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 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

43.01.09 Повар, кондитер

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 - преподаватель 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 практик
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

I. ПАСПОРТ ФОНДАОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

Профессия - 43.01.09. Повар, кондитер.

Вид деятельности в соответствии с ФГОС «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1.Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Фонд оценочных средств (ФОС)предназначен для оценки результатов освоения вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» при подготовке по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12. 2016 г. № 44898), примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При разработке оценочных средств были учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК 01.02 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	Комплексный дифференцированный зачёт
УП. 01	Комплексный дифференцированный зачет
ПП.02	
Профессиональный модульПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экзамен (квалификационный)

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
ОК 06.	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.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Код	***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций***
ВД 1	Приготовление, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов, закусок и соответствующих профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент должен[1]:

Иметь практический опыт	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов; -приготовлениикулинарных полуфабрикатов; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании, хранении с учетом требований к безопасностикулинарных полуфабрикатов; -ведение расчетов с потребителями
Уметь	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовлениякулинарных полуфабрикатов,

	разнообразного ассортимента; -порционировать, хранить с учетом требований к безопасности кулинарных полуфабрикатов
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовлениякулинарных полуфабрикатов -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы хранения кулинарных полуфабрикатов

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 приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	Комплексный дифференцированный зачет
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	

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

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

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	ПК 1.1-1.4 ОК 1-7, 9,10	Тесты Задания для самостоятельной работы (контрольные вопросы) Задания для практической работы	Задания для комплексного дифференцированного зачета
МДК 01.02. Процессы приготовления,	ПК 1.1-1.4 ОК 1-7, 9,10	Тесты Задания для самостоятельной	Задания для комплексного дифференцир

подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		работы (контрольные вопросы) Задания для практической работы	ованного зачета
Раздел № 1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	ПК 1.1, 1.2 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Лабораторные работы	
Раздел №2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 1.1, 1.2 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы	
Раздел № 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента	ПК 1.1, 1.2, 1.3 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы Лабораторные работы	
Раздел № 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1, 1.2 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы	
Раздел № 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных	ПК 1.1, 1.2, 1.4 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы	

продуктов		Лабораторные работы	
Раздел № 6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.1, 1.2 ОК 1- ОК10	Тесты Задания для самостоятельной работы	
Раздел № 7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.7 ОК 1- ОК10	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 (или) 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.	Комплексный 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 – комплексныйдифференцированный зачет.

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

Комплексный дифференцированный зачет проходит в форме выполнения проверочных работ.

Виды работ по учебной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
-Организация рабочего места. Подготовка оборудования для обработки, нарезки овощей и грибов.	ПК1.1- ПК1.4 ОК 01- ОК 10

- Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. - Механическая кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов. - Механическая кулинарная обработка и нарезка капустных, луковых, плодовых, салатно - шпинатных овощей, зелени. - Механическая кулинарная обработка грибов, нарезка, подготовка к фаршированию. - Подготовка овощей к фаршированию. - Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Организация непродолжительного хранения полуфабрикатов из овощей и грибов. - Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья. - Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания, варки, жаренья. - Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы. - Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. - Приготовление котлетной массы из рыбы. - Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. - Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. -Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. - Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. - Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. - Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. - Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. - Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. - Механическая кулинарная обработка	

домашней птицы. - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. - Приготовление полуфабрикатов из дичи, кролика . - Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы. - Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. - Приготовление полуфабрикатов из филе домашней птицы. - Приготовление котлетной массы из домашней птицы иполуфабрикатов из неё.	

Критерии оценок при выполнении практических заданий

Оценка (бал)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Условия хранения
«5»	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил
«4»	Рабочее место организовано учащимся самостоятельно, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены несущественные отклонения, исправленные учащимися самостоятельно	Допущенынезначительныенарушения, устраненные учащимися самостоятельно	Допущены несущественные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями
«3»	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Допущены несущественные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки
«2»	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Не соблюдены	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи

4.Оценочные материалы для экзамена по модулю
4.1.Формы проведения экзамена по модулю

Квалификационный экзамен 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 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4.2.Критерии оценок на выполнение 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, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте)	0-2	
	Технология приготовления:		
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	0-2	

	(экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)		
7	Соблюдает технологию приготовления кулинарных полуфабрикатов	0-2	
8	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0-2	
	Презентация блюда:		
9	Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием	0-2	
10	Соблюдение массы кулинарного полуфабриката	0-2	
11	Аккуратность выкладывания на посуду для оценки (чистота тарелки)	0-2	
12	Гармоничность внешнего вида кулинарного полуфабриката *общее визуальное впечатление:* - цвет -сочетание -баланс	0-2	
13	Гармоничность вида и аромата кулинарного полуфабриката в целом. Соответствие текстуры (консистенции) кулинарного полуфабриката заданию	0-2	
Общее количество выполненных критериев_____			
Оценка выполнения задания _____			

Возможное количество баллов: 26

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: 20-26 балла - «5»
14 -19 балла - «4»
8-13 балла - «3»
0-7 балла - «2»

Приложение 1

Примерные задания для оценки освоения МДК 01.01 и МДК 01.02

1. Задания для проведения промежуточной аттестации

1.1. Задания для промежуточной аттестации по МДК 01.01 - МДК 01.02.

Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации в форме комплексного дифференцированного зачёта по МДК 01.01 - МДК 01.02.

1. Дать определение термину: сырье.
2. Пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы.
3. Обработка клубнеплодов. Форма нарезки клубнеплодов.
4. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?
5. Пищевая ценность мяса. Классификация мяса.
6. Обработка корнеплодов. Форма нарезки корнеплодов
7. Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом.
8. Разделка рыбы на филе.
9. Обработка капустных овощей.
10. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
11. Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).
12. Обработка луковых овощей. Форма нарезки луковых овощей
13. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря, используемого для обработки мяса.
14. Технология приготовления котлетной массы из рыбы.
15. Обработка тыквенных овощей.
16. Дайте определение терминам: пищевая ценность, органолептические показатели?
17. Разделка передней четвертины говядины
18. Пищевая ценность салатно-шпинатных овощей. Первичная обработка.
19. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.
20. Подготовка рыбы к фаршированию.
21. Обработка десертных овощей.
22. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
23. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
24. Подготовкая овощей для фарширования.
25. Разделка задней четвертины говядины.
26. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.
27. Пищевая ценность грибов. Классификация грибов.
28. Обработка томатных овощей.

29. Краткая характеристика этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.
30. Классификация сельскохозяйственной птицы.
31. Каковы признаки недоброкачественности мяса?
32. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
33. Пищевая ценность луковых овощей. Первичная обработка
34. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки птицы.
35. Организация работы в рыбном цеху.
36. Каковы признаки недоброкачественности рыбы?
37. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
38. Основные требования по безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины.
39. Краткая характеристика этапов технологического процесса обработки птицы на предприятии общественного питания
40. 1.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
41. Пищевая ценность бобовых и зерновых овощей. Первичная обработка.
42. Дать определение термину: полуфабрикаты.
43. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы (биточки, котлеты пожарские)
44. Дать определение термину: рецептура.
45. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежатина, кабан).
46. Дать определение терминам: жиловка.
47. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
48. Основные требования по безопасной эксплуатации слайсера.
49. Дать определение термину: обвалка
50. Приготовление рубленой массы.
51. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
52. 1.Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
53. Дать определение термину: отруб.
54. Основные требования по безопасной эксплуатации мясорубки.
55. Заправка птицы в кармашек.
56. Виды панировок, используемые в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Назначение панирования полуфабрикатов.
57. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по-карски, свинина духовая).
58. Перечислить ткани мяса.
59. Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины и свинины (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)
60. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.
61. Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая).

62. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «контроль качества»?
63. Основные требования к организации рабочего места по обработке морепродуктов.
64. Основное назначение процесса маринования.
65. Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).
66. Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).
67. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
68. Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).
69. Техника безопасности при работе с холодильным оборудованием.
70. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).
71. Классификация пряных овощей. Первичная обработка.
72. Крупнокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины.
73. Полуфабрикаты из птицы.
74. Требования к качеству и сроки хранения морепродуктов
75. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).
76. Обработка субпродуктов второй категории (головы, ноги, легкие, губы,рубцы).
77. Разделка и обвалка бараньей туши.
78. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).
79. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.
80. Разделка свиной туши.
81. технология приготовления кнельной массы и полуфабрикатов из нее.

1.2Задания для комплексного дифференцированного зачёта УП.01и ПП.01

Проверяемые компетенции: 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,

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,

ПО

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 первичную обработку картофеля. Нарезать картофель соломкой.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточек).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины

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,
ПО

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 обработку картофеля. Нарезать картофель мелким кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).
3. Порубить мелкокусковой полуфабрикат гуляш из свинины

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,
ПО

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 обработку картофеля. Нарезать картофель средним кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из свинины

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,
ПО

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 обработку картофеля. Нарезать картофель ломтиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тельное).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.

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,
ПО

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 обработку картофеля. Нарезать картофель крупным кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из баранины

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,
ПО

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 обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели).
3. Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.

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,
ПО

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 обработку картофеля. Нарезать картофель дольками
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).
3. Нарезать мясной порционный полуфабрикат бифштекс

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 ПО

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 обработку моркови. Нарезать морковь брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (фрикадельки).
3. Нарезать мясной мелкокусковой полуфабрикат лангет.

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,

ПО

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 обработку моркови. Нарезать морковь соломкой.
2. Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (котлета).

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

ПО

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 обработку морковь. Нарезать морковь ломтиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты пластованной рыбы с кожей без костей для

припускания .

3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (биточек).

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

ПО

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 обработку моркови. Нарезать морковь мелким кубиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты порционные куски круглой формы для варки
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной

котлетной массы (зразы).

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

ПО

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 обработку моркови. Нарезать морковь дольками.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели).

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

ПО

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 обработку свеклы. Нарезать свеклу мелким кубиком.
2. Обработать и подготовить щуку к фаршированию.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (шницель).

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

ПО

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 обработку свеклы. Нарезать свеклу соломкой.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к фаршированию
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с рисом).

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

ПО

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 обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук мелким кубиком.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке во фритюре.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (рулет).

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

ПО

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 обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук кольцами.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень тушеная

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

ПО

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 обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук крошкой.
2. Произвести обработку камбалы. Подготовить камбалу для жарки в целом виде основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень по-строгановски.

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

ПО

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 обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук полукольцами.
2. Произвести обработку наваги. Подготовить навагу для жарки в целом виде основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень жареная.

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

ПО

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 обработку белокочанной капусты. Нарезать белокочанную капусту соломкой.
2. Произвести обработку сельди на чистое филе.
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат рагу.

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 ПО

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 обработку белокочанной капусты. Нарезать белокочанную капусту шашками.
2. Произвести подготовку полуфабриката для варки звеньями.
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат плов.

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

ПО

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 обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы мелким кубиком.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре блюда «рыба в тесте»
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлеты натуральные.

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

ПО

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 обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре «рыба фри».
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат шницель по столичному.

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

ПО

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 обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для припуская без кожи и костей (чистое филе).
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлета по-киевски.

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

ПО

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 обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец мелким кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат для жарки основным способом без кожи и костей.
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы. Приготовить полуфабрикат котлеты.

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

ПО

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 обработку свежих помидор. Нарезать свежий помидор кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат, нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы. Приготовить полуфабрикат зразы.

4. Тесты по МДК 01.02

Тест

на тему «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»

<u>Задание: выберите правильный вариант ответа.</u>

1. Какое количество составляют отходы при обработке картофеля в марте:
а) 30%; б) 25%; в) 40% ?
2. Зачем свежую капусту на 15-20 мин кладут в солёную воду?
а) для сохранения цвета; б) для сохранения витаминов; в) для удаления гусениц и улиток.
3. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля?
а) от сорта картофеля; б) от калибровки; в) от продолжительности очистки; г) от качества картофеля.
4. Размер среднего кубика картофеля:
а) 1-1,5 см; б) 2-2,5 см; в) 0,3-0,5 см.
5. Продолжительность замачивания сушёных грибов:
а) 2-3 ч; б) 3-4 ч; в) 1-1,5 ч.
6. Морковь относится к группе овощей:
а) корнеплодов; б) клубнеплодов; в) плодовых.
7. Артишоки относятся к группе овощей:
а) салатно- шпинатных; б) десертных; в) пряных.
8. Форму нарезки лука мелкий кубик (крошка) используют:
а) для крупяных супов; б) рагу; в) шашлыка.
9. Форму нарезки капусты квадратики (шашки) используют:
а) для борща «Флотский»; б) для приготовления фаршей; в) для салата.
10. Размер мелкого кубика свёклы:
а) 1 см; б) 0,5 см; в) 1,5 см.
11. С какой целью при обработке шампиньонов их промывают водой с добавлением лимонной кислоты или уксуса?
а) чтобы они не потемнели; б) чтобы они были мягкими; в) для удаления ядовитого вещества.
12. К группе зерновых овощей относится:
а)зелёный горошек; б) фасоль; в) кукуруза.
13. Картофель калибруют с целью?
а) снизить отходы при машинной чистке; б) для удаления загнивших экземпляров; в) способствует быстрой его очистке.
14. Размер среднего кубика моркови:
а) 1-1,5 см; б) 2-2,5 см; в) 0,3-0,5 см.
15. Репа относится к группе овощей:
а) клубнеплодов; б) корнеплодов; в) плодовых.

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

Практическая работа №1.

Расчёт массы брутто, выхода обработанного сырья с учётом сезона.

3. **Лабораторные работы по МДК 01.02 заключаются в отработке полученных знаний и умений по приготовлению, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и составление отчета**

МДК 01.02

Лабораторная работа № 1
Обработка и нарезка клубнеплодов.
Обработка и нарезка корнеплодов.
Лабораторная работа № 2
Обработка, нарезка плодовых овощей
Обработка, нарезка капустных, луковых овощей.
Обработка, нарезка салатно-шпинатных овощей и зелени.
Подготовка овощей к фаршированию.
Лабораторная работа № 3
Обработка рыбы с костным скелетом.
Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.
Лабораторная работа №4
Приготовление котлетной массы из рыбы.
Приготовление полуфабрикатов из котлетной рыбной массы.
Лабораторная работа №5
Обработка нерыбного водного сырья.
Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.
Лабораторная работа №6
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.
Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
Лабораторная работа №7
Приготовление рубленой массы.
Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.
Приготовление котлетной массы.
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.
Лабораторная работа № 8
Обработка домашней птицы.
Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы.
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.
Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.
Лабораторная работа №9
Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.

Образец

Лабораторная работа
Тема: «Приготовление рубленной и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них».

Цель и задачи работы:

Приобрести практический опыт приготовления рубленной и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них.

Содержание работы.

Раздел №1

1.Приготовьте рубленую массу из мяса.
2.Приготовьте полуфабрикаты из рубленой массы: бифштекс рубленый; шницель натуральный рубленый; люля-кебаб; фрикадельки.
3.Дайте органолептическую оценку качества
4.Оформите отчёт.
5.Уберите рабочее место**.**

Раздел №2

1.Приготовьте котлетную массу из мяса.
2.Приготовьте полуфабрикаты из котлетной массы: котлеты; биточки; тефтели; зразы рубленые.
3.Дайте органолептическую оценку качества
4.Оформите отчёт.
5.Уберите рабочее место**.**

Материально-техническое оснащение.

Холодильное и морозильное оборудование, универсальный привод (электромясорубка), плита, производственные столы, сырьё, весы. Инвентарь, инструменты: маркированные доски «М.С», «О.С», лопатки, сковороды, лотки, миски, столовые ложки, ножи.

Организация рабочего места.

Подберите инструменты и инвентарь, подготовьте рабочее место. Определить сырьё по виду и термическому состоянию. Дайте оценку качеству сырья.

Последовательность выполнения работ.

Раздел №1

Задание 1.

Приготовление рубленой массы: котлетное мясо нарежьте на кусочки, пропустите через мясорубку с двойной решёткой один раз (для шницеля добавьте шпик), добавьте воду или молоко, соль, перец и перемешайте.

Задание 2.

Приготовление полуфабрикатов:
Бифштекс рубленый: рубленую массу соедините со шпиком, нарезанным мелкими кубиками.
Шницель натуральный рубленый: рубленую массу слегка выбейте, порционируйте и придайте изделиям овальную форму толщиной 1 см, смочите в льезоне, запанируйте.
*Люля-кебаб:*мясо баранины нарежьте на кусочки, пропустите через мясорубку;
Соедините с курдючным салом и сырым репчатым луком, пропустите ещё раз через мясорубку;
Добавьте соль, перец, лимонную кислоту (лимонный сок), перемешайте до вязкости;
Выдержите в холодильнике в течение 30 мин для маринования;
Затем массу слегка выбейте, порционируйте и придайте изделиям форму маленьких колбасок длиной 10-15 см по 3-4 шт. на одну порцию;
Фрикадельки: в рубленное мясо введите мелконарезанный репчатый лук, сырое яйцо, соль, перец, воду, перемешайте, выбейте, разделайте на шарики массой по 7г.
Задание 3.
Дайте оценку соответствия качества приготовленных полуфабрикатов.
Бифштекс рубленый:
- внешний вид – форма приплюснутого биточка;
- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная, с вкраплениями мелких кубиков сала шпик.
Шницель натуральный рубленный:
- внешний вид – плоско-овальной формы, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краев;
- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная.
Люля-кебаб:
- внешний вид – в форме колбасок, одинакового размера;
-цвет и запах – свойственные данному виду мяса, с ароматом сырого лука, лимонной кислоты;
- консистенция – масса равномерно перемешанная, с вкраплениями сырого лука, сала.
Фрикадельки:
- внешний вид – круглой формы, одинакового размера 10-12 г;
- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная.
Задание 4. Оформите отчёт.
Ответьте на следующие вопросы.

1. Какую массу готовят для фрикаделек?
2. Как используют сало шпик для приготовления бифштекса?
3. Что добавляют для связи в массу для фрикаделек?

4. Назовите особенности приготовления массы для люля-кебаба?
5. Какая панировка используется для шницеля?
6. Можно ли панировать бифштекс?
7. Для какой цели взбивается масса?
8. При какой температуре следует замораживать подготовленные полуфабрикаты из рубленой массы?
9. Назовите условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов?
10. Перечислите условия и сроки хранения подготовленных замороженных полуфабрикатов?

Задание 5. Уберите рабочее место.

Раздел №2

1.Приготовьте котлетную массу из мяса.
2.Приготовьте полуфабрикаты из котлетной массы: котлеты; биточки; тефтели; зразы рубленые.
3.Дайте органолептическую оценку качества
4.Оформите отчёт.
5.Уберите рабочее место**.**

Последовательность выполнения работ.

Раздел № 2

Задание № 1

Приготовление котлетной массы: котлетное мясо нарежьте на кусочки, пропустите через мясорубку, добавьте замоченный в молоке или воде и отжатый хлеб без корок (для тефтелей добавьте мелко нарезанный пассерованный репчатый лук), пропустите повторно через мясорубку, добавьте соль, перец и перемешайте.

Задание № 2

Приготовление полуфабрикатов:

Котлеты, биточки: котлетную массу слегка выбейте, спорционируйте, запанируйте в сухарной панировке и придайте форму котлетам – овально-приплюснутую с одним заострённым концом, биточкам – округло-приплюснутую;

Тефтели: котлетную массу слегка выбейте, спорционируйте, сформуйте в виде шариков, запанируйте в муке по 2-4 шт. на 1 порцию;

Зразы рубленые: на середину лепешки из котлетной массы толщиной 1см выложите фарш, соедините края, запанируйте в сухарях, придайте форму кирпичика с овальными краями. Для фарша: мелконарезанный репчатый лук спассеруйте, добавьте варёное рубленое яйцо, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешайте;

Задание 3.

Дайте оценку соответствия качества приготовленных полуфабрикатов.

Котлеты, биточки:
- внешний вид – котлеты – овально-приплюснутой формы, биточки – округло-приплюснутой формы, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краёв;
- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная.

Тефтели:
- внешний вид – округлой формы диаметром 3см, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краев;
- цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная.

Зразы рубленые:
- внешний вид – форма кирпичика с овальными краями, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краёв;
- цвет и запах - свойственные данному виду мяса;
- консистенция – масса равномерно перемешанная, внутри изделия фарш.

Задание 4. Оформите отчёт.

Ответьте на следующие вопросы.

1. Перечислите сравнительные характеристики приготовления котлетной и рубленой массы.
2. Для какой цели отжимают замоченный хлеб?
3. Какой вид панировки используется для тефтелей?
4. Какую форму имеют тефтели?
5. Какую форму имеют зразы рубленые?
6. Перечислите сравнительные характеристики приготовления котлет и шницеля натурального рубленого.
7. Какой ещё фарш можно использовать для зраз рубленых?
8. При какой температуре следует замораживать подготовленные полуфабрикаты из котлетной массы?
9. Назовите условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов?
10. Перечислите условия и сроки хранения подготовленных замороженных полуфабрикатов?

Задание 5. Уберите рабочее место.

Образец
Лабораторная работа
Тема: «Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, рубленой массы и полуфабрикатов из неё».

Цель и задачи работы:

Приобрести практический опыт подготовки домашней птицы для дальнейшей обработки и приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, рубленой массы и полуфабрикатов из неё.

Содержание работы.

Раздел №1

1.Подготовьте домашнюю птицу для дальнейшей обработки.
2.Приготовьте следующие полуфабрикаты:
- шницель из куриного филе;
- котлеты натуральные;
- котлеты панированные.
3.Дайте органолептическую оценку качества
4.Оформите отчёт.
5.Выполните замораживание заправленной тушки из птицы.
6. Проведите охлаждение полуфабрикатов:
- шницеля из куриного филе;
- котлет натуральных;
- котлет панированных.
7. Уберите рабочее место**.**

Раздел №2

1. Приготовьте следующие мелкокусковые полуфабрикаты:
- рагу;
- плов;
2. Приготовьте следующие полуфабрикаты из филе птицы:
- котлеты по-киевски.
3. Дайте органолептическую оценку качества
4.Оформите отчёт.
5. Проведите охлаждение полуфабрикатов:
- рагу;
- плов;
- котлеты по-киевски.
6. Уберите рабочее место**.**

Материально-техническое оснащение.

Холодильное и морозильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: маркированные доски «П.С», «О.С», лопатки, лотки, тяпка, миски, столовые ложки, ножи.

Организация рабочего места.

Подберите инструмент и инвентарь, подготовьте рабочее место. Определить сырьё по виду и термическому состоянию. Дайте оценку качеству сырья.

Последовательность выполнения работ.

Раздел №1

Задание 1.

Подготовьте птицу для дальнейшего использования:

- обработайте птиц – удалите с поверхности тушки оставшиеся «пеньки» с помощью пинцета или маленького ножа, осторожно, не повредив кожу, проведите потрошение, предварительно удалив голову, шею и ножки, если они имеются:
- заправьте птицу в кармашек – в нижней части брюшка тушки с двух сторон сделайте разрезы кожи, вставьте в прорези концы ножек, кожей от шеи закройте шейное отверстие, подверните крылья к спинке, чтобы они поддерживали кожу шеи.

Задание 2.

Для приготовления шницеля из куриного филе:

- отделите большое (без плечевой косточки) и малое филе, взвесьте, зачистите от плёнок и сухожилий, раскройте большое филе, отбейте большое и малое филе, вложите в большое филе малое и придайте изделию форму шницеля;
- с белого чёрствого хлеба удалите корки и нарежьте соломкой;
- подготовленное изделие смочите в яйце, запанируйте в хлебной соломке.

Для приготовления котлет натуральных из птицы:

- для снятия филе обработанную птицу положите спинкой вниз на разделочную доску, подрезав кожу в пашинках и отогнув ножки в суставах так, чтобы они легли на разделочную доску;
- снимите кожу с филейной части по направлению к шее, обнажая филе;
- крылья отрубите по локтевой сустав и перережьте сухожилия в плечевом суставе так, чтобы крыльная косточка осталась в филе;
- по выступу грудной кости птицы подрежьте мякоть;
- разрубите косточку-вилку и срежьте филе с плечевой косточкой;
- срежьте сначала одно филе вместе с крыльной косточкой, а затем другое;
- зачистка филе – отделите от большого (наружного) филе малое (внутреннее);
- удалите косточку-вилку;
- зачистите крыльную косточку и отрубите от неё утолщённую часть;
- взвесьте филе;
- большое филе положите внутренней стороной вверх на сухую разделочную доску, чтобы оно не скользило по доске, и срежьте плёнку тонким и влажным ножом, придерживая филе левой рукой;
- затем в большом филе сделайте продольный надрез мякоти, перерезав в нескольких местах сухожилие или вырезав его;
- разверните мякоть в обе стороны от разреза;
- у малого филе удалите внутреннее сухожилие, которое нужно прижать пяткой ножа к доске, а левой рукой отделить от него мякоть, затем мякоть отбить;
- вложите в большое филе малое и придайте изделию овальную форму.

Для приготовления котлет панированных из птицы:

- приготовленные натуральные котлеты, смочите в льезоне и запанируйте в белой панировке.

Задание 3.

Дайте органолептическую оценку соответствия качества готовых полуфабрикатов.

Тушка птицы **–** поверхность чистая, без остатков перьев «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-жёлтый. Цвет и запах – свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти – плотная, упругая. Тушка не должна иметь остатков сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Шницель из филе **–** поверхность должна быть покрыта ровным слоем хлебной панировки соломкой, не допускается увлажнение и отставание панировки. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1-3 кусочка мякоти другого филе. Форма – овальная. Цвет мяса – от бело-розового до розового. Запах, присущий свежему куриному мясу. Консистенция мяса – плотная, упругая.

Котлеты натуральные – без кожи и поверхностной плёнки, сухожилия перерезаны в 2-3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длиной 3-4 см, с обрубленной частью головки. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1-3 кусочка мякоти другого филе. Форма – овальная. Цвет – от бело-розового до розового. Запах, присущий свежему куриному мясу. Консистенция изделия – плотная, упругая.

Котлеты панированные **–** поверхность должна быть покрыта ровным слоем белой панировки, не допускается увлажнение и отставание панировки. Полуфабрикат без кожи и поверхностной плёнки, сухожилия перерезаны в 2-3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длиной 3-4 см, с обрубленной частью головки. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1-3 кусочка мякоти другого филе. Форма – овальная. Цвет – от бело-розового до розового. Запах, присущий свежему куриному мясу. Консистенция изделия – плотная, упругая.

Задание 4. Оформите отчёт.

Ответьте на следующие вопросы.

11. Какие ещё существуют способы заправки тушек домашней птицы?
12. Для чего нужно заправлять тушки домашней птицы, предназначенной для тепловой обработки целиком?
13. Какое филе используется для приготовления шницеля?
14. Какое филе применяется для приготовления котлеты натуральной?
15. Как подготовить филе домашней птицы для приготовления полуфабрикатов из филе?
16. Какие полуфабрикаты можно приготовить из филе домашней птицы?
17. Какая панировка используется для панирования шницеля?
18. Какая панировка применяется для котлет панированных?
19. Как приготовить хлебную панировку соломкой?
20. При какой температуре замораживают заправленную тушку?

Задание 5.Выполните замораживание заправленной тушки из птицы.

Задание 6. Проведите охлаждение полуфабрикатов:

- шницеля из куриного филе;
- котлет натуральных;
- котлет панированных.
Задание 7. Уберите рабочее место**.**

Раздел №2
1. Приготовьте следующие мелкокусковые полуфабрикаты:
- рагу;
- плов;
2. Приготовьте следующие полуфабрикаты из филе птицы:
- котлеты по-киевски.
3. Дайте органолептическую оценку качества
4.Оформите отчёт.
5. Проведите охлаждение полуфабрикатов:
- рагу;
- плов;
- котлеты по-киевски.
6. Уберите рабочее место**.**

Последовательность выполнения работ.
Раздел № 2
Задание 1
Для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов рагу:
- тушку птицы разрубите на куски массой по 40-50 г каждый (по 2-3 шт. на 1 порцию).
Для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов плов:
- тушку птицы разрубите на куски массой по 25-30 г каждый (по 4-5 шт. на 1 порцию).
Задание 2.
Для приготовления котлет-по киевски:
- зачистите большое филе с косточкой, разрежьте его вдоль, распрямите в обе стороны, слегка отбейте тяпкой до толщины 2-3 мм. В двух-трёх местах подрежьте сухожилия. Затем удалите сухожилия с помощью ножа. На образовавшиеся разрезы наложите отбитые кусочки мяса, снятые с малого филе, или обрезки от большого филе;
- сливочное масло слегка распустите и сформуйте в виде маленьких колбасок, после чего , охладите в холодильнике;
- на середину подготовленного филе положите охлаждённое сливочное масло, накройте его предварительно отбитым малым филе, заверните края большого филе и придайте полуфабрикату котлеты грушеобразную форму;
- полуфабрикат последовательно панируют в льезоне и белой панировке, затем ещё раз в льезоне и белой панировке и до жаренья хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.
Задание 3.

Дайте органолептическую оценку соответствия качества готовых полуфабрикатов.

- ***Рагу*** – мелкокусковые полуфабрикатынарезают поперёк мышечных волокон мяса птицы, вместе с костями, без сухожилий, массой 40-50 г. Поверхность полуфабрикатов не должна быть заветренной. Цвет – от бело-розового до розового. Запах, присущий свежему куриному мясу. Консистенция изделия – плотная, упругая.

- ***Плов*** -мелкокусковые полуфабрикатынарезают поперёк мышечных волокон мяса птицы, вместе с костями, без сухожилий, кубиками массой 25-30 г. Поверхность полуфабрикатов не должна быть заветренной. Цвет – от бело-розового до розового. Запах, присущий свежему куриному мясу. Консистенция изделия – плотная, упругая.

- ***Котлеты-по киевски***- поверхность должна быть покрыта ровным слоем белой панировки, не допускается увлажнение и отставание панировки. Полуфабрикат без кожи и поверхностной плёнки, сухожилия перерезаны в 2-3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длиной 3-4 см, с обрубленной частью головки. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1-3 кусочка мякоти другого филе. Форма – овальная. Цвет – от бело-розового до розового. Запах, присущий свежему куриному мясу. Консистенция изделия – плотная, упругая.

Задание 4. Оформите отчёт.

Ответьте на следующие вопросы.

11. К какому виду полуфабрикатов из птицы относятся полуфабрикаты: рагу, плов?
12. В каких целях полуфабрикат «Котлеты по-киевски» панируют дважды?
13. Какой вид панировки используется для «Котлет по-киевски»?
14. К какому виду полуфабрикатов из птицы относятся полуфабрикаты: рагу, плов?
15. Как приготовить полуфабрикат рагу из птицы?
16. Как приготовить полуфабрикат плов из птицы?
17. Как классифицируются полуфабрикаты из домашней птицы?
18. Перечислите сравнительные характеристики приготовления полуфабрикатов: котлет панированных и «Котлет по-киевски»?
19. Назовите условия и сроки хранения охлаждённых натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
20. Перечислите условия и сроки хранения замороженных полуфабрикатов из домашней птицы?

Задание 5. Проведите охлаждение полуфабрикатов:

- рагу;
- плов;
- котлеты по-киевски.

Задание 6. Уберите рабочее место.

Образец

Лабораторная работа
Тема: «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё».

Цель и задачи работы:

Приобрести практический опыт приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.

Содержание работы.

Раздел №1

1. Приготовьте котлетную массу из птицы и следующие полуфабрикаты из неё:
- котлеты; биточки;
- котлеты «Пожарские»;
- биточки фаршированные.
2. Дайте органолептическую оценку качества.
3. Оформите отчёт.
4. Уберите рабочее место**.**

Раздел №2

1. Приготовьте котлетную массу из птицы и следующие полуфабрикаты из неё:
- тефтели;
- фрикадельки;
- кнельная масса.
2. Дайте органолептическую оценку качества.
3. Оформите отчёт.
4. Уберите рабочее место**.**

Материально-техническое оснащение.

Холодильное и морозильное оборудование, универсальный привод (электромясорубка), производственные столы, сырьё, весы.
Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, маркированные доски «П.С», «О.С», лопатки, сковороды, лотки, миски, ступки, столовые ложки.

Организация рабочего места.

Подберите инструменты и инвентарь, подготовьте рабочее место. Определить сырьё по виду и термическому состоянию. Дайте оценку качеству сырья.

Последовательность выполнения работ.

Раздел №1

Задание 1.Приготовление котлетной массы:

- мякоть птицы отделите от костей и кожи, нарежьте на кусочки, пропустите через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавьте замоченный в молоке или воде и отжатый хлеб без корок, соль, хорошо перемешайте и снова пропустите через мясорубку.

Приготовление полуфабрикатов:

- ***котлеты, биточки:*** котлетную массу слегка выбейте, спорционируйте, запанируйте в белой панировке и придайте форму котлетам – овально-приплюснутую с одним заострённым концом, биточкам – округло-приплюснутую. Если биточки готовят паровые, то их не панируют.
- ***котлеты «Пожарские»*:** котлетную массу разделайте по 3-4 шт. на одну порцию, придайте яйцевидно-приплюснутую форму, запанируйте в фигурной панировке (мелкие кубики из хлеба).
- ***биточки фаршированные:*** на середину лепёшки из котлетной массы толщиной 1см выложите мелкорубленные варёные шампиньоны, соедините края, запанируйте в сухарях, придайте округло-приплюснутую форму.

Задание 2.Дайте оценку соответствия качества приготовленных полуфабрикатов.

Котлеты, биточки:

- внешний вид – котлеты – овально-приплюснутой формы,
биточки – округло-приплюснутой формы, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краев;
- цвет и запах – свойственные данному виду птицы.
- консистенция – мягкая, масса равномерно перемешанная.

Котлеты «Пожарские»:

- внешний вид – форма яйцевидно-приплюснутая, одинакового размера, поверхность равномерно панированная; не допускается увлажнение и отставание панировки;
- цвет и запах – свойственные данному виду птицы;
- консистенция – мягкая, масса равномерно перемешанная.

Биточки фаршированные:

- внешний вид – биточки – округло-приплюснутой формы, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краев;
- цвет и запах – свойственные данному виду птицы.
- консистенция – масса равномерно перемешанная, внутри изделия фарш.

Задание 3. Оформите отчёт.

Ответьте на следующие вопросы.

21.Как приготовить котлетную массу из птицы?

22. Почему для приготовления котлетной массы используется хлеб, с которого удалены корки?
23. Для чего замоченный хлеб для котлетной массы отжимают?
24. Для какой цели в котлетную массу из домашней птицы добавляют сливочное масло или внутренний жир?
25. Как приготовить котлеты «Пожарские»?
26. Как приготовить биточки фаршированные?
27. Какая панировка используется для панирования котлет и биточков?
28. Как укладывают и хранят полуфабрикаты из котлетной массы птицы?
29. Назовите условия охлаждения полуфабрикатов из котлетной массы?
30. Как укладывают изделия из котлетной массы (котлеты, биточки) для дальнейшего транспортирования?

Задание 4. Уберите рабочее место**.**

Раздел №2

1. Приготовьте котлетную массу из птицы и следующие полуфабрикаты из неё:
- тефтели;
- фрикадельки;
- кнельная масса.
2. Дайте органолептическую оценку качества.
3. Оформите отчёт.
4. Уберите рабочее место**.**

Задание 1.Приготовление котлетной массы:

- мякоть птицы отделите от костей и кожи, нарежьте на кусочки, пропустите через мясорубку вместе с внутренним жиром, добавьте замоченный в молоке или воде и отжатый хлеб без корок, соль, хорошо перемешайте и снова пропустите через мясорубку.

Приготовление полуфабрикатов:

- тефтели– в котлетную массу введите мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, массу выбейте, спорционируйте, сформуйте в виде шариков, запанируйте в муке по 2-3 шт. на 1 порцию.

- фрикадельки – массу выбейте, спорционируйте, сформуйте в виде шариков, по 4-5 шт. на 1 порцию.

- кнельная масса **–** зачищенную мякоть куриного филе или дичи пропустите через мясорубку с мелкой решёткой два-три раза, добавьте замоченный в молоке или сливках чёрствый хлеб без корок или слоёное тесто, перемешайте и снова пропустите через мясорубку. После этого разотрите массу в ступке , а затем пропустите через сито. Протёртую массу охладите и взбейте, добавляя небольшими порциями яичный белок. Во время взбивания влейте холодные сливки или молоко. В готовую кнельную массу добавьте соль и осторожно перемешайте. Для определения готовности кусочек массы опустите в воду: если он плавает на поверхности, то масса готова.

Задание 2.Дайте оценку соответствия качества приготовленных полуфабрикатов.

Тефтели:

- внешний вид – округлой формы, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краёв;
- цвет и запах – свойственный доброкачественному мясу, с ароматом пассерованного лука;
- консистенция – мягкая, масса равномерно перемешанная.

Фрикадельки:

- внешний вид – правильной формы, одинакового размера;
- цвет и запах – свойственный доброкачественному мясу;
- консистенция – мягкая, масса равномерно перемешанная.

Кнельная масса:

- внешний вид – кнельная масса должна быть однородной;
- цвет и запах – свойственный доброкачественному мясу;
- консистенция – нежная и пышная.

Задание 3. Оформите отчёт.

Ответьте на следующие вопросы.

1. Какие полуфабрикаты можно приготовить из котлетной массы домашней птицы?
2. Почему в котлетную массу из домашней птицы не добавляют молотый перец?
3. Как приготовляют кнельную массу?
4. Для чего используется кнельная масса?
5. В чём заключается особенность приготовления котлетной массы для тефтелей?
6. В чём различие приготовления полуфабрикатов «тефтели» и «фрикадельки» из котлетной массы птицы?
7. Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?
8. Как укладывают и хранят полуфабрикаты из котлетной массы птицы?
9. Назовите условия охлаждения полуфабрикатов из котлетной массы?
10. Как и в какую тару укладывают котлетную массу для дальнейшего транспортирования?

Задание 4. Уберите рабочее место**.**

Приложение 2

Примерные задания для квалификационного экзамена по модулю ПМ 01

Вариант 1	**Кулинарный полуфабрикат**: кабачки, фаршированные овощным фаршем
Описание	Разработать технологическую карту на1 порцию полуфабриката. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Приготовить полуфабрикат. Максимальное время выполнение задания 120 мин.
Подача	Провести бракераж полуфабриката. Отпуск.
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 2	**Кулинарный полуфабрикат**: шницель из капусты
Описание	Разработать технологическую карту на 1 порцию полуфабриката. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.

	Приготовить полуфабрикат. Максимальное время выполнение задания 120 мин.
Подача	Провести бракераж полуфабриката. Отпуск.
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 3	**Кулинарный полуфабрикат**: из рыбы для варки и припускания
Описание	Разработать технологическую карту на1 порцию полуфабриката. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Приготовить полуфабрикат. Максимальное время выполнение задания 120 мин.
Подача	Провести бракераж полуфабриката. Отпуск.
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Вариант 4	**Кулинарный полуфабрикат**: тельное из рыбы
Описание	Разработать технологическую карту на1 порцию полуфабриката. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду. Приготовить полуфабрикат. Максимальное время выполнение задания 120 мин.
Подача	Провести бракераж полуфабриката. Отпуск.
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом

	экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

4.3. ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА

Вид профессиональной деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».