

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Актанышский технологический техникум»



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ
СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Форма обучения очная
Нормативный срок обучения 3года 10 мес.
На базе основного общего образования
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	19
4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	19
4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	39
4.3 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	44

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

В качестве промежуточной оценки результатов освоения профессионального модуля является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации по модулю (один экзамен по профессиональному модулю ПМ 01, дифференцированный зачет по учебной и производственной практике).

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица №1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов. оценка выполнения практических заданий.</p>

	<p>технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения</p>	
--	---	--

	<p>технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</p> <p>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</p> <p>обеспечения ресурсосбережения.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов. оценка выполнения практических заданий.</p>

	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов. оценка выполнения практических заданий производственной практики.</p>

изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;

осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;

выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;

соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения).

Знания:

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных

	<p>изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов. оценка выполнения практических заданий.</p>

	<p>результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов.</p>	
--	--	--

Таблица №2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Результаты воспитания	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; 	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - оформлять результаты поиска; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. 		
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. 	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. 	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. 	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p>

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. 	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. 	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p>
<p>ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; 	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о 	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p>

<p>своей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. 		
<p>ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты. 	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p>

Таблица №3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Иметь практический опыт: разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций,</p>

<p>требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p>
<p>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.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p>
<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p>

1.1.4 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе освоения профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 4).

Таблица №4

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Контрольная работа по вариантам.
МДК 01.02. Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Дифференцированный зачет в форме ответов на вопросы
УП 01. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет
ПП 01.Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

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

Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Приведите технологическую схему первичной обработки клубнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
2. Опишите оборудование, инвентарь и приспособления для механической кулинарной обработки корнеплодов.
3. Приведите технологическую схему первичной обработки корнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
4. В чем состоят санитарные требования, предъявляемые к механической кулинарной обработке овощей?
5. Приведите технологическую схему первичной обработки капустных и луковых овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
6. Опишите оборудование, инвентарь и приспособления для механической кулинарной обработки картофеля.
7. Приведите технологическую схему первичной обработки томатных и тыквенных овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
8. Каким должна быть организация рабочего места для обработки цветной капусты?
9. Приведите технологическую схему первичной обработки грибов (свежие, сухие, соленые). Каково их кулинарное использование?
10. Каковы требования к качеству очищенных овощей, условия и сроки их хранения?
11. Приведите технологическую схему первичной обработки десертных овощей. Расскажите об их кулинарном использовании?
12. Каким должна быть организация рабочего места для обработки картофеля?

Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для использования в целом виде? Перечислите виды полуфабрикатов рыбы с костным скелетом для различных способов тепловой обработки. Каков при этом будет процент отходов?
2. Опишите оборудование и инвентарь, используемые для механической кулинарной обработки рыбы.
3. Каковы особенности подготовки механической обработки осетровых пород рыб. Перечислите виды полуфабрикатов осетровых пород рыб для различных способов тепловой обработки. Каково при этом количество отходов (%)?
4. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?
5. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для использования порционным куском? Перечислите виды полуфабрикатов для различных способов тепловой обработки. Каково при этом количество отходов (%)?
6. Расскажите, как обрабатываются, хранятся и используются рыбные пищевые отходы.
7. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для фарширования (карп, судак)?

8. Охарактеризуйте способы оттаивания рыбы.
9. Каковы особенности разделки рыбы на чистое филе? Перечислите виды полуфабрикатов рыбы из чистого филе. Каков при том процент отходов?
10. Какие виды механического оборудования используются для обработки рыбы?
11. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для фарширования (щука, порционный кусок)?
12. В чем заключаются санитарные требования к хранению полуфабрикатов из рыбы?

Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?
2. Дайте характеристику основных тканей мяса. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность?
3. Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны? Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественного мяса?
4. Какие изменения происходят в тканях мяса при замораживании, хранении в замороженном состоянии и размораживании? Каково влияние этих изменений на качество и пищевую ценность продукта?
5. Каковы особенности хранения мяса в охлаждаемых помещениях?
6. Каковы особенности хранения мяса в неохлаждаемых помещениях?
7. Расскажите об экстрактивных веществах мяса и их роли в приготовлении пищи.
8. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).
9. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов?
10. Каковы особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов?
11. Каковы особенности приготовления и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов?
12. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.
13. Приведите технологическую схему приготовления рубленого мяса.
14. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса?
15. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.
16. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?

Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. В чем пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование?
2. Какие виды птицы, поступающие на предприятия общественного питания, и признаки доброкачественного мяса птицы вам известны?
3. Приведите технологическую схему первичной обработки сельскохозяйственной птицы (операции и их назначение).
4. Что собой представляет заправка птицы? Каково ее назначение и способы выполнения?
5. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из птицы в целом виде?

б. Каковы особенности приготовления полуфабрикатов из филе птицы? Назовите их ассортимент.

7. Как приготовить котлетную массу из сельскохозяйственной птицы? Опишите ассортимент и приготовление рубленых полуфабрикатов.

8. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?

9. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

10. Расскажите об организации работы птицеполюевого цеха, оснащении оборудованием и инвентарем.

11. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к изготовлению и хранению полуфабрикатов из птицы?

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

Ключ

Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Обработка картофеля состоит из следующих операций: сортировки, калибровки, мытья, очистки и доочистки.
2. Общая характеристика овощного цеха
В столовой овощной цех расположен рядом с кладовой овощей, а так-же – имеет удобное сообщение с холодным и горячим цехами. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций.
3. Сортировка и калибровка мытье, нарезка
4. Правильная механическая кулинарная обработка овощей имеет большое гигиеническое значение не только для профилактики кишечных инфекций и глистных заболеваний, но и для сохранения витаминной ценности овощей, их органолептических свойств, минерального состава и т. д.
5. сортировки, калибровки, мытья, очистки и доочистки.
6. сортировки, калибровки, мытья, очистки и доочистки мытье и нарезка.
7. сортировки, калибровки, мытья, и нарезка.
8. В современных специализированных овощных цехах, размещенных обычно при овощных базах или овощехранилищах и рассчитанных на снабжение как предприятий общественного питания, так и розничной сети, может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: здесь организуются поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.
9. очистки, промывания, сортировки и нарезки.
10. Очищенные овощи и подготовленные полуфабрикаты необходимо сразу подвергать тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество.
Очищенные корнеплоды хранят в корзинах или ящиках при температуре от 0 до 4°C не более 12 ч. Чтобы овощи не потемнели, их накрывают влажной тканью.
Зелень петрушки, укроп, салат укладывают слоем 5-10 см, накрывают влажной тканью и хранят при температуре 2-12 °С не более 3 ч.
11. Артишоки сортируют, обрезают стебель и верхние острые концы чешуек, удаляют сердцевину и промывают. Все срезы во избежание потемнения натирают лимоном или смачивают лимонной кислотой. Хранят подготовленные артишоки в воде, подкисленной лимонной кислотой. Чтобы при варке артишоки не распались, их перевязывают шпагатом.
Спаржу перебирают, очищают от кожицы так, чтобы не отломать головку, и промывают,

хранят в холодной воде. Перед тепловой обработкой связывают в пучки и подравнивают, обрезая нижнюю, более грубую часть побегов. Отходы (кожица, обрезки) используют для приготовления супов и пюре.

Ревень перебирают, у черешков срезают нижнюю часть, соскабливают верхнюю плёнку, промывают и нарезают.

12. Оборудование в цехе устанавливают по ходу технологического процесса. У входа в помещение устанавливают ларь или закром для картофеля и корнеплодов, рядом картофелечистку без терочной поверхности для мытья и картофелечистку для очистки картофеля и корнеплодов. Устанавливаются столы для дочистки корнеплодов, а затем устанавливается ванна для хранения очищенного картофеля, производственные столы и универсальный привод. Для очистки и мойки остальных овощей устанавливают рабочий стол, ванну с одним отделением, стол для очистки лука, хрена; у входной двери должна быть раковина, возле картофелечистки – пескоструйка (для улавливания крахмала используют крахмалоотстойник). При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность осуществления всех операций технологического процесса.

Ключ

Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Обработка с кожным скелетом: 1- удал чешуи, 2- удал плавников на уровне кожного покрова, 3- удал головы двумя косыми срезами на уровне жаберных крышек. 4- потрошение (внутренности вместе с головой не разрезая брюшко, или разрезая брюшко от головы до анального отверстия), 5- промывание, 6- сушка 10-15 мин на решетке. 7- разделка. 8- изготовление полуфабрикатов. (1 целиком (с головой, без головы, тушка, фаршированная целиком), 2 непластованная (кругляши, фарширов порцин кусками), 3 филе (с кожей и ребер костями, с кожей без ребер костей, без кожи и без костей).)
2. Для механической кулинарной обработки рыбы используют следующее оборудование и инвентарь:
 - Ванны для оттаивания, замачивания и промывания рыбы.
 - Стол для разделки и нарезки полуфабрикатов.
 - Холодильные шкафы.
 - Универсальный привод с комплектом сменных механизмов или мясорубка.
 - Ванна-аквариум для хранения живой рыбы.
 - Весы.
 - Механические рыбчистки.
 - Поварские ножи, ручные скребки, сита, ступки, тупки, тупки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркированные доски.
 - Оборудование цеха размещается в последовательности, соответствующей технологическому процессу обработки рыбы.
 - Осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что не имеет костного скелета и поверхность её покрыта несколькими рядами костных пластинок-жучек.
3. На предприятия общественного питания эта рыба чаще всего поступает в мороженом виде. Осетровая рыба поступает без внутренностей, которые удаляют при промышленной обработке в процессе получения икры. Осетровую рыбу оттаивают на воздухе, уложив на столы или стеллажи в рыбном цехе брюшной частью вверх, чтобы из рыбы не вытекал образующийся при этом сок. Рыбу считают оттаявшей, если она станет мягкой и внутри на разрезе не будет видно кристаллов льда.
 - Обработку крупной осетровой рыбы – белуги, севрюги, осетра, шипа, калуги – производят одинаковым способом
 - Вначале отрубывают голову вместе с грудными плавниками. Для этого оттягивают

грудной плавник и большим поварским ножом прорезают под плавником кожу и мякоть до хряща с двух сторон. Затем перерубают соединяющий хрящ и отделяют голову. После этого у рыбы срезают спинные костные жучки вместе с полоской кожи в направлении от хвоста к голове и удаляют плавники. Иногда хвостовой плавник не отрезают до удаления визиги – плотного хряща, заменяющего осетровым рыбам позвоночник. При этом у хвоста надрезают мякоть вокруг визиги и вытягивают её вместе с хвостом осторожно, чтобы не порвать.

4. Рыбные полуфабрикаты по ГОСТ 17660-97 устанавливает требования к качеству рыбы, основываясь на внешнем виде, разделке, консистенции и запахе. Поверхность кусков филе должна быть чистой и ровной, без выраженной деформации, правильной разделки, без порезов. Мясо после размораживания должно быть плотным, пахнуть так, как это свойственно свежей рыбе. Запрещено покрывать филе глазурью, превышающей 2-4% массы самого продукта.

5. Обработка рыбы

В рыбных цехах производится предварительная обработка рыбы (оттаивание, вымачивание), очистка, разделка, приготовление полуфабрикатов.

6. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом включает следующие операции: очистку от чешуи, удаление головы, плавников, плечевой кости, потрошение, промывание, разделку и нарезку полуфабрикатов.

7. В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и порционными кусками (кругляшами). В качестве фарша используют котлетную массу, можно фаршировать кнельной массой.

Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать охлажденную рыбу, а щуку — свежую, так как у мороженой или охлажденной щуки кожа легко разрывается.

8. Оттаивание мороженой рыбы. Оттаивают рыбу в воде при температуре не выше 20 °С при соотношении массы рыбы и жидкости 1:2. При этом рыба набухает, и масса ее увеличивается на 5–10%. При оттаивании в воде наблюдается потеря части растворимых питательных веществ. Для уменьшения потерь воду подсаливают (7–10 г соли на 1 л воды). Концентрация солей в воде и мышечных соках при этом уравнивается, и их диффузия уменьшается. Оттаивание считается законченным, если в толще рыбы температура поднимается и составляет – 1°С.

9. Рыбу массой более 1,5 кг разделяют на филе путем её пластования, после чего нарезают ножом на порционные куски (рис 6).

Для получения филе с кожей, реберными и позвоночными костями рыбу очищают от чешуи, удаляют плавники, голову, разрезают брюшко и вынимают внутренности, затем промывают и обсушивают. После этого, начиная с головы или хвоста, срезают половину рыбы (филе), ведя нож параллельно позвоночнику, но так, чтобы на нем не оставалось сверху мякоти.

10. Для обработки мяса и рыбы применяются машины: мясорубки, мясорыхлители, фаршемешалки, рыбоочистительные и рыборазделочные машины, котлетоформовочные, набивочные и разливные машины, для нарезки гастрономических товаров, костерезки.

11. Для фарширования порционными кусками щуку очищают от чешуи, промывают, отделяют голову и, не разрезая брюшка, удаляют внутренности. Рыбу хорошо промывают и нарезают на порционные куски. Из каждого куска острым ножом вырезают мякоть, оставив позвоночник с реберными костями, после чего наполняют фаршем брюшко и образовавшиеся отверстия, затем укладывают в один ряд в сотейник. Фарш готовят так же, как и для фарширования целой рыбы.

12. Рыба и полуфабрикаты из нее относятся к особо скоропортящейся продукции. Полуфабрикаты из рыбы при их производстве, хранении, транспортировке и обороте

должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности. Установленные сроки годности и условия хранения полуфабрикатов из рыбы, вырабатываемых по нормативной и / или технической документации

Тестовый контроль.

Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:
1. мытье 2. Нарезка 3. Сортировка 4. Калибровка 5. Очистка
1) 4-3-5-1-2
2) 3-4-1-5-2
3) 3-1-4-5-2
2. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?
а) в свекле, моркови;
б) в чесноке, луке, редьке;
в) в картофеле, хрене;
г) в тыкве, капусте
3. Зачем свежую капусту на 15...20 мин кладут в соленую воду?
а) для сохранения цвета;
б) для сохранения витаминов;
в) для удаления гусениц и улиток.
4. Варианты подготовки перца для фарширования:
а) промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1 ...2 мин.; вынимают, охлаждают и наполняют фаршем;
б) фаршируют порционными кусками, нарезают на цилиндры высотой 4 ... 5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и варят до полуготовности в течение 3...5 мин; подготавливают цилиндр, охлаждают и наполняют фаршем;
в) удаляют плодоножки, моют, разрезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем; мелкие плоды можно фаршировать целиком;
г) для фарширования берут зрелые плотные среднего размера овощи; промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка; вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.
5. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:
а) клубнеплоды;
б) корнеплоды;
в) плодовые;
г) пряные.
6. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:
а) калибровка;
б) карбование ;
в) сортировка;
г) обтачивание овощей.
7. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:
а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.
8. Существуют следующие формы нарезки капусты:
а) брусочки, дольки;
б) крошка, кубики;
в) соломка, шашки;
г) дольки, кубики.
9. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?
а) помидоры, баклажаны;
б) перец, кабачки, огурцы;
в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
г) картофель, помидоры, огурцы.
10. Размер картофеля, нарезанного брусочками:
а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.
11. Для приготовления маринада морковь нарезают
а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.
12. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают
а) соломкой; б) шашками; в) дольками.
13. Не является сложной формой нарезки картофеля
а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.
14. Размеры картофеля, нарезанного соломкой
а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.
15. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают
а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками
16. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают
а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.
17. Сложная форма нарезки овощей?
а) стружка; бочонки; чесночки.
а) соломкой; кубиками; ломтиками; дольки; брусочками.
18. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки:
а) спаржу;
б) артишоки;
в) ревень?
19. Для чего производят сульфитацию картофеля:
а) для сохранения витаминов;
б) сокращения сроков варки;
в) предохранения от потемнения
20. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки:
а) выдержать в течение 15...20 мин в соленой воде;
б) выдержать в течение 15...20 мин в горячей воде;
в) выдержать в течение 15...20 мин в холодной воде?
21. К десертным овощам относят:
а) Артишок, спаржа, ревень;
б) Укроп, эстрагон, чабер;
в) Персики, бананы, киви

Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
 - а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.
3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
 - а) окунь;
 - б) маринка;
4. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?
 - а) филе с кожей и рёберными костями; филе с кожей без плавников и головы; чистое филе
 - б) филе с кожей и рёберными костями; филе с кожей без рёберных костей; чистое филе
 - в) филе с головой, кожей и рёберными костями; филе с кожей без рёберных костей; чистое филе
5. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:
 - 1) приготовление полуфабрикатов
 - 2) разделка
 - 3) вымачивание
 - 4) размораживание
 - а) 4 – 3 – 2 – 1
 - б) 4 – 2 – 3 – 1
 - в) 4 – 2 – 1 – 3
6. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы
 - а) 5° - 6°С;
 - б) 10° - 12°С;
 - в) 18° - 20°С;
 - г) 1° - 2°С.
7. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:
 - а) тощей;
 - б) средней жирности;
 - в) жирной;
 - г) особо жирной.
8. Наиболее ценным продуктом питания является рыба
 - а) живая;

- б) охлаждённая;
в) мороженая;
г) солёная.
9. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:
а) осетр, горбуша, окунь;
б) горбуша, сёмга, форель;
в) сёмга, форель, севрюга;
г) треска, судак, сельдь.
10. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:
а) 40°;
б) 60°;
в) 90°;
г) 30°.
11. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:
а) в молоке;
б) в смеси воды и молока;
в) в льезоне;
г) в сливках.
12. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:
а) бланшированием;
б) панированием;
в) фаршированием;
г) маринованием.
13. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:
а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г
14. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:
а) треску, пикшу, навагу;
б) осетра, лосось, сельдь;
в) щуку, судака, карпа;
г) щуку, налима, окуня
15. К головоногим моллюскам относятся:
а) омары, лангусты;
б) раки, кальмары;
в) кальмары, осьминоги;
г) мидии, трепанги
16. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.
Нарезание порционных полуфабрикатов: Для варки:
а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.
17. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.
Нарезание порционных полуфабрикатов: Для припускания
а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;
б) порционные куски круглой формы под прямым углом;
в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;

- г) некрупные звенья.
18. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.
Нарезание порционных полуфабрикатов: Для жаренья основным способом:
а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;
в) филе без костей под углом 30° на широкие плоские куски;
г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.
19. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.
Нарезание порционных полуфабрикатов: Для жаренья во фритюре:
а) порционные куски круглой формы (кругляши);
б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;
в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
г) чистое филе рыбы в форме ромба.
20. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?
а) чтобы не теряла жидкость;
б) для образования поджаристой корочки;
в) для образования нового вкуса и запаха;
г) чтобы не теряла белки и витамины.
21. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
а) да; б) нет.
22. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 15...30 % вареной рыбы?
а) да; б) нет.
23. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
а) котлеты, биточки; б) зразы, тельное; в) тефтели, фрикадельки.
24. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?
а) котлеты; б) зразы; в) тефтели.
25. Осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что имеет визигу - ...
а) Спинные костные жучки;
б) Слизь на поверхности;
в) Плотный хрящ.
26. . Какими способами размораживают рыбу?
а) На воздухе;
б) В воде;
в) На воздухе, комбинированным способом;
г) На воздухе, в воде, комбинированным способом.
27. Какой температуры должны быть вода для оттаивания рыбы?
а) 2 °С;
б) 15°С;
в) 30°С;
г) 70°С.
28. Время вымачивания соленой рыбы?
а) 2 часа;
б) 3 часа;
в) 6 часов;
г) 12 часов.
29. Что включает в себя механическая кулинарная обработка рыбы?

- а) Размораживание, вымачивание;
 - б) Приготовление полуфабрикатов;
 - в) Размораживание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов
30. Время оттаивания рыбы на воздухе при комнатной температуре?
- а) Менее 1 часа;
 - б) До 10 часов;
 - в) До 24 часов;
 - г) От 4 до 48 часов

Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. При обвалке свинины получают:
 - а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
 - б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
 - в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
 - г) шею, грудинку, корейку, окорок
2. Для жарки используют следующие части говядины:
 - а) лопаточная, пашина;
 - б) толстый край, вырезка;
 - в) боковая, наружные части задней части;
 - г) покромка, грудинка, шея
3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:
 - а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
 - б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
 - в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
 - г) вырезка, антрекот, мясо тушеное
4. Порционные полуфабрикаты из свинины:
 - а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
 - б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
 - в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
 - г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель
5. Тефтели имеют форму:
 - а) приплюснуто-округлую;
 - б) овально-приплюснутую;
 - в) шарики;
 - г) форма батона
6. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:
 - а) кубики 30-40г;
 - б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
 - в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
 - г) кубики 20-30 г
7. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками?
 - а) фрикадельки;
 - б) шницель;
 - в) бифштекс;
 - г) люля-кебаб.
8. Основное назначение приема маринования мяса:
 - а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
 - б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
 - в) предохранение от потери влаги;

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

9. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

а) шницель, бифштекс, фрикадельки;

б) тельное, рулет, биточки;

в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;

г) тефтели, рулет, шницель.

10. Перечислите основные ткани мяса?

1) Мышечная (мускульная)

Плёночная

Жировая

Костная

2) Мышечная (мускульная)

б) Соединительная

в) Жировая

г) Костная

3) Мышечная (мускульная)

б) Хрящевая

в) Жировая

г) Костная

11. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

1) обсушивание

5) обвалка

2) обмывание

6) сортировка мяса

3) кулинарная разделка

7) приготовление полуфабрикатов

4) размораживание

а) 4 – 2 – 1 – 3 – 5 – 6 – 7

б) 6 – 4 – 1 – 3 – 2 – 6 – 7

в) 4 – 5 – 2 – 1 – 6 – 4 – 7

12. Какую форму имеет антрекот?

а) Круглую

б) Овально-заострённую

в) Овально-продолговатую форму.

13. Какие части получают при разделке свиной туши?

а) лопаточная часть; корейка; грудинка; покромка; шейная часть; тазобедренная часть; шпик (у жирной туши) (обрезки).

б) лопаточная часть; корейка; грудинка; шейная часть; толстый, тонкий край; тазобедренная часть; шпик (у жирной туши) (обрезки).

в) лопаточная часть; корейка; грудинка; шейная часть; тазобедренная часть; шпик (у жирной туши) (обрезки).

14. Какие мелкокусковые полуфабрикаты из свинины вы знаете?

а) шашлык; рагу; плов; гуляш; поджарка.

б) шашлык; бефстроганов; плов; гуляш; поджарка.

в) шашлык; рагу; плов; азу; поджарка.

15. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

16. Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

17. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сухарная.

18. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

- а) шницель;
- б) биточки;
- в) тефтели.

19. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная.

20. Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

- а) деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка, зачистка
- б) деление на отруба, жиловка, обвалка отрубов, зачистка
- в) деление на отруба, зачистка, обвалка отрубов, жиловка

21. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

- а) антрекот;
- б) шашлык «по-московски»;
- в) гуляш.

В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

- а) в охлажденном и замороженном виде
- б) в остывшем, охлажденном и замороженном
- в) только в замороженном

22. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

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

24. Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса?

- а) 4-5см,
- б) 2-3см
- в) 1-1,5см

25. Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов филе?

- а) 4-5см
- б) 2-3см
- в) 1-1,5см

26. Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов лангета?

- а) 4-5см
- б) 2-3см
- в) 1-1,5см

27. Что такое «обвалка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

28. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- б) добавляется хлеб;
- в) добавляется сливочное масло.

29. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

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

30. Какую панировку используют для зраз рубленых?

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

31. Что означает термин «жиловка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) панировка мяса в сухарях.

32. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

33. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

- а) от качества и количества соединительной ткани
- б) от качества и количества жировой ткани
- в) от количества сухожилий

34. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашина, обрезки;
- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

35. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба:

- а) зразы, тефтели, рулет
 - б) зразы, котлеты, бифштекс
 - в) рулет, котлеты, биточки
36. Какова форма нарезки бефстроганов
- а) брусочки
 - б) квадратики
 - в) не имеет значения

37. Чем отличается ромштекс от антрекота?

- а) ромштекс панируют
- б) антрекот панируют

38. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы масло было застывшим;

39. С какой целью мясо для жаренья отбивают?

- а) для равномерной тепловой обработки
- б) разрыхления соединительной ткани
- в) выравнивания толщины куска,
- г) сглаживания поверхности
- д) все ответы верны

е) все ответы неверны

40. Какова форма нарезки гуляша?

- а) в виде кубиков массой 20-30г по 4-5шт на порцию
 б) в виде брусочков массой 20-30г по 4-5шт на порцию
 в) в виде кубиков массой 40-50г по 3-4шт на порцию
41. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?
 а) шницель панируют
 б) эскалоп панируют
42. Чем отличается лангет от филе?
 а) филе отбивают, тоньше
 б) лангет тоньше, отбивается, 2 на порцию
 в) отбивают оба п/ф, но лангет тоньше
43. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?
 а) котлета отбивная панируется
 б) натуральная – отбивают, натуральную – не отбивают
 в) натуральная – панируется, отбивная готовится без панировки.
44. За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?
 а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;
 б) белки свертываются, переходят в отвар;
 в) белки частично распадаются.
45. От чего зависит продолжительность варки мяса?
 а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
 б) от величины кусков;
 в) от используемой посуды.
46. Тазобедренную часть баранины используют для...
 а) Варки;
 б) Для жарки в фаршированном виде;
 в) Для жарки целиком.
47. Котлеты рубленые имеют форму:
 а) Овально-приплюснутую с одним заостренным концом;
 б) Приплюснуто-округлую;
 в) Кружочка.
48. Перед приготовлением вымя замачивают:
 а) В холодной воде на 5 – 6 ч;
 б) В холодной воде на 3 – 4 ч;
49. Из передней четвертины говяжьей туши можно получить:
 а) Шейную часть;
 б) Толстый и тонкий край;
 в) Покромку и грудинку;
 г) Все ответы верны.

Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Для приготовления котлет пожарских используется:
 а) кнельная масса из птицы;
 б) котлетная масса из птицы;
 в) натурально-рубленая масса из мяса;
 г) котлетная масса из мяса.
2. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?
 а) котлеты «по-киевски»;
 б) шницель «по-столичному»;
 в) котлеты «Пожарские».
3. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного

питания?

- а) остывшая
- б) охлажденная;
- в) мороженая.

г) все ответы верны

д) все ответы неверны

4. С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

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

г) все ответы верны

д) все ответы неверны

5. Как размораживают птицу?

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

6. 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 см, 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.

а) приготовление полуфабриката «Котлета Столичная»

б) приготовление полуфабриката «Котлета Пожарская»

в) приготовление полуфабриката «Котлета по – Киевски»

7. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

а) в «кармашек»;

б) в «мешочек»;

в) клювиком

8. Какова цель заправки птицы?

а) придать ей компактную форму;

б) ускорить процесс тепловой обработки;

в) удобнее нарезать на порционные куски.

9. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

а) ножки;

б) крылышки;

в) грудки.

10. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

а) котлеты «по-киевски»;

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «Поварские».

11. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошенная;

б) не ощипанная;

в) упитанная.

12. Каким образом заправляют мелкую дичь перед жареньем?
а) ножка в ножку; б) в «кармашек»; в) в одну нитку.

13. Из чего готовят котлеты «по-киевски»?

а) из куриных ножек;

- б) из филе птицы;
 в) из котлетной массы.
14. В чем панируют шницель «по-столичному»?
 а) в белой панировке;
 б) в панировке из хлеба, нарезанного соломкой;
 в) в красной панировке.
15. Как разделяют котлетную массу для котлет «Пожарских»?
 а) по 1 — 2 шт. на 1 порцию;
 б) по 2 — 3 шт. на 1 порцию;
 в) по 3 — 4 шт. на 1 порцию.
16. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?
 а) I и II категорий;
 б) жирная;
 в) обезжиренная.
17. Как панируют котлеты «по-киевски»?
 а) в муке или сухарях;
 б) во 2-й панировке;
 в) в хлебной соломке.
18. Как готовят шницель «по-столичному»?
 а) из котлетной массы;
 б) из филе птицы;
 в) из куриных ножек.
19. Как готовят «Пожарские» котлеты?
 а) из котлетной массы;
 б) из филе птицы;
 в) из куриных ножек.
20. Как панируют котлеты из филе кур?
 а) в сухарях;
 б) в хлебной соломке;
 в) в белой панировке.

4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

Ответ 0.151

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

Ответ 81.25

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

Ответ 30и 60

4. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.

Ответ 12,93

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

Ответ 0,456

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

Ответ 93,75

7. 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%.

Ответ 0,454

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

Ответ 0,018

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

Ответ 2,5

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

Ответ 0,385

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

Ответ 0,366

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

Ответ 10

13. Определите массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.

Ответ 1,875

14. Определите количество шампиньонов по массе, необходимое для получения 5 кг свежих обработанных шампиньонов.

Ответ 6,756

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

Ответ 57

16. Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного мя фарширования.

Ответ 46,6

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

Ответ 30% норма отходов

18. Определите количество отходов при обработке 100 кг моркови в октябре.

Ответ 20

19. Определите количество чеснока, необходимое для получения 3,5 кг свежего очищенного чеснока.

Ответ 4,166

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

Ответ 1,6 кг

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

Ответ 70% норма отход

Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг говядины I категории.

Ответ 66

2. На предприятие поступила свиная мясная туша массой 58 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить.
Ответ 8,5
3. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 40 кг баранины II категории.
Ответ 13,52
4. На предприятие поступила баранья туша II категории массой 42 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить из этого количества баранины.
Ответ 14,19
5. Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.
Ответ 61,95
6. На предприятие поступила говяжья туша I категории массой 200 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить из этого мяса.
Ответ 52,8
7. Определите массу обработанного сердца, если поступило сердце, охлажденное в количестве 25 кг.
Ответ 0,7
8. При разделке говяжьих туш I категории установлены следующие нормы выхода: спинной и поясничной частей 3,5 %. Заднетазовой 16,5 %. лопаточной и подлопаточной 6,5 %. грудинки и покромки 4,5 %. котлетного мяса 43 %. отходы и потери 26 %. Определите выход частей туши, если ее масса составляет 500 кг.
Ответ 130
9. Определите массу брутто мясной свинины, если при разделке выход мякоти составил 117 кг.
Ответ 173,16
10. При разделке говяжьих туш I категории установлены следующие нормы выхода: спинной и поясничной частей - 3,5 %. Заднетазовой - 16,5 %. лопаточной и подлопаточной - 6,5 %. Грудинки и покромки - 4,5 %. котлетного мяса - 43 %, отходов и потерь - 26 %. Определите выход частей туши, если ее масса составляет 600 кг.
Ответ 156
11. Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины массой брутто, если норма отходов составляет 26%?
Ответ 243
12. При разделке мясной свинины выход мякоти составляет 86 %. отходы - 13,5 %. потери при разделке - 0,5 %. Определите массы мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.
Ответ 16,8
13. На производстве отсутствуют сухари панировочные. Сколько понадобится пшеничного хлеба 1-го сорта для приготовления 100 порций шницеля натурального рубленого, если на 1 порцию необходимо 20 г сухарей?
Ответ 2000гр
14. Какое количество биточков можно приготовить из говяжьей туши II категории массой 140 кг, если на 1 порцию необходимо взять 74 г говядины массой нетто?
Ответ 189 шт
15. Сколько потребуется мясной свинины для приготовления 40 порций шашлыка, если на 1 порцию необходимо взять 147 г массой нетто корейки и тазобедренной части?
Ответ 5,88
16. Для приготовления 50 порций шпигованного мяса необходимо взять 15,9 кг лопаточной части баранины. Сколько необходимо разделать для этого баранины 1

категории ?

Ответ 18 кг

17. Определите норму отходов и потерь при механической кулинарной обработке обрезной свинины массой 200 кг.

Ответ

18. Рассчитайте число крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 300 кг говядины 1 категории.

19. Определите норму отходов и потерь при разделке 48 кг баранины 1 категории.

20. Мясной цех вырабатывает 30 кг полуфабрикатов из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если в цех поступит 40 кг обрезной свинины на костях?

Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 45 кг судака неразделанного.

Ответ 22,95

2. Определите массу нетто осетра с головой при его разделке на звено с кожей и хрящами, если масса брутто 0,862 кг.

Ответ 0,043

3. Определите количество отходов, полученных при обработке на филе с кожей и реберными костями 32 кг капитан-рыбы неразделанной.

Ответ 16,32

4. Определите массу нетто белуги средних размеров с головой при обработке 120 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.

Ответ 60

5. Определите количество отходов, полученных при обработке пластованными кусками, с плечевой костью 62 кг окуня морского потрошеного с головой.

Ответ 16,12

6. Определите массу нетто белковой пасты «Океан мороженой при пущенной, если масса брутто 10 кг.

Ответ 0,6

7. Определите количество отходов, полученных при обработке на порционные куски с кожей, без хрящей 145 кг осетра с головой.

Ответ 14,5

8. Определите массу нетто крабов в собственном соку, если масса брутто 2,65 кг.

Ответ 1,272

9. Определите количество отходов, полученных при обработке на звено с кожей и хрящами 27 кг севрюги с головой.

Ответ 2,7

10. Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его масса брутто 66 кг.

Ответ 25,7

11. Определите количество отходов, полученных при обработке 55 кг голов рыб семейства осетровых.

Ответ 19,25

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

Ответ 4,6

13. Определите количество отходов, полученных при обработке 33 кг мороженого кальмара (тушки)

Ответ 12,87

14. Определите массу нетто салаки неразделанной мелкой, замороженной в блоках при разделке на целую без головы, если ее масса брутто 46 кг.

Ответ 4,6

15. Определите количество отходов, полученных при обработке 50 кг мидий черноморских живых естественных банок на мякоть.

Ответ 3,5

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

Ответ 0,4

17. Сколько потребуется неразделанной стерляди для получения 62 кг рыбы, обработанной на порционные куски с кожей?

Ответ 18,6

18. Какое количество неразделанной сомы необходимо обработать для приготовления 75 порций жареного филе без кожи и костей (выход 1 порции 100 г)?

Ответ 7,5

19. Определите количество отходов, полученных при обработке 35 кг филе морского гребешка мороженого.

Ответ 5,6

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

Ответ 2,0

21. Определите массу нетто крабов в собственном соку, если масса брутто 2,65 кг.

Ответ 0,927

22. Определите количество неразделанного карпа для получения 22 кг обработанной рыбы.

Ответ 11,22

23. Определите количество неразделанной щуки (кроме морской) для получения 0,262 кг рыбы, обработанной на напластованные куски.

Ответ 0,450

24. На предприятие поступила неразделанная нельма в количестве 55 кг. Рассчитать, какое количество жареного филе с кожей и реберными костями можно приготовить.

Ответ 1,65

Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Найти массу отходов при обработке 100 кг гусей, полупотрошенных 1 категории.

Ответ 30

2. Найти количество отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 2 категории.

Ответ 56

3. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 1 категории.

Ответ 24

4. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошенных 2 категории.

Ответ 26

5. Найти количество отходов при обработке белой куропатки брутто 10 кг.

Ответ 1,9

6. Найти количество отходов при обработке 15 кг глухарей, если тушки разделяются на филе

Ответ 3,75

7. Определить количество при обработке 20 кг кроликов 1 категории. Разделка производится на мякоть.
Ответ 1
8. Определить массу нетто уток полупотрошенных 2 категории, если масса брутто равна 40 кг.
Ответ 22,75
9. Рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошенных первой категории.
Ответ 28
10. Найти массу мякоти с кожей при обработке 40 кг кур потрошенных 1 категории.
Ответ 12
11. Сколько килограммов заправленной утки (массой нетто) и сколько пищевых отходов получится из 40 кг полупотрошенных уток первой категории
Ответ 13,2/26,8
12. Сколько мякоти и костей можно получить из 40 кг. индейки потрошенной первой категории, если мякоть используется с кожей.
Ответ 3,28
13. Определить массу мякоти с кожей при обработке 80 кг уток потрошенных второй категории.
Ответ 7,76
14. Определить массу нетто кроликов из 60 кг. массой брутто для приготовления изделий из котлетной массы.
Ответ 57
15. Определить массу нетто фазанов при обработке 20 кг для отваривания целиком
Ответ 19,4
16. Определить массу нетто рябчиков при обработке 40 тушек для приготовления котлет из филе.
Ответ 38,8
17. Определить массу брутто гусей полу потрошённых первой категории, если масса обработанной птицы равна 60 кг.
Ответ 85
18. Определить массу брутто цыплят потрошенных второй категории, если масса обработанной птицы равна 40 кг.
Ответ 40,52
19. Определить массу брутто кур полу потрошённых первой категории, если масса обработанной птицы 30 кг.
Ответ 42,85
20. Рассчитать массу брутто индейки потрошенной первой категории для 100 порций котлет по 3 колонке, если мякоть используется с кожей
Ответ 136,05
21. Рассчитать массу брутто индейки полу потрошённой первой категории для 100 порций индейки отварной по второй колонки.
Ответ 134,95
22. Определить массу брутто кур полу потрошенных второй категории для 50 порций рагу по первой колонке Сборника рецептур.
Ответ 72,46
23. Определить массу брутто утки полу потрошённой первой категории для 50 порций рагу по первой колонке Сборника рецептур
Ответ 74,62
24. Определить массу брутто цыплят потрошенных второй категории для 100 порций плова по первой колонке Сборника рецептур.
Ответ 101,31

4.3 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Процедура экзамена по модулю

Группа студентов, состоящая из 9 человек, выполняют практическую работу экзамена по модулю в учебном классе (лаборатории) по индивидуальному заданию с последующей защитой результатов работы. На выполнение заданий практической работы на 8 человек отводится 1 ч. 30 минут. На защиту отводится до 15 минут.

Результаты оценки

Каждое задание практической работы оценивается в баллах. Максимальное количество баллов по заданию складывается в зависимости от количества оцениваемых практических операций. Самоанализ содержания портфолио оценивается в баллах по установленным критериям.

Максимальное количество баллов - 100. Итоговая оценка по комплексу оценочных средств получается путем суммирования оценок по каждому заданию. Пороговое значение 60 баллов (60%).

Критерии оценки

Количество баллов	Соответствующая оценка
от 60 до 73	"3"
от 74 до 87	"4"
от 88 до 100	"5"

Вопросы для теоретического задания.

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

1. 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?
6. 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 фарширования? Какие фарши используют для фарширования?
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?
16. 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 для 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 теме: «Обработка овощей и грибов»

Определение количества отходов

1. Определить количество отходов при обработке 400 кг. картофеля в феврале.
2. Какое количество отходов получится при обработке 2 тонн картофеля в ноябре
3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 700кг картофеля в ноябре в феврале.

4. определить величину отходов при обработке 100 кг белокочанной капусты.
5. какое количество отходов получится при обработке 40 кг моркови в декабре.
6. Определить величину отходов при обработке 30 кг репчатого лука.
7. Определить величину отходов при обработке 20 кг свеклы в апреле.
8. Какое количество сухого крахмала можно получить из отходов картофеля при обработке его в декабре в количестве 3 тонн.
9. Определить количество крахмала – сырца, которое можно получить из отходов картофеля при обработке его в марте месяце в количестве 400 кг.

Определение массы нетто.

1. Определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200 кг массы брутто.
2. Сколько лука репчатого массой нетто получится при обработке 10 кг.
3. Определить массу нетто картофеля при обработке его в количестве 300 кг, в марте
4. Найти массу нетто молодого картофеля при закладке брутто 40 кг.
5. Сколько очищенных кабачков получится из 20 кг массой брутто
6. Сколько очищенного лука репчатого получится из 20 кг неочищенного
7. Сколько очищенных баклажанов из 25 кг массой брутто
8. Определить массу нетто моркови при обработке 20кг в апреле.

Определение массы брутто

1. Сколько лук репчатого массой брутто надо взять, чтобы получить 10 кг очищенного?
2. определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофеля равна 300 кг.
3. найти массу нетто картофеля в ноябре при закладке его массой 400 кг.
4. определить массу брутто белокочанной капусты, если масса очищенной капусты равна 40 кг.
5. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 10 кг очищенной.
6. определить массу брутто моркови в марте, если масса очищенной моркови 8 кг.
7. определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 100 порций рулета картофельного с овощами по второй колонке Сборника рецептур блюд.
8. найти массу брутто моркови, необходимой для приготовления 100 порций салата витаминного в январе, если масса одной порции салата равна 200 гр.

160	170	11,10
600	8,4	600
210/280	150	571
15	32	47
10	16	12,5
4,8	16,8	10,6
7,4	21,25	20,7
900	18,75	4,3

Задачи по теме «Обработка рыбы»

Определение количества отходов.

1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера.
2. Определить массу отходов при обработке на «кругляши» налима речного неразделанного в количестве 80 кг массой брутто.
3. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделяться на филе с кожей и реберными костями.
4. Определить массу отходов при обработке 40 кг щуки неразделанного мелкого на «кругляши».
5. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 20 кг трески

мелкого размера.

6. Определить количество отходов при обработке 60кг севрюги с головой среднего размера, если севрюга будет разделяться на звенья с кожей без хрящей
7. сколько литров бульона можно приготовить из отходов, полученных при обработке на звенья с кожей без хрящей 40 кг осетра с головой крупного размера.
8. найти массу отходов и потерь при обработке 20 кг кальмаров мороженых разделанных (тушкой с кожей).

Определение массы нетто.

1. Определить массу нетто трески потрошенной обезглавленной мелкого размера, если поступило 80 кг, способ –обработки – филе с кожей и реберными костями.
2. Определить массу нетто судака мелкого размера при обработки его на чистое филе, если поступило 50 кг неразделанного судака.
3. найти массу нетто судака неразделанного крупного размера для 80 порций судака, жареного во фритюре , при закалке массой брутто на 1 порцию 200г.
4. Заменить 40 кг неразделанного леща мелкого размера крупными экземплярами при разделке его на филе с кожей без костей.
5. Определить массу нетто севрюги с головой крупного размера при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 120 кг.
6. Определить массу нетто осетра с головой среднего размера при разделке его на порционные куски без кожи и хрящей, если масса брутто равна 80 кг.
7. Определить массу нетто камбалы дальневосточной, неразделанной, если поступило 40 кг камбалы, разделка на «кругляши»

Определение массы брутто.

1. Сколько надо взять карпа крупного неразделанного, чтобы получить 15 кг филе с кожей без костей.
2. Сколько камбалы дальневосточной неразделанной надо взять, чтобы получить 10 кг обработанной?
3. Сколько надо взять судака неразделанного мелкого, чтобы получить 20 кг филе с кожей без костей.
4. Определить массу брутто щуки неразделанной мелкого размера, если масса филе с кожей без костей равна 15 кг.
5. Рассчитать необходимое количество леща неразделанного мелкого размера для 200 порций рыбы жареной по третьей колонке Сборника рецептур блюд.
6. Определить количество судака мелкого неразделанного для 100 порций рыбы, запеченной по-русски по первой колонке Сборника рецептур блюд.
7. Определить массу брутто креветок сушеных, чтобы получить 2 кг готового продукта.

Задачи по теме «Обработка мяса».

Определение количества отходов и потерь.

1. Сколько костей получится при разделке на мякоть полутуши говядины 2 категории массой 80 кг.
2. Определить количество отходов и потерь, полученных при разделке на мякоть полутуши говядины 1 категории массой 110 кг.
3. Определить массу мякоти и костей при обработке полутуши говядины 2 категории массой 70 кг.
4. Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины 2 категории массой 30 кг.
5. Определить количество отходов и потерь при разделке туши телятины (молочный) 1 категории массой 80 кг.
6. Определить массу отходов и потерь при разделке туши жирной свинины массой 80 кг.

Определение массы нетто.

1. Определить массу котлетного мяса, полученного при разделке полутуши говядины второй категории массой 80 кг.
2. Определить массу нетто баранины, если масса брутто баранины с ножками 170 кг.
3. Найти массу мяса для жаренья, если масса полутуши говядины первой категории 90 кг.
4. определить массу мяса для тушения при разделке туши говядины второй категории массой 70 кг.
5. Определить массу мяса для приготовления поджарки при разделке полутуши первой категории массой 100 кг.
6. Определить массу корейки (мякоти) при разделке туши баранины второй категории массой 40 кг.

Определение массы брутто.

1. Определить массу туши свинины мясной, если получена корейка с реберной костью массой 4 кг.
2. Определить массу туши баранины первой категории, если масса окорока равна 4 кг.
3. Какой будет масса бараньей туши первой категории, если требуется получить корейку с реберной костью массой 3,4 кг.
4. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций лангета по первой колонке Сборника рецептур блюд.
5. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 50 порций зраз отбивных по третьей колонке Сборника рецептур блюд.
6. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 200 порций гуляша по первой колонке Сборника рецептур блюд.
7. Найти массу брутто свинины обрезной для 200 порций эскалопа по первой колонке Сборника рецептур блюд.
8. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций азу по первой колонке Сборника рецептур блюд.
9. Найти массу брутто баранины второй категории для приготовления 200 порций рассольника домашнего по первой колонке Сборника рецептур блюд.
10. Определить массу полутуши говядины первой категории для приготовления 100 порций ромштекса по второй колонке Сборника рецептур блюд.
11. Определить массу полутуши говядины второй категории для приготовления 300 порций котлет рубленых по второй колонке Сборника рецептур блюд.
12. Найти массу брутто почек говяжьих охлажденных для 100 порций почек по-русски по второй колонке Сборника рецептур блюд.
13. заменить 40 кг печени мороженой печенью, охлажденной.

Задачи по теме «Обработка птиц и дичи»

Определение количества отходов.

1. Найти массу отходов при обработке 100 кг гусей, полупотрошенных 1 категории.
2. Найти количество отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 2 категории.
3. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 1 категории.
4. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошенных 2 категории.
5. Найти количество отходов при обработке белой куропатки брутто 10 кг.
6. Найти количество отходов при обработке 15 кг глухарей, если тушки разделяются на филе
7. Определить количество при обработке 20 кг кроликов 1 категории. Разделка производится на мякоть.

Определение массы нетто.

1. Определить массу нетто уток полупотрошенных 2 категории, если масса брутто равна 40 кг.
2. рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошенных первой категории.
3. Найти массу мякоти с кожей при обработке 40 кг кур потрошенных 1 категории.
4. Сколько килограммов заправленной утки (массой нетто) и сколько пищевых отходов получится из 40 кг полупотрошенных уток первой категории
5. Сколько мякоти и костей можно получить из 40 кг. индейки потрошенной первой категории, если мякоть используется с кожей.
6. Определить массу мякоти с кожей при обработке 80 кг уток потрошенных второй категории.
7. Определить массу нетто кроликов из 60 кг. массой брутто для приготовления изделий из котлетной массы.
8. Определить массу нетто фазанов при обработке 20 кг для отваривания целиком
9. Определить массу нетто рябчиков при обработке 40 тушек для приготовления котлет из филе.

Определение массы нетто.

1. Определить массу брутто гусей полупотрошенных первой категории, если масса обработанной птицы равна 60 кг.
2. Определить массу брутто цыплят потрошенных второй категории, если масса обработанной птицы равна 40 кг.
3. Определить массу брутто кур полупотрошенных первой категории, если масса обработанной птицы 30 кг.
4. Рассчитать массу брутто индейки потрошенной первой категории для 100 порций котлет по 3 колонке, если мякоть используется с кожей.
5. Рассчитать массу брутто индейки полупотрошенной первой категории для 100 порций индейки отварной по второй колонки.
6. Определить массу брутто кур полу потрошенных второй категории для 50 порций рагу по первой колонке Сборника рецептов.

4.3.1 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах кон-курсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking».

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.
3. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / В.И. Мошков – Москва: Русайнс, 2021. – 79 с. (электронное издание)
4. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушный. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с.
5. Самородова И.П. Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.
6. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва: ООО «Дом Славянской книги», 2017. - 576с.

Основные электронные издания

1. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и

потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

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

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

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

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

14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильног

