекс рубленный. Шпик нарезают кубиками. Измельченной мясо соединяют со шпиком. Порционируют. Придают полуфабрикату приплюснуто-округлую форму толщиной 2см.

Котлеты натуральные рубленные. Готовят фарш из баранины. Порционируют. Придают полуфабрикатам овальную форму, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Шницель натуральный рубленный. Рубленую массу порционируют, придают полуфабрикату овально-продолговатую форму, толщиной 1см. Смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Фрикадельки. Рубленую массу соединяют с пассированным луком, сырыми яйцами, вымешивают и разделяют на порции по 7…10гр в виде шариков.

Люля-кебаб. Рубленую массу готовят из баранины, добавляют баранье сало, репчатый лук, перец соль, лимонную кислоту и маринуют в холодильнике в течение 2..3ч. Порционируют, придавая полуфабрикатам форму маленьких колбасок, и накалывают их на шпажки по 2…3 штуки на 1 порцию.

Требования к качеству к полуфабрикатам из рубленой массы.

Бифштекс, рубленный должен иметьприплуснуто-округлую форму, быть толщиной 1,5..2см. поверхность полуфабриката должна быть незаветренной, края выровнены. Запах должен соответствовать запаху доброкачественного мяса со специями. На разрезе полуфабриката мясо должно быть однородным с равномерным вкраплением кубиков шпика.

Котлеты натурально-рубленные должны иметь овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, толщину 1..1,5см. Их поверхность должна быть равномерно закрыта панировочными сухарями**.**

Шницель натуральный рубленный должен иметь овально-приплюснутую форму, быть толщиной 1см и иметь равномерно закрытую панировочными сухарями поверхность.

Фрикадельки должны иметь форму шариков массой 7…10гр. Их запах должен соответствовать запаху доброкачественного мяса со специями.

Люля-кебабдолжны иметь форму небольших колбасок с запахом лука и специй.

Сроки хранения.

Фарш мясной должен хранится не более 6ч при температуре 2..6С.

Отчет.

1.Каковы признаки доброкачественности мяса?

2.Заполните таблицу №1

Полуфабрикат	**Часть туши**	**Способ тепловой обработки**	**Требования к качеству, сроки хранения**

3.Рассчитать, сколько требуется мяса говядины для 15порций «Мясо отварное», если на одну порцию необходимо 164гр мяса массой нетто.

4.Рассчитайте выход крупнокусковых полуфабрикатов, котлетного мяса и костей из туши говядины массой 160 кг в % соотношении. Далее представлен выход частей мяса из этой туши, полученных при разрубе и обвалке (таблица№2)

Части говядины	**Масса, кг**	**%**
Вырезка	1	
Толстый край	2,7	
Тонкий край	2,5	
Верхняя часть задней ноги	3,2	
Внутренняя часть задней ноги	7,2	
Боковая часть задней ноги	6,4	
Наружная часть задней ноги	9,7	
Лопаточная часть	7.2	
Подлопаточная часть	3,2	
Грудинка	4,5	
Покромка	6,6	
Котлетное мясо	64	
Кости	35	

5.В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

6.Дописать схему механической кулинарной обработки мороженого мяса

размораживание → [ ] → [ ] → [ ] → ….

7. Что такое «обвалка»?

8.Перечислите сравнительные характеристики приготовления котлетной и рубленой массы.

9.При какой температуре следует замораживать подготовленные полуфабрикаты из котлетной массы?

4.Примерные задания для дифференцированного зачета по МДК 01.02. и МДК 01.02.

ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯЗНАНИЙ

l. В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?

2. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?

3. Приведите технологическую схему первичной обработки овощей (операции и их назначение).

4. Каково влияние первичной обработки овощей на их пищевую ценность и качество готовых изделий?

5. В чем состоит первичная обработка картофеля? Какие формы нарезки картофеля вам известны? Для каких целей их можно использовать?

б. Какие могут быть причины потемнения очищенного картофеля при хранении на воздухе? Какие способы обработки картофеля используются для его предохранения от потемнения?

7. В чем состоит первичная обработка корнеплодов? Какие формы нарезки вам известны и для каких целей они используются?

8. Расскажите о первичной обработке луковых и плодовых овощей, формах их нарезки и кулинарном использовании.

9. В чем заключается первичная обработка капустных овощей, каковы формы их нарезки и кулинарное использование? 10. Опишите первичную обработку салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Расскажите о формах их нарезки и кулинарном использовании.

11. Каковы первичная обработка десертных овощей их кулинарное использование?

12. Как подготавливают овощи для фаршированиия? Какие фарши используют для фаршированиия?

13. Какие правила обработки консервированных, сушеных и замороженных овощей вам известны?

14. Каковы требования к качеству очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?

15. Какими должны быть условия и сроки хранения очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?

1 б. В чем состоит пищевая ценность грибов? Каково их использование в общественном питании?

17. Расскажите о технологической последовательности обработки свежих, консервированных и сушеных грибов.

18. Какой универсальный привод и сменные механизмы используют при механической обработке овощей?

19. Какие используются машины для.очистки картофеля ? Каковы принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины?

20. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации вибрационной овощемоечной машины ММКВ- 2000? Назовите ее основные характеристики.

21. В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250?

22. Какие виды овощерезательных машин вам известны ? В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации овощерезательной машины МРО-50-200 ?

23. Расскажите о принципе действия механизма МС 27-40 и правилах эксплуатации для.нарезки свежих овощей для универсального привода.

24. Опишите последовательность выполнения фигурной нарезки сырых овощей МС 28-100.

25. В чем заключаются требования, предъявляемые к расположению овощного цеха?

26. Расскажите об организации работы овощного цеха, оснащении его оборудованием и инвентарем.

27. Каковы особенности организации рабочего места для.доочистки картофеля и корнеплодов ?

28. В чем заключаются особенности организации рабочего места мя обработки лука, капусты?

29. Приведите санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей.

30. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?

31. Какие предъявляются санитарные требования к транспортировке и хранению овощных полуфабрикатов?

ЗАДАЧИ ПО РАСЧЕТУ СЫРЬЯ

Вариант 1

1. Определиге массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.

2. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 125 кг в январе.

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

Вариант 2

1. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг,

а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.

2. Определите количество отходов при обработке 15,5 кг маслин.

3. Определите количество картофеля, необходимое в октябре для получения 75 кг сырого очищенного картофеля.

Вариант З

1. Определите массу брутто капусты белокочанной свежей, если масса нетто 0,535 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 20%.

2. Определите количество отходов при обработке 40 кг свеклы сырой в феврале.

3. Определите массу нетто огурцов соленых, полученных массой брутто 12,5 кг.

Вариант 4

1. Определите массу нетто кабачков, если масса брутто 0,482 кг, а из справочных данных известно, что при массе брутто О, 1 кг масса нетто составит 0,166 кг.

2. Определите массу брутто салата кочанного, если масса нетто 0,264 кг, а из табличных данных известно, что при массе брутто0, 1 кгмасса нетто составит 0,149 кг.

3. Определите количество отходов при обработке 50 кг редиса свежего белого обрезного, очищенного от кожицы.

Вариант 5

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

2. Определите количество шампиньонов по массе, необходимое мя получения 5 кг свежих обработанных шампиньонов.

3. Огходы при обработке лука составили 48 кг, или 16% от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.

Вариант 6

1. Определите количество перца сладкого, необходимое мя получения 35 кг сырого подготовленного для фаршированиия.

2. Для обработки взято 80 кг картофеля. Определите качество отходов в процентах при холодной обработке картофеля, если их масса составила 24 кг.

3. Определите количество отходов при обработке 100 кг моркови в октябре.Вариант 7

1. Определите количество чеснока, необходимое мя получения 3,5 кг свежего очищенного чеснока.

2. Определите массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг свежих грунтовых помидоров.

3. Для обработки получено 80 кг картофеля. После холодной обработки получено 56 кг картофеля. Определите процент отходов.

Вариант №1

Задание №1

Выбрать правильный вариант ответа.

1.Клубнеплодные овощи:

а) картофель, батат, топинамбур; б) свекла, морковь, сельдерей; в) чеснок, лук репчатый, кольраби.;

2. Способ придания изделию определённой формы называется:

а)фаршированиe; б) формование; * в)панирование.

3.Классификация рыбного сырья по размеру:

1) мелкая рыба а) массой более 1,5кг

2)средняя рыба б) массой 75-200 г

3)крупная рыба в) массой 1-1,5 кг

4. Классификация рыбного сырья. Семейство осетровых-

а) севрюга, белуга; * б) сёмга, форель; в)лещь, вобла; г) окунь, судак.

5. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) очистка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

6. Кулинарное использование сложных форм нарезки картофеля:шарики крупные шато:

а) для жаренья во фритюре или варки на пару или в воде;*

б) жаренье основным способом

в) жаренье основным способом, запекание.

7.Укажите термическое состояние мяса:

а) парное,остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;

б) парное,охлаждённое, оттаявшее;

в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее;

г) горячепарное, охлаждённое, замороженное, оттаявшее

8. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше -6 ^{o}C:

а) остывшее;

б) охлаждённое;

в) мороженное;*

г) парное.

9.Укажите, жиловка и сортировка мяса- это:

а) отделение от мяса хрящей, плёнок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;

б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;

в) удаление грубых плёнок, надрезание сухожилий;*

г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовления полуфабрикатов.

10.Полуфабрикат из мясной котлетной массы, приготавливаемый с небольшим количеством хлеба:

а) рулет;*

б) котлеты;

в) биточки.

<u>Задание №2</u>

Дописать пропущенные операции по приготовлению полуфабриката из рыбы: карп фаршированный:

1) Удаление чешуи.
2) Удаление (срезание) плавников.
3) Удаление головы и внутренностей.
4) Промывание.
5) Нарезание на порционные куски..
6) Непластованную обработанную рыбу нарезают кругляшами толщиной 5 см.
7) Вырезают позвоночную и рёберные кости вместе с мякотью, оставляя на коже слой мякоти толщиной 0,3-0,5 см.
8) Отделяют мякоть от костей для пиготовления фарша.
9) Порционные куски наполняют фаршем.
10) Укладывают в лотки в один ряд, хранят в холодильнике.

<u>Задание №3</u>

Указатьв таблице формы полуфабрикатов из рыбы и угол, под которым их нарезают в зависимости от способа тепловой обработки.

Способ тепловой обработки	**Форма полуфабриката из рыбы и угол нарезания**
Варка основным способом	Рыбу целиком, звенья ----------
Жаренье во фритюре	_____
Припускание	Рыбу в целом виде, некрупые звенья ---------- ----------
Жаренье основным способом	_____

Задание №4

Задание №5

Решить ситуационные задачи

Оценить предложенную производственную ситуацию.

Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание № 2

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?

Задание №6

Составить технологическую схему приготовления полуфабриката зразы донские.

Задание №7

Произведите расчёт продуктов для приготовления 25 и 40 порций полуфабрикатов котлет свекольных. Заполните технологическую карту.

Технологическая карта

Наименование блюда: «Котлеты свекольные»

Сборник рецептур 2006 г.

Раскладка № 335 / II

Выход 150 г

№ п/п	Сырьё	Масса на 1 порцию, г		Масса на 25 порций, г		Масса на 40 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Свекла	177	177				
2	Масса варёной очищенной свёклы	_	138				
3	Маргарин столовый	10	10				
4	Крупа манная	15	15				
5	Яйца	1/10 шт.	4				
6	Творог	31	30				
7	Сухари	12	12				
8	Масса полуфабриката	_	180				

Задание №8

Техника безопасности и правила санитарии при изготовлении полуфабриката « Рулет картофельный».

Вариант №2

Задание №1

Выбрать правильный вариант ответа.

1.Корнеплодные овощи:

а) картофель, батат, топинамбур; б) свекла, морковь, сельдерей; в) чеснок, лук репчатый, кольраби.;

2.Спаржа– овощ-

а) десертный; * б) луковый; в) пряный.

3.Процесс наполнения фаршем специально подготовленных продуктов называется -

а)панирование; 6) дозирование; в)фаршированиe; *

4.Классификация рыбного сырья. Семейство лососевых-

а) севрюга, белуга; б) сёмга, форель;* в)лещь, вобла; г) окунь, судак.

5.Классификация рыбного сырья по характеру кожного покрова:

1) чешуйчатая рыба а) осётр,стерлядь, ставрида

2)бесшешуйчатая рыба б) щука, сазан, линь.

3)рыба с костными чешуйками в) сом, ледяная, зубатка.

6. Укажите мясо, высокой пищевой ценности и кулинарных свойств:

а) парное;

б) охлаждённое;

в) остывшее;*

г) подмороженное.

7.Дефростация мяса обеспечивает:

а) удобство приготовления полуфабрикатов;

б) улучшение вкусовых качеств мяса;

в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;*

г) обеззараживание поверхности мяса.

8. Укажите, какие части свинины получают при обвалке:

а) корейку, покромку, грудинку, окорок;

б) лопатку,грудинку, корейку, окорок, шею;*

в) лопатку, грудинку,пашину, вырезку, шею;

г) шею, грудинку, корейку, окорок.

9.Как подготовить полуфабрикат для блюда – «Рыба в тесте жареная»:

а) нарезают брусочками и маринуют;

б) чистое филе в виде ленты длиной 15-20 см панируют;

в) порционный кусок из чистого филе рыбы?

10.Кулинарное использование сложных форм нарезки картофеля:шарики мелкие-нуазет, паризьен:

а)для жаренья во фритюре или варки на пару или в воде; * б)для варки, жаренья, тушения; в)для варки, жаренья основным способом, тушения.

Задание №2

Дописать пропущенные операции по приготовлению полуфабриката из рыбы: судак фаршированный целиком.

1) Удаляют чешую.

2) Удаляют (срезают) плавники.

3)Делают глубокий надрез, прорезая рёберные кости вдоль позвоночника.

4) Перерезают позвоночник у хвоста и головы и удаляют его.

5) Удаляют внутренности через полученное отверстие.

6) Промывают.

7) Срезают мякотьи рёберные кости, оставляя на коже слой мякоти толщиной не более 0,5 см.

8) Вырезают ножницами плавники и кости внутри рыбы.

9)Удаляют жабры и глаза
10) Промывают
11) Заполняют фаршем
12) Завернуть в чистую марлю, перевязать шпагатом.

Задание №3

Укажите цифрами в правой колонке последовательность операций приготовлении рыбной котлетной массы.

№ п/п	Технология приготовления	Последовательность приготовления
1	Рыбу разделывают на чистое филе	
2	Хлеб замачивают (используют 1-й сорт – 2, 3-дневный)	
3	Массу тщательно выбивают	
4	Чистое филе рыбы пропускают через мясорубку	
5	Массу охлаждают	
6	Мясо рыбы соедияют с хлебом и ещё раз пропускают через мясорубку	
7	Замоченный хлебслегка отжимают	
8	Добавляют воду или молоко	
9	Добавляют соль, перец	
10	Хлеб пшеничный зачищают от корочки	
11	Массу тщательно перемешивают	
12	Формуют полуфабрикаты	
13	Массу порционируют	

Задание №4

Решить ситуационные задачи

Оценить предложенную производственную ситуацию.

Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

Вам предстоит приготовить лук фри. Предложите формы нарезки лука. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить лук в недостаточно нагретом жире? Как подготовить лук к жарке во фритюре?

Задание № 2

Приготовленное поваром блюда «Картофель, жаренный из сырого» оказалось неравномерно обжаренным, подгорелым, недожаренным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать «Картофель, жаренный из сырого»?

Задание №5

Составить технологическую схему приготовления полуфабриката люля-кебаб.

Задание №6

б) Произведите расчет продуктов для приготовления 10 и 50 порций полуфабриката бифштекс.

.

Задание №7

Техника безопасности и правила санитарии при изготовлении порционных полуфабрикатов из рыбы.

Вариант №3

<u>Задание №1</u>

Выбрать правильный вариант ответа.

1.Капустные овощи:

а) картофель, батат, топинамбур; б) свекла, морковь, сельдерей; в) кольраби, брокколи; савойская

2. Ревень– овощ-

а) капустный; б)десертный; * в) пряный.

3.Частичное разрушение структуры соединительной ткани продуктов животного происхождения называется -

а)шпигование; б) отбивание;* в)панирование;

4.Классификация рыбного сырья. Семейство карповых-

а) севрюга, белуга; б) сёмга, форель; в)лещь, вобла;* г) окунь, судак.

5.Классификация рыбного сырья по образу жизни:

1) морская рыба а) щука, сазан, линь.
2)пресноводня рыба б) скумбрия, тунец,сибас
3)полупроходная рыба в)лещ, сазан, судак*
4)проходная рыба г)осетровые, лососевые.*

6. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше 15 ^{o}С:

а) остывшее;*
б) охлаждённое;
в) мороженное;
г) парное.

7.Кулинарное использование сложных форм нарезки картофеля - стружка, спираль:

а)для варки в воде и на пару; б)для жаренья основным способом и запекания; в) для жаренья во фритюре, как гарнир к банкетным блюдам.*

8.Охлаждённое мясо имеет поверхность мышц:

а) влажную
б) с подсохнувшей корочкой;*
в) липкую;
г) сухую.

9.Укажите, какие части говядины получают при обвалке:

а) шею, лопатку, грудинку, покромку,толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги,наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;

б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;

в) шею, лопатку,грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;

г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.

10. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля

а) от сорта картофеля; б) от калибровки; в) от продолжительности очистки;
г) от качества картофеля

<u>Задание №2</u>

Дописать пропущенные операции по приготовлению полуфабриката из рыбы: щука фаршированный целиком.

1) Удаляют чешую.
2) Удаляют (срезают) плавники.

3)Делают глубокий надрез, прорезая рёберные кости вдоль позвоночника.
4) Перерезают позвоночник у хвоста и головы и удаляют его.
5) Удаляют внутренности через полученное отверстие.
6) Промывают.
7) Срезают мякотьи рёберные кости, оставляя на коже слой мякоти толщиной не более 0,5 см.
8) Вырезают ножницами плавники и кости внутри рыбы.
9)Удаляют жабры и глаза
10) Промывают
11) Заполняют фаршем
12) Завернуть в чистую марлю, перевязать шпагатом.

Задание №3

Укажите цифрами в правой колонке последовательность операций по обработке осетровой рыбы

Операция	Последовательность операций
Удаление плавников	**4**
Размораживание	**1**
Перевязывание звеньев перед варкой	**10**
Удаление визиги	**5**
Очистка от боковых, брюшных и мелких жучек	**8**
Удаление головы с грудными плавниками	**3**
Срезание спинного плавника и спинных жучек	**2**
Деление рыбы на звенья	**6**
Промывание	**9**
Вторичное ошпаривание	**12**
Ошпаривание	**7**
Срезание хрящей и нарезание на порционные куски	**11**

Задание №4

Решить ситуационные задачи

Оценить предложенную производственную ситуацию.

Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

Вы работаете в рыбном цехе. В цех поступил свежезамороженный окунь.

1. **В чём особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?**
2. **Как разделывают рыбу на филе с кожей?**
3. **Как нарезают филе с кожей на порционные куски для жаренья основным способом?**
4. **Организуйте рабочее место повара по изготовлению рыбных полуфабрикатов.**
5. **Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рыбных полуфабрикатов.**
6. **Правила техники безопасности при работе в рыбном цехе.**

Задание № 2

1. **Среди клубней картофеля много позеленевших. Ваши рекомендации по использованию картофеля?**

2. **Требуется сохранить очищенный картофель в течении 30 мин., 12 ч. Ваши действия?**
3. **Какие технологические приемы позволяют удалить из лука горечь?**
4. **Правила техники безопасности при работе в овощном цехе.**
5.

<u>Задание №6</u>
Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Рулет картофельный».

<u>Задание №7</u>
Произведите расчёт продуктов для приготовления 17 и 42 порций картофеля тушёного с грибами и луком. Заполните технологическую карту.

Наименование блюда: «Картофель тушёный с грибами и луком»
Сборник рецептур 2006 г.
Раскладка № 323 / 11
Выход 250 г

№ п/п	Сырьё	Масса на 1 порцию, г		Масса на17 порций, г		Масса на 42 порции, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картофель	197	148				
2	Кулинарный жир	8	8				
3	Лук репчатый	48	40				
4	Кулинарный жир	5	5				
5	Масса лука пассированного	-	20				
6	Шампиньоны свежие	164	125				
7	Кулинарный жир	5	5				
8	Масса жареных грибов	-	50				
9	Соус	-	50				
10	Перец горошком	0,05	0,05				
11	Лавровый лист	0,02	0,02				

<u>Задание №8</u>
Техника безопасности и правила санитарии при изготовлении блюда «Рулета картофельного».

Вариант №4

<u>Задание №1</u>
Выбрать правильный вариант ответа.

1.Плодовые овощи:
а) картофель, батат, топинамбур; б) тыква, кабачки, огурцы; в) кольраби, брокколи; савойская

2.Артишоки–овощ-
а) капустный; б) томатный; в) десертный.*

3. Введение продуктов , предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, рыбы называется -
а)шпигование;* б)фарширование; в)панирование;

4.Классификация рыбного сырья. Семейство окуневых-
а) севрюга, белуга; б) сёмга, форель;* в)лещь, вобла; г) окунь, судак.

5.Классификация рыбного сырья по жирности:
1) тощая рыба а) до 8% жира.
2)среднежирнаярыба б) 16-25% жира
3)жирная рыба в) до 2% жира
4) высокожирная г) 8-15% жира

6. Укажите мясо с температурой в толще мышц от 0 до 4 ^{o}С:
а) остывшее;
б) охлаждённое;*
в) мороженное;
г) парное.

7. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:
а) от 0 до 8 ^{o}С в течение 1-3 сут;*
б) от 20 до 25 ^{o}С в течение 12-24 ч;
в) от 10 до 15 ^{o}С в течение 10-12 ч;
г) от 8 до 10 ^{o}С в течение 3-4 сут.

8. Какие изделия из картофельной массы не относятся к фаршированным?
а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

9.Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:
а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
б) тушёное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;*
в) фаршированная грудинка, ростбиф,шпигованное мясо;
г) вырезка, антрекот, мясо тушёное.

10.Кулинарное использование сложных форм нарезки картофеля - грибочки: а) для варки, жаренья основным способом и во фритюре; б) для варки в воде и на пару, как гарнир к банкетным блюдам;* в)для жаренья основным способом и во фритюре, запекания.

<u>Задание №2</u>
Дописать пропущенные операции по приготовлению полуфабриката из рыбы: сазан фаршированный:
1) Удаление чешуи.
2) Удаление (срезание) плавников.
3) Удаление головы и внутренностей.
4) Промывание.
5) Нарезание на порционные куски..
6) Непластованную обработанную рыбу нарезают кругляшами толщиной 5 см.
7) Вырезают позвоночную и рёберные кости вместе с мякотью, оставляя на коже слой мякоти толщиной 0,3-0,5 см.
8) Отделяют мякоть от костей для приготовления фарша.
9) Порционные куски наполняют фаршем.
10) Укладывают в лотки в один ряд, хранят в холодильнике.

<u>Задание №3</u>Укажите условия и продолжительность хранения разных полуфабрикатов из рыбы

Полуфабрикат	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч
Целая разделанная рыба или крупные куски	**Обсушивают и укладывают в лотки**	**48**
Порционные куски рыбы	**Обсушивают и укладывают в лотки**	**24**
Рыбный фарш	**Укладывают на противень слоем толщиной не более 5 см**	**24**
Котлетная масса	**Укладывают на противень слоем толщиной не более 5 см**	**2-3**
Полуфабрикаты из котлетной массы	**Укладывают в один ряд в лоток, посыпанный сухарями**	**До 12**

<u>Задание №4</u>

Найдите ошибку (какой продукт лишний) в наборе продуктов для приведённых в таблице блюд.

№п/п	Блюдо	Продукты
1	«Зразы картофельные»	Картофель, яйца, сахар, фарш грибной,соль творог, кулинарный жир, сухари, соус сметанный
2	«Котлеты капустные»	Капуста свежая белокачанная, молоко, бульон, уксус, маргарин столовый, крупа манная, яйца, яблоки свежие, соль, репа, сухари, соус сметанный
3	«Кабачки, запечённые под соусом»	Кабачки, мука пшеничная, сахар, капуста белокачанная, маргарин столовый, молочный соус средней густоты, сыр, масло сливочное, уксус
4	«Картофель отварной с луком и грибами»	Картофель, сухари, лук репчатый, сахар, маргарин столовый, грибы, масло сливочное, уксус, сыр, соль
5	«Каша из тыквы»	Тыква, масло сливочное, сыр, соль, сахар, сухари, крупа манная, вода, уксус

<u>Задание №5</u>

Решить ситуационные задачи

Оценить предложенную производственную ситуацию.

Ответить на вопросы, указанные в задании

Задача №1

Вы работаете в мясорыбном цехе. В цех поступила свежезамороженная щука.

1. **В какой последовательности вы будете производить обработку щуки?**
2. **Как подготовить щуку к фаршированию?**
3. **Как приготовить рыбную котлетную массу, используемую для фарширования?**
4. **Организуйте рабочее место повара по изготовлению рыбных полуфабрикатов.**
5. **Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рыбных полуфабрикатов.**
6. **Правила техники безопасности при работе в рыбном цехе.**

Задание № 2

1. **На предприятие поступили старые куры. Какой вид тепловой обработки вы выберете?**

2. **Допущена ли ошибка, если котлетную массу из мякоти кур приготовили вместе с кожей?**
3. **Правила техники безопасности при работе в птицегольевом цехе.**

<u>Задание №6</u>
Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Шницель из капусты».

<u>Задание №7</u>
Произведите расчёт продуктов для приготовления 12 и 27 порций котлет капустных. Заполните технологическую карту.

Наименование блюда: «Котлеты капустные»
Сборник рецептур 2006 г.
Раскладка № 336 / 11
Выход 250 г

№ п/п	Сырьё	Масса на 1 порцию, г		Масса на 12 порций, г		Масса на 27 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Капуста свежая белокачанная	163	130				
2	Молоко	15	15				
3	Бульон	15	15				
4	Маргарин столовый	15	15				
5	Крупа манная	15	15				
6	Яйца	1/5шт	8				
7	Яблоки свежие	43	38				
8	Сухари	12	12				
9	Масса полуфабриката	-	180				
10	Кулинарный жир	10	10				
11	Масса жареных котлет	-	150				

<u>Задание №8</u>

1. **При приготовлении полуфабриката «Голубцы» листья капусты жёсткие, плохо сворачиваются при формовке. Объясните причину и предложите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.**
2. **Правила техники безопасности при работе в овощном цехе.**

Приложение 2

Примерные задания для квалификационного экзамена по модулю ПМ 01

Задание 1
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,ОК 11,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Охарактеризовать сложные формы нарезки картофеля. Кулинарное использование этих форм нарезки.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточек).

3 Кулинарное использование частей мяса говядины и телятины: вырезка (тепловая обработка)

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Охарактеризовать сложные формы нарезки моркови. Кулинарное использование этих форм нарезки.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).
3. Кулинарное использование частей мяса говядины и телятины: толстый, тонкий край (тепловая обработка)

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,ОК 11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Охарактеризовать обработку ревеня и его кулинарное использование.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).
3. Кулинарное использование частей мяса говядины и телятины: внутренний, верхний куски тазобедренной части (тепловая обработка)

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Охарактеризовать обработку спаржи и её кулинарное использование.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тельное).
3. Кулинарное использование частей мяса говядины и телятины: наружный, боковой куски тазобедренной части (тепловая обработка)

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, , ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Охарактеризовать обработку артишоков и их кулинарное использование.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы).
3. Кулинарное использование частей мяса говядины и телятины: лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка (масо 1-й категории) (тепловая обработка)

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести подготовку овощей к фаршированию (кабачки).
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тельное).
3. Кулинарное использование частей мяса говядины и телятины: котлетное мясо (пашина, голяшка, покромка, шея, обрезки) (тепловая обработка)

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести подготовку овощей к фаршированию (баклажаны).
2. Приготовить кнельную массу из мяса. Приготовить полуфабрикат из кнельной массы (кнели).
3. Кулинарное использование частей мяса баранины: корейка (тепловая обработка)

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, , ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести подготовку свежих грибов к использованию.
2. Приготовить полуфабрикат из рыбы: судак фаршированный целиком .
3. Кулинарное использование частей мяса баранины: тазобедренная часть (окорок) (тепловая обработка)

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести подготовку сушёных грибов к использованию.
2. Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей.
3. Кулинарное использование частей мяса баранины: лопаточная часть (окорок) (тепловая обработка)

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы:фаршированные куриные ножки.
2. Приготовить полуфабрикат из рыбы:щука фаршированная целиком.

3. Кулинарное использование частей мяса баранины: грудинка (тепловая обработка)

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы:котлеты из филе птицы, фаршированные печенью.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты: карп, фаршированный гречневой кашей.
3. Кулинарное использование частей мяса баранины: шея,обрезки(тепловая обработка)

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы:кнельная масса.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты: сазан, карп, треска (непластованные) фаршированные.
3. Кулинарное использование частей мяса свинины: корейка (тепловая обработка)

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы: куриный рулет с фисташками.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты: филе из рыбы фаршированное.
3. Кулинарное использование частей мяса свинины: тазобедренная часть (окорок) (тепловая обработка)

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы: гусь, утка фаршированные.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты:рулет из морского языка.
3. Кулинарное использование частей мяса свинины: лопаточная часть (тепловая обработка)

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы: курица фаршированная.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты: зразы «Донские».
3. Кулинарное использование частей мяса свинины: грудинка (тепловая обработка)

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы:цыплята, фаршированные рисом, грибами и фуа-гра.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты: котлеты оригинальные.
3. Кулинарное использование частей мяса свинины: шея (тепловая обработка)

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы:фаршированный рулет из мякоти птицы.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты: рулет из филе рыбы.

3. Кулинарное использование частей мяса свинины: обрезки, шпик (тепловая обработка)

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы: котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты: рулетики по-домашнему.
3. Приготовить полуфабрикат из мяса говядины: ростбиф.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы: суфле из птицы.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты: рыбное филе, фаршированное шпинатом.
3. Приготовить полуфабрикат из мяса свинины:буженина.

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы: паштет из фуа-гра.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты: галантин из рыбы.
3. Приготовить полуфабрикат из мяса свинины: карбонад.

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из из субпродуктов: рулет из свиной головы.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты: дорадофаршированная.
3. Приготовить полуфабрикат из мяса баранины: грудинка, фаршированная кашей.

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы: утка,фаршированная капустой.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре «рыба фри».
3. Приготовить полуфабрикат из мяса говядины:мясо шпигованное.

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Организация работы овощного цеха.
2. Приготовить полуфабрикат для припуская без кожи и костей (чистое филе).
3. Приготовить полуфабрикат из мяса поросят: молочный поросёнок фаршированный.

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы: котлеты из филептицы, фаршированные печенью.
2. Подготовить полуфабрикат для жарки основным способом без кожи и костей.
3. Приготовить полуфабрикат из мяса индейки: мясной рулет.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 09, ОК 10, ОК 11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Организация работы птицегольевого цеха.
2. Подготовить полуфабрикат, нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом
3. Приготовить полуфабрикат из мяса баранины:рулет из фаршированной лопатки (окорока).

Задание 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 09, ОК 10, ОК 11
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовление кнельной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее.
2. Кулинарное использование частей мяса свинины: шейная часть (тепловая обработка)
3. Основные правила хранения натуральных порционных полуфабрикатов из мяса.

Задание 27

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить полуфабрикат из домашней птицы: куриный рулет с фисташками.
2. Приготовление маринадов и их использование.
3. Приготовление полуфабриката из рыбной котлетной массы: тельное

.

Приложение 3

Образец

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

ОТЧЕТ

по производственной практике

по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(по отраслям)

Студента (ки) группы ПКД-

_____

ФИО

Место прохождения практики _____

_____

Руководитель практики от предприятия_____/_____ /

ФИО

ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ

Документов, находящихся в отчете

Ф.И.О.студента(ки)_____

гр._____

1. Индивидуальный план
2. Отзыв руководителя практики.
3. Отчет о выполнении заданий практики

4. Дневник по практике

Примечание: *внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения.*

Согласовано
Руководитель практики (от колледжа)
_____ /_____/
«__» _____ 20___ г

Утверждаю
Руководитель практики (от предприятия)
_____ /_____/
«__» _____ 20___ г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование мероприятий	Время проведения	Отметка о выполнении
1.	Ознакомление с предприятием (базой практики) и изучение структуры предприятия		
2.	Организация и подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
3.	Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи.		
4.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		
5.	Разработка рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
6.	Оформление отчетной документации по практике		
7.	Подготовить и сдать отчет по практике		

Студент(ка)._____/_____/
Ф.И.О. (подпись студента)

Отзыв руководителя практики

на студента (ку) группы ПКД - (з) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ГБПОУ МО « Сергиево-Посадский колледж»

_____

(Ф.И.О.)

Студент(ка) 2 курса ГБПОУ МО «Сергиево-Посадского колледжа»

_____,

(Ф.И.О.)

Проходил(ла) производственную практику (по профилю специальности) на

_____

(наименование предприятия)

с «___» _____20____ года по с «___» _____20____ поПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

За время прохождения практики студент (ка) познакомился(сь) со структурой предприятия, целями его деятельности, вел (ла) технологический процесс подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Продемонстрировал (а) хорошие знания теоретической и практической подготовки.

В изученных вопросах разбирается хорошо, дисциплинирован (а), замечаний от руководства нет. Быстро вникает в поставленные задачи и принимает все меры по точному и быстрому исполнению. Принципиальность и требовательность к себе позволили завоевать уважение в коллективе. По итогам работы были проведены анализ и оценка собранных

информационных материалов, составлен отчет в соответствии с программой практики.

Руководитель практики от предприятия

_____ _____ / _____/

(занимаемая должность) (подпись) (Ф.И.О.)

М.П.

ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ

Пример отчета

Я, _____, студент(ка) ___курса группы ПКД - ГБПОУ МО «Сергиево – Посадского колледжа проходил практику на _____

(наименование предприятия),

расположенного по адресу:_____

(адрес предприятия),

в период с «____» _____20 г по «____» _____20 года.

Моим руководителем от учреждения был назначен _____ _____

(Ф.И.О.руководителя)

Основной целью моей практики было изучение организации и введения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Далее в текстовой описательной форме даются ответы на каждый пункт задания по практике, в ходе текста указываются ссылки на приложения.

1.Характеристика предприятия (назначение, график работы, штат предприятия).
2. Характеристика заготовочных цехов (овощной,мясной,рыбный). Характеристика технологического оборудования(схемы), расположенного в данных цехах, используемого для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
3.Оформление нормативно-технологической документации (акт приемки сырья, накладные на отпуск со склада, технологические карты, технико-технологические карты на полуфабрикаты)

Заканчивается отчет выводом о прохождении практики.

Вывод: (какие задания выполнял(ла))……

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Дневник

по производственной практике

по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(по отраслям)

Студента (ки) _____

ФИО

Группа ПКД-0072

Курс - 2

Сроки прохождения практики:

Место прохождения практики _____

_____

Руководитель практики от предприятия_____/_____ /

Руководитель практики от колледжа – _____/_____/

Мп.

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ-ПРАКТИКАНТУ

Дневник студента-практиканта отражает всю деятельность студента на практике и служит официальным отчетом о ходе практики и ее результатах. Заполнять дневник необходимо регулярно, он должен стать постоянным спутником студента-практиканта. Наличие в дневнике приложений для выполнения заданий испытуемым и обработке результатов позволяет студенту-практиканту сэкономить время, а руководителю практики изучить динамику его работы. Все приложения дневника строго соответствуют заданиям, содержащимся в программе практики.

Дневник предоставляется в учебное заведение на следующий день после окончания практики с отзывом руководителя практики от предприятия и производственной характеристикой на студента практиканта, отчетом.

Итогом практики по профилю специальности является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта и дневника студента-практиканта.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

№ п/п	Наименование тем, занятий по ПМ 01	Дата	Количество часов	Оценка за выполненные работы	Подпись наставника
ПП 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» - 108 часов					
1.	Ознакомление с предприятием (базой практики) и изучение структуры предприятия. Инструктаж по технике безопасности на предприятии				
2.	Работа с нормативно-технологической документацией (оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке, ознакомление с меню, работа с технологическими картами).				
3.	Обработка, подготовка экзотических и редких видов : овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов из них				
4.	Обработка, подготовка экзотических и редких видов : овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов из них				
5.	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и изготовление полуфабрикатов из них.				
6.	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и изготовление полуфабрикатов из них.				
7.	Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них				
8.	Обработка мяса и мясного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд.				
9.	Обработка мяса и мясного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд.				
10.	Обработка мяса и мясного сырья				

	и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд.				
11.	Обработка мяса и мясного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд.				
12.	Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд.				
13.	Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд.				
14.	Разработка рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				
15.	Квалификационный экзамен Сдача отчетов по практике				

Дата «___»_____20 г.

Подпись ответственного лица организации (базы практики)
_____/ _____/

МП

Требования к оформлению текста отчета

Отчет оформляется в соответствии с требованиями на листах формата А4.
Отчет пишется от первого лица.
Расположение текста должно обеспечивать соблюдение следующих полей:
- левое - 30 мм;
- правое – 15 мм;
- верхнее – 20 мм;
- нижнее – 20 мм.

Цвет текста – черный.
Настройки основного стиля:

- размер шрифта – 14 пт, тип шрифта: TimesNewRoman;
- межстрочный интервал – одинарный;
- отступ красной строки – 1,25 см;
- выравнивание – по ширине;
- переносы исключить.

Настройки стилей заголовков:

- шрифт заголовка раздела - полужирный, размер шрифта – 14 пт., буквы – ПРОПИСНЫЕ;
- шрифт заголовка подраздела - полужирный, размер – 14 пт., буквы – строчные, кроме первой прописной;
- переносы в заголовках не допускаются, если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой, точка в конце названий заголовков не ставится;
- после и перед названием подраздела выдерживается один строчный интервал.

Текст отчета должен иметь сплошную нумерацию страниц, первой страницей считается титульный лист. Нумерация страницы на первом листе (титульном) не ставится. Расположение номера страниц - сверху по центру.

Каждая структурная часть работы (титульный лист, содержание, введение и т. д.) начинается с новой страницы.