

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«25» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
профессионального модуля**

**ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов  
для сложной кулинарной продукции»**

\_\_\_\_\_  
(наименование модуля)

Направление подготовки

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

\_\_\_\_\_  
(шифр и наименование специальности)

19.00.00 «Пищевая экология и биотехнология»

\_\_\_\_\_  
(наименование направленности (профиля ) подготовки)

Техник-технолог

\_\_\_\_\_  
(квалификация выпускника)

Разработчик

\_\_\_\_\_

(подпись)

25.05.2023г.

(дата)

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

\_\_\_\_\_

(подпись)

25.05.2023 г.

(дата)

Еремина Т.А.

(Ф.И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля .....	4
2. Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .....	8
3. Программа учебной практики УП 03.01 .....	41
4. Программа производственной практики ПП 03.01 .....	46
5. Оценочные материалы	51

## **Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля**

### **1. Цели и задачи профессионального модуля**

Целями освоения профессионального модуля ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания

### **2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

В результате освоения профессионального модуля в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

**знать:**

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных

блюды;  
 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  
 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;  
 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  
 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  
 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**3. Тематический план профессионального модуля**

Код ОК, ПК	Наименование междисциплинарного курса (курсов)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Промежуточная аттестация	Всего, часов			курсовая работа (проект), часов
ОК 1-9 ПК 1.1, 1.2, 1.3	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	426	284	145	-	-	142	-	108	72

**Виды промежуточной аттестации по профессиональному модулю:**

- ПМ 01 – квалификационный экзамен по модулю (4 семестр)**
- МДК 01.01. – другие формы контроля (3 семестр), экзамен (4, семестр)**
- Учебная практика – дифференцированный зачет (4 семестр)**
- Производственная практика – дифференцированный зачет (4 семестр)**

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«26» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
междисциплинарного курса**

**МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции»**

---

(наименование учебного предмета, дисциплины)

Направление подготовки

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

---

(код и наименование специальности)

19.00.00 «Пищевая экология и биотехнология»

---

(наименование направленности (профиля ) подготовки)

Техник-технолог

---

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

## 1 Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

№	Перечень компетенций		Этапы формирования компетенций		
	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ассортимент полуфабрикатов из <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> ,	



				рыбы и птицы для сложных блюд;	
2	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	способы минимизации отходов при подготовке <i>овощей</i> , мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	органолептическ и оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и домашней птицы;	
3	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;	выбирать различные способы и приемы подготовки <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и птицы для сложных блюд;	
4	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и домашней птицы;	проводить расчеты по формулам	
5	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	методы обработки и подготовки <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	выбирать различные способы и приемы подготовки <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и птицы для сложных блюд;	
6	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с	правила оформления заказа на продукты со склада и приема	принимать решения по организации процессов подготовки и	

		коллегами, руководством, потребителями.	продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	приготовления полуфабрикатов из <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и птицы для сложных блюд;	
7	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	требования к безопасности хранения <i>субпродуктов</i> , тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	
8	ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и птицы для сложных блюд;	
9	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке <i>овощей</i> , мяса, рыбы и домашней птицы;	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	
10	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема	органолептически и оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса,; принимать решения по	разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикат

			<p>продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственног</p>	<p>организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;</p>	<p>ов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса;</p>
--	--	--	--	--	---

			<p>о инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования безопасности хранения подготовленного мяса</p> <p>охлажденном и замороженном виде</p>		
1 1	ПК 1.2.	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема</p>	<p>органолептическ и оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из;</p> <p>принимать решения по</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы рыбы для изготовления</p>

			<p>продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; способы минимизации</p>	<p>организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки, рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p>	<p>полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного рыбы;</p>
--	--	--	--	--	---

			отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;		
1 2	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; основные критерии оценки качества	органолептическ и оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и	разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы;

			<p>подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p>	<p>гусиной печени;</p>	
1 3	ПК 1.4	<p>Организация подготовки <i>овощей субпродуктов</i>, для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от</p>	<p>органолептическ и оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей; принимать решения по организации процессов</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; расчета массы овощей для изготовления полуфабрикатов;</p>

			<p>поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность овощей; требования к качеству овощей; способы расчета количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей; методы обработки и подготовки овощей для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей; технологию приготовления начинок для фарширования овощей; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей; способы минимизации отходов при</p>	<p>подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, для сложных блюд;</p>	<p>организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд; подготовки овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного овощей.</p>
--	--	--	--	---	---



			подготовке овощей для приготовления сложных блюд;		
1 4	ПК 1.5	Организация подготовки <i>субпродуктов</i> , для приготовления сложной кулинарной продукции	ассортимент полуфабрикатов из <i>субпродуктов</i> для сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность <i>субпродуктов</i> ; требования к качеству <i>субпродуктов</i> ; требования к безопасности хранения <i>субпродуктов</i> в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы <i>субпродуктов</i> ; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из <i>субпродуктов</i> ; методы обработки и подготовки <i>субпродуктов</i> для приготовления сложных блюд;	органолептическ и оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из <i>субпродуктов</i> ; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из <i>субпродуктов</i> для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки <i>субпродуктов</i> для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении <i>субпродуктов</i> ;	разработки ассортимента полуфабрикатов из <i>субпродуктов</i> для сложных блюд; расчета массы <i>субпродуктов</i> для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки <i>субпродуктов</i> для сложных блюд; подготовки <i>субпродуктов</i> для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного <i>субпродуктов</i> ;

### 3. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла и изучается в 3, 4 семестре 2 года обучения.

### 4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр	
		3	4
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	426	254	162
<b>Контактная работа</b> в т.ч. аудиторные занятия:	284	183	101
Лекции	139	113	26
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	139	113	26
Практические занятия (ПЗ)	24	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	12	12
Лабораторные занятия (ЛЗ)	121	58	63
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	121	58	63
<b>Вид промежуточной аттестации</b>		<b>Контрольная работа</b>	<b>Экзамен</b>
<i>Самостоятельная работа обучающегося:</i>	108	82	26
Подготовка рефератов	18	12	6
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям.	25	20	5
Подготовка к практическим занятиям.	20	15	5
Проработка материалов по конспекту лекции	20	15	5
Подготовка к тестированию по разделам	25	20	5

### 5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

#### 5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	Предмет и задачи курса, народная кухня и современность; профессиональная кулинария; разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания; кулинарное образование в России. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Сырье, полуфабрикат, готовая продукция, кулинарная обработка. Технологические принципы, безопасность, совместимость, взаимозаменяемость,	18

		<p>эффективность, рациональное использование сырья, ресурсосберегающие технологии. Классификация и ассортимент кулинарной продукции</p> <p>Кулинарный полуфабрикат, Признаки классификации. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции П.О.П.</p>	
2	<p>Организация подготовки овощей и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов из них для сложной кулинарной продукции Сырье: виды, технологические свойства. Характеристика, пищевая ценность, оценка качества сырья картофеля и овощей. Технологический процесс механической обработки клубнеплодов. Приготовление полуфабрикатов, для всех видов тепловой обработки, различные формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов, режимы хранения и реализации. Технологический процесс механической обработки корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых овощей и зелени. Рациональное использование отходов, режимы хранения и реализации</p> <p>Обработка и использование сушеных, соленых, консервированных и маринованных овощей. Технологический процесс обработки свежих, сушеных и консервированных грибов. Дизайн. Карвинг. История возникновения карвинга, виды вырезания с применением специализированных инструментов. Правила подбора сырья, используемые для фигурной нарезки и декора. Правила подбора цвета и посуды. Организация рабочих мест по обработке картофеля, овощей и приготовления полуфабрикатов овощного цеха. Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов. Правила эксплуатации и техника безопасности.</p>	38
3	<p>Организация подготовки мяса и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Пищевая ценность. Понятие. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность.</p> <p>Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Контроль качества и количества товарной партии</p> <p>Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.</p> <p>Сырье: виды, технологические свойства. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния. Требования к качеству</p> <p>Физико-химические, микробиологические процессы</p>	210

		<p>происходящие в процессе первичной обработки, дефростации замороженного мяса, разделки, хранения и т.д. Обоснование</p> <p>Организация технологического процесса механической кулинарной обработки мяса</p> <p>Характеристика операций обмывание и обсушивание, разделка, обвалка отрубов, нормы выхода</p> <p>Технологический процесс кулинарной разделки говяжьей полутуши и четвертин, деление на отруба, обвалка, зачистка, деление на крупнокусковые полуфабрикаты</p> <p>Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления порционных полуфабрикатов (панированных и не панированных) для жаренья и тушения. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из нее для всех видов тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.</p> <p>Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления котлетной массы с большим содержанием хлеба (25%) и полуфабрикатов из нее. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления котлетной массы с меньшим содержанием хлеба (18-20%) и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы, особенность, полуфабрикаты, использование. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование частей телятины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование частей телятины для приготовления порционных полуфабрикатов (панированных и не панированных) для всех видов</p>	
--	--	---	--

		<p>тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование частей говяжьей полутуши телятины для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование частей телятины для приготовления рубленой массы ( натуральной, котлетной, кнельной массы) для всех видов тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной разделки и обвалки, свиной туши, деление туш на отруба, крупнокусковые полуфабрикаты, обвалка, зачистка, кулинарное использование частей в зависимости от категории, сорта и видов тепловой обработки</p> <p>Кулинарное использование частей для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование частей для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование для приготовления рубленой массы (натуральной, котлетной) из мяса свинины и полуфабрикатов из нее. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Обработка молочных поросят, поросычьей головы, ее особенности</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из молочных поросят, поросычьей головы и использование в зависимости от тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной разделки и обвалки бараньей туши, деление туш на отруба, крупнокусковые полуфабрикаты, обвалка, зачистка, кулинарное использование частей в зависимости от категории, сорта и видов тепловой обработки</p> <p>Кулинарное использование частей для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из баранины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование частей для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Кулинарное использование для приготовления</p>	
--	--	--	--

		<p>рубленной массы (натуральной, котлетной) из мяса баранины и полуфабрикатов из нее. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Тушки ягнят, характеристика, обработка, особенности, требования к качеству</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и использование в зависимости от тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Субпродукты. Понятия. Пищевая ценность. Характеристика.</p> <p>Классификация субпродуктов. Требования к качеству. Сроки реализации. Обработка костей и кулинарное использование</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных субпродуктов 1 категории</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из них. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных субпродуктов 2 категории</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из них. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Технологический процесс кулинарной обработки туш диких животных, особенности, кулинарное использование в зависимости от тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации</p> <p>Централизованное производство полуфабрикатов из мяса, ассортимент, характеристика, требования к качеству, сроки хранения и реализации</p> <p>Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам. Сроки реализации</p> <p>Организация рабочих мест по обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов</p> <p>Механическое оборудование для обработки мяса и субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, пороснячьей головы и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Правила эксплуатации и техника безопасности</p> <p>Измерительное оборудование и инвентарь</p> <p>Холодильное оборудование: назначение, направления. Виды, принципы работы, правила эксплуатации и техника безопасности</p>	
4	Организация подготовки рыбы и приготовление	<p>Пищевая ценность. Понятие. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность.</p>	92

	<p>полуфабрикато в для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Контроль качества и количества товарной партии</p> <p>Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения</p> <p>Сырье: виды, рыб технологические свойства. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния</p> <p>Физико-химические процессы при обработке рыбного сырья в зависимости от состояния (соленая, мороженая и т.д.)</p> <p>Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции. Пищевые отходы, использование, нормы отходов, пПриготовление полуфабрикатов, особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.).</p> <p>Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. Пищевые отходы, использование, нормы отходов</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для всех видов тепловой обработке. Способы панирования рыбы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы разными способами</p> <p>Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натурально-рубленой, котлетной, кнельной) и полуфабрикатов из неё.</p> <p>Технологический процесс производства полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий промышленным способом</p> <p>Обработка нерыбного водного сырья. Особенности. Кулинарное использование</p> <p>Организация рабочих мест по обработке сырья рыбы, и нерыбных продуктов морского промысла и приготовление полуфабрикатов</p> <p>Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам.</p> <p>Механическое оборудование рыбного цеха</p> <p>Правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Измерительное оборудование и инвентарь</p> <p>Холодильное оборудование: назначение, направления. Виды, принципы работы, правила эксплуатации и техника безопасности</p>	
5	<p>Организация подготовки</p>	<p>Пищевая ценность. Понятие. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая,</p>	68

<p>домашней птицы и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции</p>	<p>физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность.  Сырье: виды, технологические свойства.  Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния.  Требования к качеству  Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Виды заправки птицы в зависимости от способа тепловой обработки.  Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы. Ассортимент. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, выпускаемых промышленностью  Ассортимент, технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы птицы, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству, режиму хранения и реализации.  Полуфабрикаты из кролика. Ассортимент. Особенности обработки кролика и дичи: целыми тушками, из филе, мелкокусковых.  Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из кролика и дичи. Требования к качеству, режиму хранения и реализации  Особенности обработки утиной и гусиной печени для сложных блюд  Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы: требования к качеству, режим хранения  Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов.  Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам  Механическое оборудование мясного цеха.  Организация рабочих мест по обработке птицы, и приготовление полуфабрикатов  Правила эксплуатации и техника безопасности.  Измерительное оборудование и инвентарь  Холодильное оборудование: назначение, направления. Виды, принципы работы, правила эксплуатации и техника безопасности</p>	
--	--	--

## 5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Лекции, час	ПЗ (или С), Час	ЛР, Час	СРС, час
-------	---	-------------	-----------------	---------	----------



1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	10	-	-	8
2	Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	10	2	12	14
3	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	74	10-	58	68
4	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	6	30	32
5	Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	21	6	21	20

### 5.2.1. Лекции

№ п/п	Наименование разделов междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий.	Трудоемкость, Час
1	2	3	4
1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	*Предмет и задачи курса, народная кухня и современность; профессиональная кулинария; разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания; кулинарное образование в России	2
		*Технологический цикл производства кулинарной продукции Сырье, полуфабрикат, готовая продукция, кулинарная обработка	2
		*Технологические принципы, безопасность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность, рациональное использование сырья, ресурсосберегающие технологии.	2
		*Классификация и ассортимент кулинарной продукции Кулинарный полуфабрикат, Признаки классификации	2
		*Процессы, формирующие качество кулинарной продукции П.О.П. Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке и их сущность	2
2	Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов из них для сложной кулинарной продукции Сырье: виды, технологические свойства. Характеристика, пищевая ценность, оценка качества сырья картофеля и овощей	2
		*Технологический процесс механической обработки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых овощей и зелени Приготовление полуфабрикатов, для всех видов	2

		тепловой обработки, различные формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов, режимы хранения и реализации.	
		*Обработка и использование сушеных, соленых, консервированных и маринованных овощей. Технологический процесс обработки свежих, сушеных и консервированных грибов.	2
		*Дизайн. Карвинг. История возникновения карвинга, виды вырезания с применением специализированных инструментов Правила подбора сырья, используемые для фигурной нарезки и декора. Правила подбора цвета и посуды.	2
		*Организация рабочих мест по обработке картофеля, овощей и приготовления полуфабрикатов овощного цеха. Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов. Правила эксплуатации и техника безопасности оборудования. Измерительное оборудование и инвентарь	2
3	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Пищевая ценность. Понятие. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность. Вещества химического состава, их характеристика.	2
		*Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Контроль качества и количества товарной партии. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.	2
		*Сырье: виды, технологические свойства. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния. Требования к качеству	2
		*Физико-химические, микробиологические процессы происходящие в процессе первичной обработки, дефростации замороженного мяса, разделки, хранения и т.д. Обоснование.	2
		*Организация технологического процесса механической кулинарной обработки мяса. Характеристика операций обмывание и обсушивание, разделка, обвалка отрубов, нормы выхода	2
		*Технологический процесс кулинарной разделки говяжьей полутуши и четвертин, деление на отруба, обвалка, зачистка, деление на крупнокусковые полуфабрикаты.	2

	*Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
	*Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления порционных полуфабрикатов (панированных и не панированных) для жаренья и тушения. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации	2
	*Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
	*Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из нее для всех видов тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
	*Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления котлетной массы с большим содержанием хлеба (25%) и полуфабрикатов из нее. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
	*Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления котлетной массы с меньшим содержанием хлеба (18-20%) и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы, особенность, полуфабрикаты, использование. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	502
	*Кулинарное использование частей телятины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
	*Кулинарное использование частей телятины для приготовления порционных полуфабрикатов (панированных и не панированных) для всех видов тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации	2
	*Кулинарное использование частей говяжьей полутуши телятины для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
	*Кулинарное использование частей телятины для приготовления рубленной массы ( натуральной, котлетной, кнельной массы) для всех видов тепловой обработки. Характеристика. Требования к	2

	качеству. Сроки реализации.	
	*Технологический процесс механической кулинарной разделки и обвалки, свиной туши, деление туш на отруба, крупнокусковые полуфабрикаты, обвалка, зачистка, кулинарное использование частей в зависимости от категории, сорта и видов тепловой обработки	2
	*Кулинарное использование частей для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
	*Кулинарное использование частей для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	.2
	*Кулинарное использование для приготовления рубленой массы (натуральной, котлетной) из мяса свинины и полуфабрикатов из нее. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
	*Обработка молочных поросят, пороснячьей головы, ее особенности. Приготовление полуфабрикатов из молочных поросят, пороснячьей головы и использование в зависимости от тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации	2
	*Технологический процесс механической кулинарной разделки и обвалки бараньей туши, деление туш на отруба, крупнокусковые полуфабрикаты, обвалка, зачистка, кулинарное использование частей в зависимости от категории, сорта и видов тепловой обработки	2
	*Кулинарное использование частей для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из баранины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
	*Кулинарное использование частей для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
	*Кулинарное использование для приготовления рубленой массы (натуральной, котлетной) из мяса баранины и полуфабрикатов из нее. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
	*Тушки ягнят, характеристика, обработка, особенности, требования к качеству.	2

		*Приготовление полуфабрикатов и использование в зависимости от тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
		*Субпродукты. Понятия. Пищевая ценность.. Характеристика. .	2
		*Классификация субпродуктов. Требования к качеству. Сроки реализации. Обработка костей и кулинарное использование	2
		*Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных субпродуктов 1 категории	2
		*Приготовление полуфабрикатов из них. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
		*Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных субпродуктов 2 категории.	2
		*Приготовление полуфабрикатов из них. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации	2
		*Технологический процесс кулинарной обработки туш диких животных, особенности, кулинарное использование в зависимости от тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.	2
		*Централизованное производство полуфабрикатов из мяса, ассортимент, характеристика, требования к качеству, сроки хранения и реализации. Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов. Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам. Сроки реализации.	2
		*Организация рабочих мест по обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов Механическое оборудование для обработки мяса и субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и приготовления полуфабрикатов. Правила эксплуатации и техника безопасности.	2
		*Измерительное оборудование и инвентарь Холодильное оборудование: назначение, направления. Виды, принципы работы, правила эксплуатации и техника безопасности	2
4	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной	*Пищевая ценность. Понятие. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность. Вещества химического состава, их характеристика.	2

кулинарной продукции	*Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Контроль качества и количества товарной партии.	2
	*Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения	2
	*Сырье: виды, технологические свойства. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния.	2
	*Физико-химические процессы при обработке рыбного сырья в зависимости от состояния (соленая, мороженая и т.д.)	2
	*Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции. Пищевые отходы, использование, нормы отходов,	2
	*Приготовление полуфабрикатов, особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.).	2
	Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. Пищевые отходы, использование, нормы отходов.	2
	*Приготовление полуфабрикатов для всех видов тепловой обработке. Способы панирования рыбы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы разными способами.	2
	*Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натурально-рубленой, котлетной, кнельной) и полуфабрикатов из неё. Технологический процесс производства полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий промышленным способом.	2
	*Обработка нерыбного водного сырья. Особенности. Кулинарное использование	2
*Организация рабочих мест по обработке сырья рыбы, и нерыбных продуктов морского промысла и приготовление полуфабрикатов Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам. Механическое оборудование рыбного цеха Правила эксплуатации и техника безопасности. Измерительное оборудование и инвентарь Холодильное оборудование: назначение, направления. Виды, принципы работы, правила эксплуатации и техника безопасности	2	

5	Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Пищевая ценность. Понятие. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность.	2
		*Сырье: виды, технологические свойства. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния. Требования к качеству	2
		*Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Виды заправки птицы в зависимости от способа тепловой обработки. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы. Ассортимент.	2
		*Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, выпускаемых промышленностью	2
		*Ассортимент, технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы птицы, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству, режиму хранения и реализации.	2
		*Полуфабрикаты из кролика. Ассортимент. Особенности обработки кролика и дичи: целыми тушками, из филе, мелкокусковых. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из кролика и дичи. Требования к качеству, режиму хранения и реализации.	2
		*Особенности обработки утиной и гусиной печени для сложных блюд.	2
		*Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы: требования к качеству, режим хранения.	2
		*Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов. Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам	2
		*Механическое оборудование мясного цеха. Организация рабочих мест по обработке птицы, и приготовление полуфабрикатов. Правила эксплуатации и техника безопасности. Измерительное оборудование и инвентар	2
*Холодильное оборудование: назначение, направления. Виды, принципы работы, правила эксплуатации и техника безопасности	1		

\*в форме практической подготовки

### 5.2.2 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика практических занятий	Трудоемкость, Час
1	Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Обработка овощей, плодов и приготовление полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки. Фигурные формы нарезки	6
		*Изучение фигурной нарезки из овощей, фруктов и ягод Составление композиций из вырезанных овощей	6
		*Решение производственных ситуации по теме	2
2	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Технологический процесс кулинарной разделки говяжьей полутуши и четвертин, деление на отруба, крупнокусковые полуфабрикаты.	6
		*Технологический процесс приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для всех видов тепловой обработки	6
		*Технологический процесс приготовления рубленой массы из говядины и полуфабрикатов из нее	6
		*Технологический процесс кулинарной разделки свинины баранины, деление на отруба, крупнокусковые полуфабрикаты. Особенность обработки ягнятины, тушки молочного поросенка..Обработка поросячьей головы	6
		*Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины баранины и ягнятины для всех видов тепловой обработки	6
		*Технологический процесс приготовления рубленой массы из свинины и баранины и полуфабрикатов из нее	6
		*Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	6
		*Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них	4
		*Решение производственных ситуации по темам	4
		*Решение производственных ситуации	6
		*Расчет выхода крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины различной кондиции	6
*Расчет выхода рубленых полуфабрикатов из свинины, баранины различной кондиции	6		
3	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов	*Технологический процесс первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов морского промысла	6
		*Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для всех видов тепловой	6



	для сложной кулинарной продукции	обработки Подготовка рыбы к фаршированию.	
		*Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной, котлетной, кнельной) и полуфабрикатов из нее для всех видов тепловой обработки	6
		*Составление Акта разделки рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Расчет отходов при разделке рыбы и нерыбных продуктов морского промысла и выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы рыбного цеха	6
		*Составление технологических карт по приготовлению всех видов полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла	6
		*Решение производственных ситуации по темам	6
4	Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы (кур, уток, гусей) и кроликов. Обработка «фуагра».	6
		*Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы и кролика для всех видов тепловой обработки. Использование «фуагра».	6
		*Технологический процесс приготовления рубленых полуфабрикатов из птицы и кролика для всех видов тепловой обработки.	6
		*Решение производственных ситуации по темам.	6
		*Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы (кур, уток, гусей) и кроликов	3

\*в форме практической подготовки

### 5.2.3 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика практических занятий	Трудоемкость, Час
1	Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Расчет закладки сырья для приготовления полуфабрикатов с учетом процента потерь при первичной обработке и взаимозаменяемости продуктов.	6
2	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Расчет закладки сырья для приготовления полуфабрикатов с учетом процента потерь при первичной обработке и взаимозаменяемости продуктов.	6
3	Организация подготовки рыбы и приготовление	*Расчет закладки сырья для приготовления полуфабрикатов с учетом процента потерь при первичной обработке и взаимозаменяемости	6

	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	продуктов..	
4	Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Расчет закладки сырья для приготовления полуфабрикатов с учетом процента потерь при первичной обработке и взаимозаменяемости продуктов.	6

\*в форме практической подготовки

#### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	Подготовка к тестированию по разделу	8
2	Организация подготовки овощей и приготовление из них полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Подготовка к тестированию по разделу Выполнение рефератов Проработка материалов по конспекту лекций Подготовка к лабораторным занятиям	14
2	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Подготовка к тестированию по разделу Выполнение рефератов Проработка материалов по конспекту лекций Подготовка к лабораторным занятиям	68
3	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Подготовка к тестированию по разделу Выполнение рефератов Проработка материалов по конспекту лекций Подготовка к лабораторным занятиям	32
4	Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Подготовка к тестированию по разделу Выполнение рефератов Проработка материалов по конспекту лекций Подготовка к лабораторным занятиям	20

### 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

#### 6.1.Основная литература

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум СПО/Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С.-М.: «Юрайт».- 2017.-стр. 414.

2. Здобнов А.И.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев : Арий , 2010. - 680 с.

3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

## **6. 2 Дополнительная литература**

1.Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.

<https://e.lanbook.com/book/90668>

2.Никифорова, Т. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, Е. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 121 с

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286>

3.Современные технологии переработки мясного сырья : учебное пособие / В.Я. Пономарев, Г.О. Ежкова, Э.Ш. Юнусов, Р.Э. Хабибуллин ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань : Издательство КНИТУ, 2013. - 152 с.

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107>

## **Периодические издания**

1. Ресторанная индустрия plus [Электронный ресурс]: журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984>

2. Журнал «Гастроном»

3. Журнал «Общественное питание»

4. Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» CD

5. Журнал «Ресторанные ведомости»

6. Журнал «Ресторатор»

7. Журнал «Школа гастронома»

8. Журнал «Экология производства»

9. Журнал «Vitamin De»

10. Журнал «Food Technology»

11. Журнал «РЖ Оборудование пищевой промышленности»

12. Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» CD

## **6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся**

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / А. И. Шапкарина; ВГУИТ, Факультет среднего профессионального образования. - Воронеж: ВГУИТ, 2016. - 34 с.

## **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса**

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsuet.ru>>.

2. Базовые федеральные образовательные порталы. <[http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal\\_page.htm](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm)>.

3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <[www.gpntb.ru/](http://www.gpntb.ru/)>.
4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
5. Национальная электронная библиотека. <[www.nns.ru/](http://www.nns.ru/)>..
6. Поисковая система «Апорт». <[www.aport.ru/](http://www.aport.ru/)>.
7. Поисковая система «Рамблер». <[www.rambler.ru/](http://www.rambler.ru/)>.
8. Поисковая система «Yahoo». <[www.yahoo.com/](http://www.yahoo.com/)>.
9. Поисковая система «Яндекс». <[www.yandex.ru/](http://www.yandex.ru/)>.
10. Российская государственная библиотека. <[www.rsl.ru/](http://www.rsl.ru/)>.
11. Российская национальная библиотека. <[www.nlr.ru/](http://www.nlr.ru/)>.

#### **6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. – Режим доступа :<http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100813>. - Загл. с экрана

#### **6.6. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса**

1 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению практических работ для обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / А. И. Шапкарина; ВГУИТ, Факультет среднего профессионального образования. - Воронеж: ВГУИТ, 2016. - 74 с.

<http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/3355>

2 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению лабораторной работы для обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / А. И. Шапкарина; ВГУИТ, Факультет среднего профессионального образования. - Воронеж: ВГУИТ, 2016. - 126 с.

<http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/3353>

3 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению контрольной работы для обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / А. И. Шапкарина; ВГУИТ, Факультет среднего профессионального образования. - Воронеж: ВГУИТ, 2016. - 14 с.

<http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/3352>

#### **6.7 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;

- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MS Office; Kaspersky, AdodeReader, PDF-Creator, Paint.net);
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet.

## 7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Реализация программы междисциплинарного курса предполагает наличие учебных кабинетов: при чтении лекций используется кабинет организации производства (ауд.17); учебный кондитерский цех (ауд. 15,18а), учебный кулинарный цех (ауд. 15,18а); лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологии индустрии гостеприимства.

Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 - 1 шт

Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт

Экран – 1 шт.

Информационные стенды, справочные материалы.

Комплект учебной мебели

Плитка электрическая – 7 шт.

Сковорода электрическая – 1 шт.

Водонагреватель электрический ЭВПЭ – 1 шт.

Холодильник бытовой – 2 шт.

Шкаф жарочный электрический – 1 шт.

Стол производственный – 4 шт.

Электромясорубка - 1 шт.

Взбивальная машина – 1 шт.

Мармит для первых блюд – 1 шт.

Электровафельницы – 3 шт.

Весы настольные циферблатные 1 шт.

Картофелечистка МОК-125 – 1 шт.

Хлебозрезка – 1 шт.

Пончиковый аппарат – 1 шт.

Холодильная витрина – 1 шт.

Мультимедиа проектор

Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-  
производственном центре технологии индустрии гостеприимства:

Холодильная камера (3,16x3,16x2,2);

котел пищеварочный КПЭМ – 160;

машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA;

миксер планетарный KARMA GLOBAL J-10 BF;

холодильник Атлант;

мойка нерж.;

печь пароконвекционная «Рациональ»;

кипятильник наливной нержав.;

столы производственные;

шкаф духовой «Дельта»;

шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаир низк. темп;

шкаф шоковой заморозки BCF28A;

мармит вторых блюд (водяной);

мармит первых блюд;

мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ;

холодильная витрина ВХ-1006;  
 печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2;  
 весы ВСЛ-60/0.1 А;  
 весы электронные BS 3-6 D 1/3;  
 контрольно-кассовая машина «Орион»;  
 кухонная посуда и инвентарь в асс;  
 фризёр EXCEL 3 (Gel-Matic);  
 электросковорода СЭСМ 0,3 Н;  
 кофемашина FAEMART DUE;  
 кофемолка;  
 машина кухонная универсальная УКМ-08;  
 овощерезка CL-50 ROBOT-COUPÉ (5 нож. протирка);  
 печь конвекционная Carlen 43 FPX;  
 печь ХПЭ – 500;  
 плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки;  
 фритюрница;  
 холодильная витрина Белла-Нева-2004;  
 направляющая для линии раздачи 2000x400x740;  
 электроподогреватель воды,  
 блендер BOSH;  
 шкаф холодильный Polair CM 105 S.

Для самостоятельной работы обучающихся используются компьютерные классы (а.18,19,20), читальные залы библиотеки.

## **8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу**

8.1 **Оценочные материалы (ОМ)** для междисциплинарного курса включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по междисциплинарному курсу определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и входят в состав рабочей программы междисциплинарного курса.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

## **9 Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения**

№	Наименование раздела	Вид занятий	Вид интерактивной	Трудоемкость,
---	----------------------	-------------	-------------------	---------------

п/п	дисциплины	(лекции, практические, лабораторные)	формы Обучения	час
1	Организация подготовки овощей и приготовление из них полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лабораторные занятия	Работа в малых группах	12
2	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лабораторные занятия	Работа в малых группах	58
3	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лабораторные занятия	Работа в малых группах	30
4	Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лабораторные занятия	Работа в малых группах	21

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и профилю подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология».

## **1. Цель и задачи учебной практики**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации техник - технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Целями освоения учебной практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания.

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

## **2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики**

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.



ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение первоначального практического опыта:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.

### 3. Организация практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, в учебно-производственном центре практика проводится преподавателями дисциплин профессионального образовательной организации.

Учебная цикла. организацией в соответствии с ППССЗ, календарным графиком учебного процесса. содержанием Сроки проведения практики устанавливаются образовательной практики

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и

### 4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование Профессии модуля	Виды работ	Кол.	Осво компе	Формы от	Формы к
ПМ 01 «Организация процесса приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции» УП 01.0	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы для сложных блюд	108	ПК 1	отчет о про практики, дневник, аттестацио лист, харак	зада соответст видам ра ФОС, вып соответст раздела ведение д практ

	Расчет массы мяса, рыбы и птицы при изготовлении полуфабрикатов		ПК 1	отчет о проделанной практике, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующим видам работ, выполнение ФОС, выполнение соответствующих разделов отчета, ведение дневника практики
	Подготовка мяса, тушек ягнят, молочных поросят, рыбы, птицы и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь		ПК 1	отчет о проделанной практике, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующим видам работ, выполнение ФОС, выполнение соответствующих разделов отчета, ведение дневника практики

## 5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

### 5.1. Основная литература

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум СПО/Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С.-М.: «Юрайт».-2017.-стр. 414
2. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] / Романова Н.К., Китаевская С.В.: учебно-методическое пособие-Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 67 с.  
<http://www.iprbookshop.ru/63501.html>
3. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс] / Романова Н.К., Хрундин Д.В.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 92. с.  
<http://www.iprbookshop.ru/63502.html>

### 5.2. Дополнительная литература

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] / Здобнов А.И., Цыганенко В.А М.: ИКТЦ «Лада», 2010
2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] / А.Д. Димитриев: учебное пособие— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 188 с.  
<http://www.iprbookshop.ru/62155.html>
3. Хрундин Д.В. Общественное питание. Мир в твоей тарелке: учебное пособие/ [Электронный ресурс] / Д.В. Хрундин [и др.]— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011.— 87 с  
<http://www.iprbookshop.ru/63746.html>
4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.  
[http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT\\_222&183440813869&140#2/z](http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z)

### Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения 2. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
3. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
4. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
6. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
8. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
9. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

### 5.3 Периодические издания

1. Журнал «Ресторанные ведомости»
2. Журнал «Ресторатор»
3. Журнал «Школа гастронома»
4. Журнал «Экономическая безопасность предприятия»
5. Журнал «Vitamin De»
6. Журнал «Food Technology»

### 5.4 Методические указания к прохождению практики

**Методические указания** по оформлению и выполнению программы учебной практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2016. – 18 с. - [ЭИ].

### 6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsu.ru>>.
2. Базовые федеральные образовательные порталы. <[http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal\\_page.htm](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm)>.
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <[www.gpntb.ru](http://www.gpntb.ru)>.
4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
5. Национальная электронная библиотека. <[www.nns.ru/](http://www.nns.ru/)>..
6. Поисковая система «Апорт». <[www.aport.ru/](http://www.aport.ru/)>.
7. Поисковая система «Рамблер». <[www.rambler.ru/](http://www.rambler.ru/)>.
8. Поисковая система «Yahoo» . <[www.yahoo.com/](http://www.yahoo.com/)>.
9. Поисковая система «Яндекс». <[www.yandex.ru/](http://www.yandex.ru/)>.
10. Российская государственная библиотека. <[www.rsl.ru/](http://www.rsl.ru/)>.

11. Российская национальная библиотека. <[www.nlr.ru/](http://www.nlr.ru/)>.)

## **7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения практики используется материально-техническая база учебного кондитерского цеха (ауд. 15,18а), учебного кулинарного цеха (ауд. 15,18а); лаборатории при научно-учебно-производственном центре технологии индустрии гостеприимства

Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 - 1 шт  
Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт  
Экран – 1 шт.  
Информационные стенды, справочные материалы.  
Комплект учебной мебели  
Плитка электрическая – 7 шт.  
Сковорода электрическая – 1 шт.  
Водонагреватель электрический ЭВПЭ – 1 шт.  
Холодильник бытовой – 2 шт.  
Шкаф жарочный электрический – 1 шт.  
Стол производственный – 4 шт.  
Электромясорубка - 1 шт.  
Взбивальная машина – 1 шт.  
Мармит для первых блюд – 1 шт.  
Электровафельницы – 3 шт.  
Весы настольные циферблатные 1 шт.  
Картофелечистка МОК-125 – 1 шт.  
Хлеборезка – 1 шт.  
Пончиковый аппарат – 1 шт.  
Холодильная витрина – 1 шт.  
Мультимедиа проектор

Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологии индустрии гостеприимства:

Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMA GLOBAL J-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; печь пароконвекционная «Рациональ»; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаир низк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMART DUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный Polair CM 105 S.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)**

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 - «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации техник - технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Целями освоения производственной практики (по профилю специальности) является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания.

Задачами освоения производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

### **2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (по профилю специальности)**

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности:

общие (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональные (ПК):

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение практического опыта:

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

### 3. Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Альтера» кафе «О'ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Производственная практика (по профилю специальности) проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПССЗ, календарным графиком учебного процесса.

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### 4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол.	Освоенные компет	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 01 «Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции»	Организация технологического процесса подготовки мяса и птицы для сложных блюд		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный характер	выполнение соответствующих видов работ, выполнение соответствующих

ПП. 01.0					раздела отчёта ведение дневника практики
	Контроль качества безопасность подготовки мяса, рыбы и домашней		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационные характеристики	выполнение соответствующих видам работ выполнение соответствующих раздела отчёта ведение дневника практики

## 5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

### 5.1. Основная литература

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум СПО/Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С.-М.: «Юрайт».-2017.-стр. 414

2. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] / Романова Н.К., Китаевская С.В.: учебно-методическое пособие-Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 67 с.

<http://www.iprbookshop.ru/63501.html>

3. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс] / Романова Н.К., Хрундин Д.В.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 92. с.

<http://www.iprbookshop.ru/63502.html>

### 5.2. Дополнительная литература

1. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] / Здобнов А.И., Цыганенко В.А М.: ИКТЦ «Лада», 2010

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] / А.Д. Димитриев: учебное пособие— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 188 с.

<http://www.iprbookshop.ru/62155.html>

3. Хрундин Д.В. Общественное питание. Мир в твоей тарелке: учебное пособие/ [Электронный ресурс] / Д.В. Хрундин [и др.]— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011.— 87 с

<http://www.iprbookshop.ru/63746.html>

4. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.

[http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT\\_222&183440813869&140#](http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#)

[2/z](#)

### Нормативно-правовые акты:

- ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
- ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация



предприятий

3. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу

4. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия

5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

6. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

8. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

9. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

10. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

### 5.3 Периодические издания

7 .Журнал «Ресторанные ведомости»

8 .Журнал «Ресторатор»

9 .Журнал «Школа гастронома»

10 .Журнал «Экономическая безопасность предприятия»

11 .Журнал «Vitamin De»

12 .Журнал «Food Technology»

### 5.4 Методические указания к прохождению практики

**Методические указания** по оформлению и выполнению программы производственной практики (по профилю специальности) [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2014. – 36 с. - [ЭИ].

**6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsu.ru>>.

2. Базовые федеральные образовательные порталы. <[http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal\\_page.htm](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm)>.

3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <[www.gpntb.ru](http://www.gpntb.ru)>.

4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru>>.

5. Национальная электронная библиотека. <[www.nns.ru](http://www.nns.ru)>..

6. Поисковая система «Апорт». <[www.aport.ru](http://www.aport.ru)>.

7. Поисковая система «Рамблер». <[www.rambler.ru](http://www.rambler.ru)>.

8. Поисковая система «Yahoo». <[www.yahoo.com](http://www.yahoo.com)>.

9. Поисковая система «Яндекс». <[www.yandex.ru](http://www.yandex.ru)>.

10. Российская государственная библиотека. <[www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)>.

11. Российская национальная библиотека. <[www.nlr.ru](http://www.nlr.ru)>.)

## **7. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности: ООО «Альтера» кафе «О'ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия», соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности.

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим рабочим парком оборудования и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной  
продукции»**

---

(наименование междисциплинарного курса)

### 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Перечень компетенций		Этапы формирования компетенций		
	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ассортимент полуфабрикатов из <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и птицы для сложных блюд;	
2	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	способы минимизации отходов при подготовке <i>овощей</i> , мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и домашней птицы;	
3	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;	выбирать различные способы и приемы подготовки <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и птицы для сложных блюд;	
4	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> ,	проводить расчеты по формулам	

		профессионального и личностного развития.	рыбы и домашней птицы;		
5	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	методы обработки и подготовки <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	выбирать различные способы и приемы подготовки <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и птицы для сложных блюд;	
6	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и птицы для сложных блюд;	
7	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	требования к безопасности хранения <i>субпродуктов</i> , тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	
8	ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и птицы для сложных блюд;	
9	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении	

			<i>овощей</i> , мяса, рыбы и домашней птицы;	полуфабрикатов для сложных блюд	
10	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>методы обработки</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса,;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса;</p>

			<p>и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>		
11	ПК 1.2 .	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной	<p>ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>правила</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p>

		<p>кулинарной продукции.</p>	<p>оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; способы минимизации</p>	<p>из; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из, рыбы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки, рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p>	<p>расчета массы рыбы для изготовления полуфабриката в; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного рыбы;</p>
--	--	------------------------------	---	--	--



			отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;		
12	ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;</p>	<p>разработки ассортимента полуфабриката в из птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы птицы для изготовления полуфабриката в;</p> <p>организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы;</p>

			и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд;		
13	<i>Организация подготовки овощей для приготовления сложной кулинарной продукции</i>	<i>ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность овощей; требования к качеству овощей;</i>	<i>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно</i>	<i>разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; расчета массы овощей для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд; подготовки овощей для сложных блюд, используя</i>	

			<p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей;</p> <p>методы обработки и подготовки овощей для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей;</p> <p>технология приготовления начинок для фарширования овощей;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления сложных блюд;</p>	<p>пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, для сложных блюд;</p>	<p>различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного овощей.</p>
14	<p>Организация подготовки субпродуктов, для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из субпродуктов для сложных</p>	

			<p>пищевую ценность субпродуктов; требования к качеству субпродуктов; требования к безопасности хранения субпродуктов в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы субпродуктов; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов; методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд;</p>	<p>из субпродуктов; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки субпродуктов для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении субпродуктов;</p>	<p>блюд; расчета массы субпродуктов для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки субпродуктов для сложных блюд; подготовки субпродуктов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного субпродуктов;</p>
--	--	--	---	---	---

## 2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Раздел 1 Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	ОК 1-9  ПК1.1- ПК 1.3	<i>Банк тестовых заданий</i>	Раздел 1	Уровневая шкала
			Реферат	Раздел 1	Уровневая шкала
2	Раздел 2 Организация подготовки овощей и приготовление из них полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1-9	<i>Банк тестовых заданий</i>	Раздел 2 Вариант 1,2	Уровневая шкала
			<i>Лабораторная работа</i>	Раздел 2 №1-2	Зачтено-не зачтено
			Реферат	Раздел 2	Уровневая шкала
			<i>Контрольная работа</i>	25,26,19,22, 56,57,58,59, 60,61,62,63, 64,65	Зачтено-не зачтено
			<i>Практическое занятие</i>	Раздел 2	Зачтено-не зачтено
3	Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1-9 ПК 1.1	<i>Банк тестовых заданий</i>	Раздел 3 Вариант 1,2	Уровневая шкала
			<i>Контрольная работа</i>	5,6,7,8,13,20, 21,23,36,37, 38,39,40,41, 42,43,44,45,	Зачтено-не зачтено
			<i>Реферат</i>	Раздел 3	Уровневая шкала
			<i>Лабораторная работа</i>	раздел 3 №1,2,3,4.5,6, 7	Зачтено-не зачтено
			<i>Практическое занятие</i>	Раздел 3	Зачтено-не зачтено
4	Раздел 4 Организация подготовки рыбы и приготовление	ОК 1-9 ПК 1.2.	<i>Банк тестовых заданий</i>	Раздел 4 Вариант 1,2	Уровневая шкала
			<i>Контрольная работа</i>	1,2,3,4,11,15, 17,24,26,27,28,29,30,31,32	Зачтено-не зачтено

	е полуфабрикат ов для сложной кулинарной продукции			,33,34,35	
			<i>Реферат</i>	Раздел 4	Уровневая шкала
			<i>Лабораторная работа</i>	Раздел 4 №1,2,3	Зачтено-не зачтено
			<i>Практическое занятие</i>	Раздел 4	Зачтено-не зачтено
4	Раздел 5 Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикат ов для сложной кулинарной продукции	ОК -9, , ПК 1.3.	<i>Банк тестовых заданий</i>	Раздел 5	Уровневая шкала
			<i>Реферат</i>	Раздел 5	Уровневая шкала
			<i>Контрольная работа</i>	9,10,12,14,16 ,18,46,47,48, 49,50,51,52,5 3,54,55	Зачтено-не зачтено
			<i>Лабораторная работа</i>	Раздел 5 №1,2,3	Зачтено-не зачтено
			<i>Практическое занятие</i>	Раздел 5	Зачтено-не зачтено

### 3 Оценочные средства для промежуточной аттестации

#### 3.1 Обобщенная группа компетенций (ОК 3, ОК 6, ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3)

##### Задания для подготовки к защите отчетов по лабораторным занятиям

##### **Раздел 2 Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**№1 По теме:** Обработка овощей, плодов и приготовление полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки. Фигурные формы нарезки

*Вопросы для контроля.*

1. Схема механической кулинарной обработки клубней и корнеплодов.
2. Формы нарезки овощей, их дальнейшее кулинарное использование.
3. Причины потемнения картофеля при хранении. Предохранение чищеного картофеля от потемнения. Срок хранения чищеного картофеля.
4. Требование к качеству очищенных овощей и полуфабрикатов. Сроки хранения.
5. Предварительная обработка капустных овощей.
6. Последовательность технологических операций при обработке корнеплодов.
7. Особенности обработки луковых овощей.
8. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на картофелечистке и овощерезке.

**№2 По теме:** Изучение фигурной нарезки из овощей, фруктов и ягод Составление композиций из вырезанных овощей

- 1 Что такое карвинг.
- 2.Место зарождение Карвинга
3. Какие овощи используют для карвинга.

4. Инструменты используемые для фигурной нарезки овощей.
5. Способы оформления блюд.

### **Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**№1 По теме:** Технологический процесс кулинарной разделки говяжьей полутуши и четвертин, деление на отруба, крупнокусковые полуфабрикаты.

1. Способы размораживания мяса.
2. составить технологическую схему разделки говядины.
3. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из говядины
  - А) для жарки
  - Б) для тушения
  - В) для варки.
4. Какие части говядины относятся к котлетному мясу
5. Назовите все части, которые относятся к передней и задней части
6. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса

**№2 По теме:** Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины порционных и мелкокусковых для всех видов тепловой обработки

1. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
2. Порционные полуфабрикаты для :
  - А) жарки
  - Б) тушения
3. Из каких частей говядины готовят мелкокусковые полуфабрикаты
4. Виды, цель панировок
5. Требования к качеству порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
6. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса для сложных блюд

**№3 По теме:** Технологический процесс приготовления рубленой массы из говядины и полуфабрикатов из нее

1. Дайте определения рубленным полуфабрикатам
2. Ассортимент рубленых полуфабрикатов
3. Цель измельчения мяса.
4. Требования к качеству, сроки реализации полуфабрикатов из натурального рубленого мяса
5. Особенности использования быстрозамороженных вторых мясных блюд.
6. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной котлетной массы.
7. Требования к качеству, требования безопасности, сроки реализации из котлетной массы.

**№4 По теме:** Технологический процесс кулинарной разделки свинины баранины, деление на отруба, крупнокусковые полуфабрикаты. Особенность обработки ягнятины, тушки молочного поросенка. Обработка поросячьей головы

1. Технологический процесс обработки мяса складывается из:.....
2. Особенность обработки свинины и баранины.
3. Классификация свинины
4. Особенность обработки молочного поросенка
5. Виды начинок для фарширования поросенка
6. Ассортимент полуфабрикатов из свинины и их кулинарное использование

7. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, ягнятины и их кулинарное использование

8. Основные характеристики и пищевая ценность ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы

**№5 По теме:** Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины и ягнятины для всех видов тепловой обработки

1. Дайте определения порционным и мелкокусковым полуфабрикатам
2. Ассортимент порционных полуфабрикатов
3. Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов
4. Ассортимент пряностей и приправ, характеристика использования при приготовлении полуфабрикатов из свинины и баранины.
5. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов

**№6 По теме:** Технологический процесс приготовления рубленой массы из свинины и баранины и полуфабрикатов из нее

1. Основное сырье для рубленых изделий
2. Виды панировок.
3. Ассортимент полуфабрикатов
4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из натурального рубленого мяса.
5. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной котлетной массы.
6. Требования к качеству, сроки реализации полуфабрикатов.
7. Особенности использования быстрозамороженных вторых мясных полуфабрикатов.
8. Роль хлеба в котлетной массе.
9. Требования к качеству, требования безопасности, сроки реализации.

**№7 По теме:** Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них

1. Классификация субпродуктов
2. Особенности обработки субпродуктов 1 категории и полуфабрикаты из них
3. Сроки и режимы хранения полуфабрикатов
4. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов

**Раздел 4 Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**№1 По теме:** Технологический процесс первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов морского промысла

1. В каких технологических процессах происходит гидратация и дегидратация белков мышечной и соединительной ткани при кулинарной обработке рыбопродуктов.
2. Особенности термической денатурации белков соединительной ткани.
3. Особенности первичной обработки сома.
4. Что относится к пищевым отходам.
5. Какие витамины находятся в рыбопродуктах и как они изменяются при кулинарной обработке.



6. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов рыбы: лососевых, осетровых, щуки, карпа, судака, угря, сибас, дорада, требования к их качеству

**№2 По теме:** Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для всех видов тепловой обработки» Подготовка рыбы к фаршированию.

1. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.
2. Виды, цель панировок
3. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы
4. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции
5. Особенность приготовления фаршей для рыбы
6. Требования безопасного хранения полуфабрикаты из рыбы в охлажденном и замороженном виде.
7. Пищевые и не пищевые отходы.

**№3 По теме:** Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натуральной, котлетной, кнельной) и полуфабрикатов из нее для всех видов тепловой обработки

1. Технология приготовления рыбной котлетной массы.
2. Особенности приготовления кнельной массы.
3. Роль хлеба в приготовлении
4. Виды панировок
5. Полуфабрикаты с меньшим содержанием хлеба.
6. Полуфабрикаты с большим содержанием хлеба

## **Раздел 5 Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**№1 По теме:** Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы (кур, уток, гусей) и кроликов. Обработка «фуагра».

1. Что входит в групповой ассортимент продукции общественного питания из птицы и дичи?
2. В чем заключаются требования к качеству сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов из мяса птицы и пернатой дичи?
3. Назовите основные стадии механической и гидромеханической обработки птицы и пернатой дичи на предприятиях общественного питания.
4. Виды заправок птицы
5. Требования к безопасности хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде
6. Методы обработки и подготовки гусиной и утиной печени. Подготовка печени для паштета.
7. Технология приготовления начинок для фарширования птицы

**№2 По теме:** Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы и кролика для всех видов тепловой обработки. Использование «фуагра».

1. Какие полуфабрикаты входят в ассортимент кулинарных полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика

- 2 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени
3. Какие полуфабрикаты готовят для блюд из отварной и припущенной птицы и дичи?
4. Какие полуфабрикаты готовят для тушеной, жареной и запеченной птицы, дичи, кролика?
- 5 Особенности приготовления «фуагра»

**№3. По теме:** Технологический процесс приготовления рубленых полуфабрикатов из птицы и кролика для всех видов тепловой обработки

- 1.Ассортимент рубленых полуфабрикатов.
2. Виды, цель панировок.
3. Особенность приготовления фаршированных полуфабрикатов.
4. Роль хлеба в котлетной массе.
- 5 .Технология приготовления котлетной массы.
6. Особенности приготовления кнельной массы.
7. Полуфабрикаты с меньшим содержанием хлеба.
- 8 Полуфабрикаты с большим содержанием хлеба

### **3.2 Практические занятия (ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3)**

**Раздел 2. Организовать подготовку овощей и приготовление из них полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

1. *Какое количество отходов получится при механической обработке 500 кг картофеля в мае?*
2. *Определить количество отходов при механической обработке 600 кг картофеля, 300 кг свеклы, 200 кг моркови в январе?*
3. *Определить разницу в количестве отходов при обработке 250 кг репчатого лука в октябре и в феврале.*
4. *Сколько крахмала-сырца можно извлечь из отходов, полученных после обработки 5 т картофеля в ноябре?*
5. *Определить разницу в количестве отходов при обработке 500 кг картофеля в сентябре и в январе.*
6. *Определить количество, отходов при обработке 30 кг кабачков для фарширования 15 г кабачков для жаренья.*
7. *Определить количество отходов при обработке 20 кг огурцов грунтовых для салата, 30 кг помидор для салата.*
8. *В совхозную столовую поступил молодой картофель в мешках в количестве 400 кг, свежая капуста 100 кг, лук зеленый 50 кг, укроп свежий 10 кг. Как будет производиться приемка овощей? Как будет организована их механическая обработка? Какое количество отходов получится? Укажите сроки хранения овощей и рациональное использование отходов.*
9. *Определить массу нетто свеклы в январе, если на предприятие поступило 600 кг сырой свеклы-сырца.*
10. *Сколько очищенной тыквы получится из 120 кг тыквы- сырца?*
11. *Определить массу подготовленных баклажан для фарширования из 50 кг свежих.*
12. *Сколько очищенного картофеля можно получить из 167 кг массой брутто в сезон после 1 марта?*
13. *а) Сколько капусты тушеной получится из 10 кг капусты квашеной (брутто)?*

б) Сколько квашеной капусты, подготовленной для тушения, получится из 10 кг капусты квашеной (брутто)?

14. Сколько очищенного чеснока получится из 15 кг (брутто)?

15. Найдите массу молодого очищенного картофеля из 80 кг массой брутто.

16. На производство поступило 150 кг редиса красного с ботвой. Сколько получится его после механической обработки?

17. Сколько обработанной зелени петрушки получится из 25 кг сырья?

18. Определить массу нетто и количество отходов при обработке 120 кг моркови, 80 кг капусты белокочанной свежей, 35 кг свеклы в октябре и в апреле.

19. В столовой обработано 150 кг картофеля. Сколько должно получиться картофеля очищенного в ноябре? Сколько получится отходов и сколько крахмала-сырца можно из них получить?

20. Сколько очищенной репы получится из 30 кг репы массой брутто в мае?

21. Цех выпускает в смену 2 т очищенного сульфитированного картофеля. Найдите потребность в сырье в январе и в апреле.

22. Сколько молодой моркови с ботвой надо взять, чтобы получить 10 кг очищенной?

23. Какое количество картофеля массой брутто надо взять в феврале, чтобы получить 70 кг картофеля очищенного?

24. Цех по выпуску овощных полуфабрикатов имеет дневную программу по выработке:

- картофеля очищенного 2 т 500 кг;

- моркови очищенной 300 кг;

- свеклы очищенной 400 кг;

- лука репчатого очищенного 320 кг.

Определите потребность цеха в сырье на 28 февраля и 1 марта.

25. Сколько капусты белокочанной свежей надо взять, чтобы получить 15 кг шинкованной, стертой для салата? Правильно ли сделана подготовка капусты для салата?

26. Определить потребность в картофеле для приготовления 1 кг картофельного пюре во все сезоны года.

27. Сколько моркови и картофеля надо взять, чтобы приготовить 100 порций рагу овощного в январе?

28. Какое количество картофеля потребуется для приготовления 11 кг картофеля «пай» в декабре?

29. Определить количество овощей для приготовления 100 порций винегрета овощного в ноябре. Масса одной порции 100 г.

30. Необходимо приготовить 60 кг свеклы вареной (очищенной) для винегрета. Найдите потребность в сырье в марте.

31. Для приготовления закусок из грибов получено на производство 26 кг шампиньонов. Определите количество отходов при механической обработке грибов, выход отварных грибов, массу нетто грибов.

32. Сколько капусты цветной и краснокочанной надо взять, чтобы подучить по 20 кг капусты для салата?

33. Сколько порций рассольника домашнего можно приготовить при наличии 50 кг соленых огурцов?

34. Найдите количество моркови и лука репчатого массой брутто для приготовления 100 порций борща украинского в январе. Выход борща выбрать самостоятельно.

35. Цех по выпуску овощных полуфабрикатов получил заказ на изготовление 2,5 т картофеля сульфитированного, 500 кг моркови очищенной, 300 кг свеклы очищенной, 400 кг лука сырого очищенного, 360 кг капусты белокочанной свежей

зачищенной, 120 кг чипсов, 150 кг свеклы отварной в коже для винегрета, 150 кг картофеля вареного и 120 кг моркови вареной для винегрета. Найдите потребность в сырье на 1 декабря. Составьте расчетную таблицу,

36. Для приготовления блюд из отварного картофеля в октябре израсходовано 400 кг картофеля. Сколько картофеля нужно заказать в апреле, чтобы получить одинаковое количество блюд из отварного картофеля?

37. Необходимо получить 25 кг отварного картофеля. Определить потребное количество сырья в августе и в ноябре.

38. Сколько порций супа крестьянского можно приготовить при наличии 24 кг очищенной белокочанной капусты. Выход супа на порцию 300 г.

39. Необходимо приготовить 100 порций супа овощного. Свежие овощи отсутствуют, имеются сушеные. Ваши действия. Сделайте необходимые расчеты. Выход супа на 1 порцию 500 г.

40. Овощной цех кулинарного комбината обрабатывает в сутки 5 т картофеля (сезон — ноябрь). Составьте сырьевой баланс по форме:

Операции	В %	Масса (кг)
Поступило картофеля	100	5000
Отходы при механической обработке		
Выход полуфабриката сырого картофеля		
Обработано сульфитированного сырого картофеля	50	
Произведено картофеля жареного (брусочками) до полуготовности	28	
Произведено чипсов	20	
Израсходовано в столовой кулинарного комбината	2	

41. Определить количество квашеной капусты для приготовления капустного фарша, если капусты свежей необходимо 22 кг.

42. Вы зав. производством. На производство поступили помидоры свежие, очень зрелые, в количестве 110 кг. Дайте рекомендации по использованию помидор свежих, определите закладку помидор на рекомендуемые блюда.

43. С приусадебного участка комбината питания снята большая партия свежих огурцов грунтовых. Только небольшую часть огурцов можно использовать в свежем виде. Дайте рекомендации по использованию огурцов. Какое дополнительное сырье потребуется?

44. Сколько потребуется лука репчатого для получения 1,5 кг лука фри и 10 кг пассерованного лука для супов, 5 кг нетто для вторых блюд?

45. Сколько потребуется сушеных овощей для замены 50 кг моркови свежей, 30 кг лука репчатого, 20 кг картофеля?

46. Весной процент отходов картофеля увеличивается. Как уменьшить количество кормовых отходов? Как определить фактический процент отходов и чем его документально обосновать?

47. Сколько потребуется свеклы маринованной при замене 50 кг свежей для приготовления первых блюд в мае?

48. Сколько порций картофеля в молоке можно приготовить в ресторане из 50 кг картофеля (брутто) в сентябре?

49. Определить количество порций картофеля жареного из отварного по колонке 2 из 30 кг картофеля (брутто) в феврале.

50. Сколько порций котлет картофельных можно приготовить по колонке 1 из 20 кг картофеля в марте?

51. Определить количество порций свекольных котлет при наличии 30 кг свеклы в апреле.

52. Определить выход грибов свежих и количество отходов при поступлении: 20 кг шампиньонов свежих, 13 кг белых грибов свежих, 5 кг подберезовиков, 10 кг маслят свежих.

53. Определить массу нетто при поступлении 70 кг грибов соленых в бочках и 50 кг грибов консервированных в стеклотаре.

54. Для сложного гарнира необходимо 15 кг нетто зеленого горошка консервированного, 3 кг зелени петрушки. Определите потребность в сырье.

55. Сколько надо взять моркови для приготовления 50 порции морковного пудинга в ресторане I разряда в январе?

56. Рассчитайте, пользуясь данными, приведенными ниже

Какое количество витамина С содержится в порции отварного картофеля сорта «Темп» в октябре и в мае? Содержание аскорбиновой кислоты в мг % — в октябре 20,0, в мае - 10,0. Потери витамина С при тепловой обработке целых клубней с погружением в горячую воду составляют 7. Масса одной порции — 250 г.

57. В марте в столовой было обработано 800 кг картофеля, 60 кг моркови, 100 кг свеклы. Определить количество отходов.

58. С 15 по 18 февраля в столовой было обработано 600 кг картофеля. Определить массу нетто картофеля, количество отходов и крахмала-сырца, полученного из этих отходов.

59. Определить, сколько очищенной моркови и отходов получится при обработке 200 кг моркови в марте.

60. Определить, сколько очищенного картофеля и отходов получится при обработке 500 кг картофеля в разные сезоны года.

61. Весной процент отходов картофеля превышает норму. Определить фактический процент отходов картофеля на производстве и оформить его документально.

62. Определить массу нетто отходов овощей, если в столовой в январе обработано 1600 кг картофеля, 400 кг свеклы, 200 кг лука, 600 кг капусты.

63. На предприятии в овощном цехе ежедневно обрабатывается 500 кг картофеля. Как уменьшить количество пищевых отходов, полученных при обработке картофеля в феврале?

64. Сколько крахмала-сырца получится из отходов при обработке 3 т картофеля в феврале?

65. В столовой в апреле обработано 160 кг картофеля для жарки. Сколько получится очищенного картофеля, отходов и сколько крахмала можно из них получить?

66. В овощном цехе в марте приготовлено 400 кг сульфитированного картофеля. Сколько было взято сырья и сколько сухого крахмала получилось из отходов?

67. Определить, сколько очищенного картофеля и отходов получится при обработке 300 кг картофеля в разные сезоны года.

68. Определить выход крахмала из отходов, получившихся при обработке 350 кг картофеля в сентябре и в апреле.

69. В столовой обработано 30 кг картофеля для жарки. Сколько получится очищенного картофеля и отходов в январе, сколько крахмала-сырца можно из них получить?

70. Определить массу нетто и количество отходов при обработке 500 кг белокочанной капусты, 200 кг репчатого лука, 240 кг моркови, 150 кг свеклы в январе и марте.

71. В столовой в марте в течение дня очищено 720 кг картофеля. Сколько сухого крахмала можно получить из отходов этого картофеля?

72. Масса нетто картофеля 200 кг. Сколько необходимо взять картофеля массой брутто в марте для получения этой массы?
73. Масса нетто картофеля 330 кг. Определить массу брутто в ноябре и феврале.
74. Сколько лука репчатого нужно взять в ноябре, если для приготовления супов требуется 12 кг лука пассированного?
75. Определить количество овощей для приготовления 50 порций супа крестьянского с крупой в январе (по 2-ой колонке Сборника рецептур).
76. Сколько требуется овощей для приготовления 100 порций борща украинского в марте (по 2-ой колонке Сборника рецептур)?
77. Определить по Сборнику рецептур, сколько овощей требуется для приготовления 100 порций рагу овощного в январе (по 3-ой колонке Сборника рецептур).
78. Сколько моркови нужно взять для приготовления 50 порций борща московского в марте (по 2-ой колонке Сборника рецептур).
79. определить закладку картофеля для приготовления 400 порций рассольника ленинградского в феврале (по 2 – ой колонке Сборника рецептур).
80. Определить закладку овощей для приготовления 20 кг винегрета в марте.
81. На производство поступило 18 кг баклажан. Определить массу полуфабриката, подготовленного для фарширования.
82. В столовую техникума поступило 80 кг красного редиса с ботвой. Сколько редиса получается после его обработки?
83. Определить массу нетто латук-салата, если в мае получено 8 кг этого салата.
84. Определить вес жаренного во фритюре картофеля, приготовленного из 5 кг очищенного и нарезанного соломкой картофеля.
85. Определить массу нетто овощей, полученных после обработки 320 кг картофеля, 145кг моркови, 48 кг лука в феврале.
86. Определить закладку картофеля массой брутто и нетто в ноябре, январе и марте для приготовления 15 кг картофеля, нарезанного соломкой и жаренного во фритюре.
87. Определить закладку картофеля массой брутто и нетто в ноябре для приготовления 20 кг картофеля, жаренного брусочками (из сырого).
88. Предприятие получило 180 кг свежих огурцов и 150 кг помидоров. Срок хранения этих овощей 3 дня. Как рационально использовать овощи, если за день столовая реализует 30 кг помидоров, 20 кг огурцов?
89. Сколько требуется сушеных овощей для замены 500 кг свежей капусты, 20 кг лука, 60 кг моркови?
90. Сколько требуется сушеных овощей для замены 50 кг свежей моркови, 20 кг капусты, 10 кг лука?
91. Определить закладку свежих помидоров для приготовления 200 порций борща флотского.
92. Нужно приготовить 40 порций супа овощного. Свежей капусты и моркови нет. Произведите их замены сушеными овощами.
93. На производство поступили очень зрелые помидоры, но только не большую их часть можно использовать для приготовления салатов. Для приготовления каких блюд можно использовать эти помидоры, как определить норму их закладки?
94. Определить, сколько сушеных овощей нужно взять для приготовления 20 кг соуса красного основного.
95. Сколько нужно взять шпината-пюре консервированного, если для приготовления 200 порций борща зеленого украинского требуется 16,2 кг шпината свежего?

96. Сколько нужно взять сушеных овощей, если для приготовления блюд требуется 25 кг свежей моркови и 10 кг свежего лука?

97. Цех овощных полуфабрикатов по заявкам столовых в сентябре ежедневно изготавливал в среднем 6 тонн очищенного сульфитированного картофеля, 1,5 т очищенной моркови, 0,6 т очищенного лука. Какое количество овощей массы брутто потребуется для выполнения этой задачи в январе и марте?

98. Определить, сколько нужно сушеных овощей, если для приготовления блюд требуется 450 кг свежей капусты и 85 кг свежей моркови.

99. Определить закладку сушеных овощей, если для приготовления блюд требуется 20 кг свежей моркови, 18 кг свежего лука.

100. В столовую привезли 250 кг раннего картофеля 50 кг свежей капусты. Как произвести приемку овощей, организовать их первичную обработку? Какое количество супа овощного можно приготовить из данного количества овощей?

101. Определить массу нетто и количество отходов при обработке 150 кг белокочанной капусты, 50 кг моркови с ботвой, 18 кг чеснока.

102. Определить, сколько овощей свежих нужно взять для приготовления 10 кг соуса лукового в марте.

### Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Определите количество отходов, полученных при обработке полутуши говядины II категории массой 120 кг.

2. Определите количество отходов, получаемых при разделке 150 кг жирной свинины на мякоть.

3. Определите выход мякоти окорока и лопатки из туши баранины I категории массой 40 кг.

4. Определите массу частей, используемых для жарения, туши говядины I категории массой 120 кг.

5. Определите количество отходов при разделке 110 кг свинины обрезной. Корейка и грудинка, выделены без реберной кости.

6. Определите массу костей и сухожилий при обработке 180 кг говядины I категории.

7. Определите массу отходов при разделке 90 кг телятины молочной.

8. Сколько котлетного мяса получится при разделке туши свинины жирной массой 160 кг?

9. Определите выход корейки и грудинки с костью из туши баранины II категории массой 30 кг.

10. Определите количество отходов при обработке 40 кг свиной мороженой печени.

11. Определите выход почек нетто говяжьих из 20 кг сырья мороженого.

12. Определите количество мяса для тушения из туши говядины II категории массой 170 кг.

13. Вы зав. производством. Поступила говяжья туша I категории массой 250 кг. Можно ли приготовить из нее 50 порций Бифштекса натурального? Масса полуфабриката 119 г.

14. На производство поступила туша свинины мясной 110 кг. Получен заказ на приготовление 50 порций **Отбивных котлет**. Можно ли приготовить указанное количество порции? Сделайте расчет.

15. Вы зав. производством в кооперативной столовой райцентра. Получили мясо говядины I категории в количестве 300 кг. Большое значение имеет вопрос правильного использования частей туши. Для этого необходимо включать в меню блюда таким образом, чтобы более рационально использовать все части туши. Составьте ассортимент полуфабрикатов, исходя из этих данных. Составляя ассортимент полуфабрикатов,

определите:

- а) сколько мяса для жарки в натуральном виде получится?
- б) сколько мяса — для варки, тушения?
- в) сколько мякоти получится для приготовления рубки?

16. На производство получена туша баранины I категории массой 50 кг. Готовим полуфабрикат **Рагу из баранины**. Выход полуфабриката на 1 порцию 129 г. Можно ли приготовить 100 порций **Рагу** из этой туши? Объясните ответ.

17. В столовую открытого типа поступила туша свиная жирной массой 150 кг. Как определить, не производя разруб, количество отбивных и натуральных котлет, количество рагу и количество сала шпик из этой туши?

18. В столовую поступила свинина заготовительная жирная со шкурой массой 130 кг. Определите выход мякоти, выход сала соленого «шпик» из этой туши, количество соли для посола, массу шкуры» ее использование.

19. Определите массу брутто говядины II категории для приготовления зраз отбитых в количестве 60 порций по 2-й колонке Сборника рецептур.

20. Какое количество печени говяжьей надо взять для приготовления полуфабриката для жаренья порционными кусками с выходом готовой печени 75 г в количестве 100 порций? Печень взять мороженую и охлажденную.

21. Определите выход котлетного мяса из туши говядины I категории массой 150 кг. Сколько надо взять хлеба и воды для приготовления котлетной массы из этого количества мяса?

22. На предприятие поступила полутуша говядины П категории массой 110 кг. Определите количество порций бефстроганов из этой полутуши по колонке 2.

23. Сколько говядины П. категории массой брутто надо взять для приготовления 100 порций азу по колонке 1 Сборника рецептур?

24. Цех мясных полуфабрикатов кулинарного комбината получил заявку на изготовление следующих полуфабрикатов в количестве:

- 1) антрекот — 300 шт., масса нетто 79 г;
- 2) эскалоп из свинины — 200 шт., масса п/ф 74 г;
- 3) бифштекс натуральный — 100 порций, масса п./ф. 115 г;
- 4) филе натуральное — 100 шт., п/ф 115 г;
- 5) лангет натуральный — 100 шт., п./ф. 115 г;
- 6) говядина для тушения — 150 кг (крупный кусок);
- 7) мясо для супов (говядина) — 75 кг (крупный кусок);
- 8) котлеты, виточки из говядины 1 тыс.шт., п./ф. 62 г;
- 9) котлетное мясо из говядины 300 кг;
- 10) котлетное мясо из свинины 180 кг;
- 11) шницель натуральный отбивной — 100 шт., п/ф 123 г;
- 12) рагу из свинины 30 кг;
- 13) мясо для варки, тушеная свинина — 80 кг (крупный кусок).

Составьте сырьевой баланс по форме

Наименование полуфабрикатов по видам мяса	Выход п/ф(1 шт. г.)	Кол-во п/ф (1 шт. г.)	Масса нетто сырья (кг)	Эквивалентная масса брутто мяса (кг)
1	2	3	4	5
Говядина				
Антрекот	79	300	23,700	Рассчитайте для говядины I категории



Говядина для тушения			150,0	
Мясо для судов			75,0	
Котлеты-биточки	62	1000		
Мясо котлетное	37	1000	37,0	
Хлеб белый	9,0	1000	9,0	
Вода	-	-	-	
Котлетное мясо	-	-	300,0	
Бифштекс	115	100	11,5	
Филе	115	100	11,5	
Лангет	ПБ	100	11,5	
Свинина				
Эскалоп (корейка)	74	200	14,8	Рассчитайте для свинины мясной
Шницель натуральный	123	100	12,3	
Мясо для варки,			80,0	
Рагу из свинины	-	-	30,0	
Котлетное мясо	-	-	180,0	

25. Определите закладку мяса различной упитанности для приготовления 200 штук бифштексов рубленых по 2-й колонке Сборника рецептур.

26. Определить количество сырья для приготовления 150 штук Шницелей натуральных рубленых по 2-й колонке Сборника рецептур (на производстве свинина мясная).

27. Сколько порций Шашлыки по-кавказски можно приготовить из 200 кг баранины I категории, по 2-й колонке Сборника рецептур.

28. Определите массу мяса брутто свинины различных кондиций для приготовления 150 порций свинины духовой в ресторане 1-го разряда,

29. На предприятие поступила свинина жирная в т. куре массой 120 кг, Сколько порций Жаркого по-домашнему можно приготовить из этого мяса?

30. Сколько порций языка отварного с выходом 100 г можно получить из 25 кг языка говяжьего мороженого?

31. На производстве имеется 70 кг баранины II категории. Сколько порций Люля-кебаб можно приготовить по 2-й колонке Сборника рецептур?

32. Определите массу брутто свинины жирной для приготовления 300 порций Поджарки с выходом 75 г.

33. Сколько порций почек по-русски можно приготовить в ресторане 1-го разряда из 40 кг почек говяжьих мороженных?

34. Определите количество порций гуляша из 250 кг говядины I категории с выходом 75 г, учитывая кулинарное назначение частей.

35. В студенческую столовую поступила полутуша говядины I категории массой 120 кг. Какие полуфабрикаты и в каком количестве можно приготовить из неё? Составьте сырьевой баланс по форме

Наименование частей туши	% выхода от туши	Масса (кг)	Наименование полуфабрикатов	Выход (1 пор.)	Кол-во порций	Кол-во нетто (кг)
Толстый край	1,7					
Тонкий край	1,6					

Тазобедренная: Верхняя часть	2,0					
Внутренняя часть	4,5					
Боковая часть	4,0					
Наружная часть	6,1					
Лопаточная часть: плечевая	2,0					
Заплечная	2,5					
Подлопаточная	2,0					
Грудинка (мякоть)	2,8					
Покромка	4,1					
Котлетное мясо	40,3					
Выход крупнокусковых: полуфабрикатов и котлетного мяса	73,6					
Кости	22,2					
Сухожилия, хрящи	3,2					
Технические зачистки и потерн при	0,5					
Потери при жарении	0,4					
Потери при нарезке	0,1					
Итого:	100,0					

36. На производство поступила передняя часть говядины массой 70 кг. Какое количество и каких полуфабрикатов можно приготовить из этой четвертины? Масса полутуши говядины II категории 130 кг.

37. На производство поступила свинина заготовительная со шкурой, жирная. Как следует разделять свинину и использовать выделенные части туши, шкуру, сало шпик?

38. Приготовлено 500 штук биточков из свинины. Сколько мякоти, хлеба, воды, соли, перца затрачено? Определите массу туш свинины жирной для получения нужного количества котлетного мяса.

39. Вы технолог, проверяете качество мясных полуфабрикатов в цехе по производству полуфабрикатов. По каким показателям проверяется качество полуфабрикате? Какие требования предъявляются к хранению, упаковке, транспортировке полуфабрикатов? Укажите сроки реализации всех видов полуфабрикатов из мяса и субпродуктов?

40. Столовая сельхозтехники работает на мясных полуфабрикатах. Какое количество и какие мясные полуфабрикаты вы закажете на следующий день работы? Обоснуйте заказ определенными расчетами и рассуждениями.

41. В столовую поступила полутуша говядины I категории массой 100 кг. Какое количество и какие полуфабрикаты можно приготовить из этой полутуши, если столовая II категории? столовая III категории?

42. В пельменной за день реализуется 150 кг пельменей полуфабрикатов. Определите количество мяса для данного количества пельменей.

43. За смену кулинарный цех вырабатывает 3000 пирожков с мясом. Определите

потребность в мясном сырье для различных кондиций говядины.

44. В ресторан получено 25 кг печени говяжьей охлажденной, 20 кг свиной печени мороженой. Определите количество порции печени по-строгановски и количество оладий из свиной печени.

45. В цехе полуфабрикатов обработано 200 кг заготовительной свинины со шкурой, жирной. Определите количество соленого сала шпик и количество отходов. Сколько потребуется соли для посола?

#### **Раздел 4 Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

1. Определите отходы общие при обработке 100 кг леща крупного на филе с кожей без костей.

2. Сколько отходов получится при разделке. 100 кг трески крупной потрошенной без головы на кругляши, филе с кожей и реберными костями?

3. При механической обработке какой рыбы в количестве 200 кг (окуня морского неразделанного с головой или аргентины неразделанной) получается меньше отходов?

4. Какое количество отходов получится при разделке 110 кг минтая, разделанного на кругляши?

5. Какое количество отходов получится при механической обработке 50 кг скумбрии океанической не пластованной для жарения?

6. определите количество отходов при обработке 20 кг севрюги среднего размера для припускания. Севрюга поступила с головой, потрошена.

7. Какое количество отходов получится при обработке 80 кг белуги крупной с головой для приготовления полуфабриката **Рыба в тесте жареная (фри)**?

8. Сколько отходов и потерь получится при обработке 60 кг морского гребешка?

9. Определите количество отходов и потерь при обработке 40 кг креветок на мякоть.

10. Вы работаете зав. производством. На производство поступило 30 кг рыбы сабля океаническая неразделанная с головой. Рыбу обработали, разделали на кругляши и обжарили. Получили 1.6 кг готового продукта. Как проверить точность выхода готовой рыбы?

11. Определите массу нетто трески, если масса брутто 120 кг. Треска поступила потрошенная, без головы. Разделка — на филе с кожей и реберными костями.

12. Определите массу нетто хека серебристого, масса брутто 200 кг. Разделка на кругляши.

13. Определите массу полуфабриката карпа свежего крупного, разделанного на напластованные порционные куски. Масса брутто 220 кг.

14. Найти массу нетто осетра, разделанного для припускания порционными кусками, из 25 кг осетрины брутто.

15. Найти массу нетто порции белуги, разделанной на порционные куски для жарения во фритюре. Белуга поступила с головой. Масса порции брутто 250 г.

16. Заменить 140 кг судака мелкого неразделанного крупными экземплярами.

17. Заменить 150 кг карпа крупного неразделанного - мелким.

18. Определить количество мякоти для приготовления котлетной массы и количество отходов из 30 кг хека серебристого неразделенного.

19. Для магазина кулинарии необходимо подготовить 50 кг трески жареной, 30 кг мойвы жареной. Определите потребность в сырье. На производстве — треска крупная потрошенная без головы.

20. Сколько надо взять рыбы массой брутто для получения 20 кг окуня морского кругляшом? На производстве окунь морской с головой неразделанный мелкий.

21. Сколько порций судака по-польски можно приготовить (по колонке 2) из 15 кг

рыбы, если судак поступил крупный?

22. Рыбный цех выпускает в смену 400 кг рыбы очищенной потрошенной (тушка). Какова потребность его в сырье при получении:

- а) трески потрошенной, обезглавленной крупной;
- б) трески, потрошенной, обезглавленной мелкой;
- в) ставриды обезглавленной потрошенной.

23. Ошпарили 11 кг порционных кусков без кожи и хрящей севрюги. Какова масса кусков после этого?

24. Сколько порций заливной осетрины можно приготовить из 20 кг осетра без головы по колонке 1 Сборника рецептур.

25. Рассчитать массу брутто судака крупного размера для приготовления. 50 порций полуфабриката **Шницель натуральный рубленый**?

26. Определить массу брутто спинки минтая для приготовления 5 кг рыбного фарши.

27. Зав. производством получено 33 кг путасу неразделанной с головой, мелкой. Можно ли приготовить 150 порций полуфабриката для рыбы жареной в столовой II категории?

28. Требуется приготовить 60 порций зраз донских. Определите потребность в сырье. На производстве — крупный судак свежий неразделанный.

29. Требуется приготовить 100 порций жареной рыбы. Выход 100 г на 1 порцию. Сколько кг филе трески потребуется?

30. Обработано 30 кг крупной щуки для котлетной массы. Определите количество полуфабрикатов котлет из этой рыбы по колонке 1 Сборника рецептур, количество хлеба, сухарей. Укажите количество отходов и их использование,

31. Приготовлено 60 порций рыбных биточков в столовой III категории. Сколько мякоти хека тихоокеанского, сухарей, хлеба, воды, соли, перца затрачено?

32. Поступил минтай потрошенный без головы (тушка). В Сборнике рецептур нет закладки на этот способ разделки данной рыбы. Ваши действия как зав. производством? Как технолога?

33. Обработано 70 кг судака свежего мелкого непотрошеного для запекания под сметанным соусом. Определите массу нетто рыбы, массу отходов.

34. Сколько получится фаршированной щуки п/ф из 3 кг рыбы массой брутто? Рыба среднего размера.

35. Определите закладку брутто карпа крупного для приготовления 11 кг фаршированного полуфабриката.

36. Определите массу брутто скумбрии океанической не разделанной для приготовления 50 порций **Рыбы тушеной** в столовой II категории.

37. Определите закладку рыбы лещ крупный свежий неразделанный для приготовления 60 порций **Рыбы жареной** по - ленинградски, разделанной на филе с кожей без костей по 1-й колонке Сборника рецептур.

38. Определите количество пищевых и общих отходов при разделке 140 кг белуги с головой потрошенной, разделка на звенья с кожей без хрящей. Укажите их рациональное использование. Сделайте расчеты.

39. Сколько потребуется крупного неразделанного налима речного для приготовления 80 порций рыбных тефтелей по 2-й колонке Сборника рецептур? Определите количество хлеба и количество риса (эквивалентное).

40. Рыбный цех кулинарного комбината обрабатывает в сутки 800 кг рыбы.

Поступила треска неразделанная крупная. Составьте сырьевой баланс в форме таблицы:

Операции	Масса, %	Масса, кг
1	2	3

Поступило рыбы	100	800
Отходы при механической обработке (очистке, потрошении, удалении плавников, головы). Выход не пластованной рыбы		
Обрабатывается на филе с кожей и реберными костями. Отходы при этой обработке. Выход филе с кожей и костями.	25	
Обрабатывается на филе с кожей без реберных костей. Отходы при этой обработке. Выход филе с кожей.	30	
Обрабатывается на чистое филе. Отходы при этой обработке. Выход чистого филе.	20	
Для приготовления котлетной массы: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлеб белый пшеничный I сорт,</li> <li>• Вода,</li> <li>• Выход готовой котлетной массы,</li> <li>• Соль,</li> <li>• Перец.</li> </ul>	25	

41. Определите закладку карпа различных размеров для приготовления 100 порций жареной (меньер) рыбы, разделанной на филе с кожей без костей в ресторане I разряда.

42. Определить количество судака спец-разделки для приготовления 50 порций рыбы в тесте жареной.

43. Рассчитайте необходимое сырье для получения 10,0.кг рыбного фарша, используемого для котлетной массы, из:

- а) филе трески промышленной обработки;
- б) спинки минтая;
- в) щуки крупной.

44. Сколько отходов получится при разделке на филе без кожи и реберных костей массой 60 кг:

- а) аргентины неразделанной;
- б) хека неразделанного;
- в) зубана неразделанного;
- г) толстолобика свежего;
- д) минтая неразделанного?

45. Определите массу отходов из 30 кг корюшки при различных способах разделки и поставки.

46. Для кулинарного магазина надо изготовить 50 кг морского окуня, жаренного целиком, не пластованного с плечевой костью (поступает окунь мелкий потрошенный, с головой). Сколько потребуется рыбы массой брутто?

47. На производство поступает мороженая салака в брикетах. Для магазина «Кулинария» надо приготовить 20 кг рыбы, жаренной целиком с головой. Сколько потребуется рыбы массой брутто?

48. Поступило 80 кг севрюги среднего размера с головой.

Найдите выход п/ф при обработке:

- 1) звено отварное с кожей и хрящами;
- 2) звено с кожей без хрящей отварное;
- 3) звено с кожей без хрящей жареное.

49. Ошпарили 10 кг порционных кучкой осетрины с кожей без хрящей. Какова

будет их масса после этого?

50. При инвентаризации предприятия было в наличии:

а) севрюги с головой необработанной крупной — 30 кг;

б) ошпаренных звеньев с кожей и хрящами — 18 кг;

в) припущенных звеньев с кожей без хрящей — 12 кг;

г) припущенных порционных кусков без кожи и хрящей — 5 кг. Определите массу сырой севрюги с головой, обработанной в цехе.

51. После реконструкции в объединении общепита открыт цех по переработке рыбы и снабжению полуфабрикатами всех предприятий объединения. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы, ассортимент выпускаемых полуфабрикатов. Продумайте вопросы соленья, копчения рыбы и хранения продукции.

52. Поступило в столовую 30 кг рыбы окунь морской неразделанный свежемороженый мелкий. Рыбу обработали и обжарили во фритюре. Получили 13 кг жареной рыбы. Как проверить выход блюда? Как правильно обрабатывать, жарить Рыбу во фритюре?

53. В ресторан привезли живую рыбу. В расчете расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий живой рыбы нет, в рецептурах тоже нет. Как поступить в данном случае?

54. На производство получено 30 кг рыбы треска с головой неразделанная мелкая. Можно ли приготовить 300 порций рыбы жареной основным способом в школьной столовой?

55. В магазин кулинарии требуется 50 штук котлет рыбных — полуфабрикат, 20 кг жареной рыбы кругляшом. Определите, потребность в сырье, если на производстве минтай неразделанный.

56. Поступила на производство рыба минтай в виде тушки. В Сборнике рецептов нет закладки на эту рыбу. Какие меры предпримите для реализации этой рыбы?

57. В ресторан поступил кальмар мороженый разделанный (тушка) в количестве 30 кг. Определите выход готового изделия, укажите технологический процесс обработки кальмара и его использование.

58. В ресторан поступили креветки сыро-мороженные неразделанные в блоках 60 кг. Укажите технологический процесс обработки креветок и их использование в ресторане, рассчитайте потери.

59. Ресторан получил консервы «Крабы в собственном соку», «Креветка натуральная», «Салат дальневосточный из морской капусты». Составьте ассортимент изделий с использованием консервов, укажите отходы и схему технологического процесса обработки и использования консервов.

60. На предприятие получено 20 кг белковой пасты «Океан» мороженой. Составьте схему технологического процесса переработки пасты, ассортимент изделий и укажите рецептуру.

61. Определить количество общих и пищевых отходов при обработке 30 кг налима речного соленого, разделанного на филе без кожи и костей

62. Определить количество общих отходов при разделке на кругляши 40 кг карпа среднего неразделанного.

63. Определить количество отходов при обработке 120 кг трески мелкой неразделанной.

64. Сколько получится отходов при обработке 30 кг крупной щуки при разделке на филе с кожей и реберными костями?

65. Определить количество общих и пищевых отходов при обработке 50 кг мелкого окуня, поступившего с головой.

66. Найти количество отходов при разделке на порционные куски без кожи и хрящей 80 кг севрюги средней с головой.

67. Найти количество отходов при разделке на порционные куски без кожи и

хрящей 100 кг крупного осетра с головой.

68. Определить количество общих и пищевых отходов при обработке 120 кг севрюги. Севрюгу разделяют на звенья с кожей и хрящами.

69. Найти количество отходов при разделке на порционные куски без кожи и хрящей 80 кг средней севрюги с головой.

70. Заменить 100 кг мелкого судака крупными экземплярами.

71. Определить по Сборнику рецептов закладку брутто щуки свежей крупной и мелкой, пластованной на филе с кожей без реберных костей, для приготовления 10 кг припущенной рыбы.

72. Определить по Сборнику рецептов закладку брутто свежего морского окуня потрошенного обезглавленного, разделанного на чистое филе крупного размера, для приготовления 30 кг рыбы, жареной во фритюре.

73. Установить, сколько требуется наваги средней неразделанной для приготовления 100 порций рыбы, жареной во фритюре (по второй колонке Сборника рецептов). Найти вес куска до планировки и вес запланированного полуфабриката.

74. Определить по Сборнику рецептов закладку брутто трески мелкой не пластованной с головой для приготовления 10 кг жареной рыбы.

75. Сколько котлетной массы должно получиться из 25 кг крупного судака? Сколько порций котлет можно из нее приготовить (по второй колонке Сборника рецептов)?

76. Определить по Сборнику рецептов закладку брутто налима свежего среднего при разделке на филе без кожи и костей для получения 20 кг рыбы жареной.

77. Определить вес одной порции котлетной массы и вес полуфабриката “тельное из судака”, если выход блюда – 120 г.

78. Определить закладку рыбы брутто и нетто для приготовления 10 кг жареной рыбы, если поступил на производство окунь морской потрошенный средний. Для жарки используют порционные куски рыбы.

79. Определить массу нетто после обработки 40 кг крупной и мелкой щуки при разделке на филе с кожей и реберными костями.

80. Определить закладку сырья для приготовления котлетной массы на 400 порций рыбных тефтелей из судака (по третьей колонке Сборника рецептов).

81. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 15 кг рыбы жареной, если на производство поступает хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный. Для жарки используют порционные куски не пластованной рыбы.

82. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 40 кг рыбы жареной, если на производство поступает мойва неразделанная.

83. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 15 кг рыбы, запеченной с яйцом, если на производство поступает карась речной мелкий. Для запекания используется карась целый с головой.

84. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 6 кг фаршированной щуки, если на производство поступила щука мелкая.

85. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 40 порций биточков, если на производство поступила крупная треска. Определить выход полуфабриката, если выход готовых биточков – 100 г на порцию

86. Определить массу брутто рыбы, необходимой для приготовления 100 порций котлет с выходом 75 г, если на производство поступает филе трески.

87. Определить массу брутто рыбы, необходимой для приготовления 50 порций рыбы фаршированной, если на производство поступает крупный судак. Выход одной порции 100 г.

88. Сколько котлетной массы можно приготовить из 18 кг филе сома, выпускаемого промышленностью? Сколько порций котлет можно из нее приготовить в кафе?

89. Определить массу брутто палтуса белокорого потрошённого с головой для приготовления 20 кг отварной рыбы. Для варки используется рыба не пластованная.
90. Определить массу брутто минтая для приготовления 30 порций блюда “рыба, тушённая в томате с овощами”, с выходом 100 г готового продукта.
91. Сколько получится жареной рыбы, если для жарки взяли 13,8 кг скумбрии азово-черноморской целой с головой?
92. Определить массу отварной рыбы, если для варки было взято 18,7 кг судака свежего мелкого не пластованного, кусками.
93. Определить количество рыбы массой брутто (по второй колонке Сборника рецептур), необходимой для приготовления 50 порций блюда “рыба в тесте жареная”, если на производство поступил судак свежий крупный.
94. Определить количество рыбы массой брутто для приготовления 40 порций блюда “рыба, жаренная во фритюре” (по второй колонке Сборника рецептур), если на производство поступает сом свежий мелкий. Указать массу нетто и полуфабриката на одну порцию.
95. Определить количество порций котлет, которые можно приготовить из 18 кг крупной, средней и мелкой щуки (по второй колонке Сборника рецептур).
96. Определить массу брутто рыбы, необходимой для приготовления 60 порций блюда “рыба, запеченная с картофелем по-русски”, если на предприятие поступила мелкая треска.
97. Сколько порций трески фаршированной можно приготовить, если на производство поступило 50 кг мелкой трески (по второй колонке Сборника рецептур).
98. Определить массу брутто крупной и средней севрюги, необходимой для приготовления 50 порций блюда «Рыба, жаренная на вертеле» (по 2-ой колонке сборника рецептур).
99. Определить количество отходов, полученных при обработке 48 кг кур полу потрошенных I и II категории.
100. Какое количество пищевых и непищевых отходов получится при обработке 130 кг цыплят полу потрошенных II категории?
101. Сколько надо взять индеек потрошенных для получения 4 кг индеек отварных?
102. Заменить 50 кг крупной щуки мелкими экземплярами.
103. Заменить 30 кг среднего леща мелкими экземплярами.
104. Заменить 80 кг мелкого усача крупными экземплярами.
105. Заменить 120 кг крупного осетра средними экземплярами.
106. Определить по Сборнику рецептур закладку брутто сома свежего не пластованного мелкого для приготовления 20 кг жареного.
107. определить закладку сырья для получения 100 порций **рыбы в рассоле с гарниром** в январе. На производстве треска потрошённая без головы, столовая 2-ой категории.
108. Выписать продукты для приготовления 50 порций **севрюги припущенной** по 1-ой колонке, в ноябре. Рыба крупная с головой.
109. определите закладку сырья брутто и нетто для приготовления 80 порций зраз донских. На производство поступил крупный толстолобик не разделанный.
110. определить набор сырья для приготовления 60 порций горбуши отварной с картофелем отварным и соусом томатным (по 1-ой колонке сборника рецептур), если рыба будет разделяться на филе с кожей и рёберными костями.
111. какое количество сырь требуется для приготовления 40 порций осётра отварного с пюре картофельным и соусом белое вино (по 1-ой колонке сборника рецептур), если на производстве имеется осётр с крупной головой?
112. повару школьной столовой необходимо приготовить 300 порций тефтелей и поддат с рисом отварным и соусом сметанным с томатом. Какое количество сырья требуется для приготовления если на производство поступил сом мелкий?



113.определить набор сырья для приготовления 80 порций блюд «лангуст с рисом и соусом голландским со сливками».

114.сколько котлетной массы должно получиться из 25 кг крупного судака? Сколько порций котлет можно из неё приготовить (по второй колонке сборника рецептур)?

115.определить массу брутто рыбы, необходимой для приготовления 50 порций рыбы фаршированной, если на производство поступает крупный судак. Выход одной порции 100 г.

## **Раздел 5 Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

1.Определить количество отходов, полученных при обработке 48 кг кур полупотрошенных I и II категории.

2. Какое количество пищевых и непищевых отходов получится при обработке 130 кг цыплят полупотрошенных II категории?

3. Сколько надо взять индеек потрошенных для получения 4 кг индеек отварных?

4. Сколько получится рагу ( с выходом 100 г) и отходов из 26 кг кролика?

5. Определить закладку кур полупотрошенных II категории для приготовления 60 порций блюда «куры жареные» в столовой II категории.

6.Определить массу брутто и нетто курицы (по 2-ой колонке Сборника рецептур) для приготовления 60 порций рагу.

7.Определить по Сборнику рецептур закладку брутто и нетто кур полупотрошенных I и II категории для приготовления 10 кг вареной птицы целыми тушками.

8.Найти закладку брутто и нетто для приготовления 40 порций блюда «рагу из кролика» (по 2-ой колонке Сборника рецептур).

9. Сколько надо взять индеек полупотрошенных II категории для 40 порций блюда «индейка отварная»?

10.Определить, сколько мякоти с кожей и костей получится из 28 кг цыплят-бройлеров полупотрошенных.

11. Сколько нужно взять рябчиков для 18 штук жареных?

12.Сколько порций блюда «фазан в красном соусе с эстрагоном» можно приготовить в столовой II категории из 28 кг фазана?

13.Определить закладку сырья для приготовления 40 порций блюда «тетерев жареный» в ресторане.

14.Определить набор сырья для 30 порций блюда «котлеты из филе дичи, фаршированные молочным соусом с грибами», если на производство поступили глухари.

15. обработано 70 кг кур полупотрошенных 1-ой категории. Определить количество пищевых отходов и внутреннего жира.

16. определить количество отходов при обработке 10 кг тетеревов для жарения целиком.

17. определить массу костей при разделке 30 кг кролика 1-ой категории.

18. найти количество отходов при обработке гусей полупотрошенных 2-ой категории в количестве 25 кг.

19. цех по обработке птицы обработал в смену:

1)200 кг кур полупотрошенных 2-ой категории,

2)140 кг цыплят бройлеров 1-ой категории,

3)110 кг уток полупотрошенных 1-ой категории.

Определить: общее количество отходов; количество пищевых потрохов каждого вида в отдельности; количество внутреннего жира; количество технических отходов и потерь.

20. Какова масса костей в обработанных тушках кур 1 и 2-ой категории: сырых; варёных.

21. при контрольной проработке было установлено, что при разделке уток 1-ой категории полупотрашённых массой 10 кг получено внутреннего жира 1,8 кг. Составьте соответствующий акт и установите процент пищевых отходов для этой партии птиц.

22. обработано 105 кг кур 1-ой категории полупотрашённых. Определить количество филе зачищенного, количество других полуфабрикатов и потрохов при комплексной разделке птицы, используя отраслевые стандарты или сборник рецептур (табл.20).

23. определить количество отходов при разделке 40 кг кролика на мякоть.

24. определить выход тушек цыплят бройлеров 2-ой категории для полуфабриката **цыпльята-табака**, если масса брутто -56 кг.

25. обработано 60 кг кроликов для рагу. Определите массу нетто и количество отходов и потерь.

26. сколько необходимо взять кур 2-ой категории потрошённых для получения 100 порций **Рубленных котлет** с выходом 100 г на 1 порцию?

27. сколько цыплят жаренных целиком, с выходом 100 г можно получить из 70 кг цыплят бройлеров 1-ой категории полупотрашённых.

28. обработано 42 кг кур полупотрошённых 1-ой категории. Определить массу тушек до и после варки. Определить сколько будет весит нарубленные порционные куски, если позвоночная кость вырубается.

29. сколько надо взять кур 2-ой категории полупотрошённых, чтобы получить 3 кг мяса варёного для салата?

30. сколько надо взять кур 1-ой категории полупотрашённых, чтобы получить 50 порций Котлет по киевски?

31. определить количество порций кролика тушёного порционными кусками из 25 кг кролика 1-ой категории в столовой.

32. сколько порций рассольника с потрохами можно приготовить в ресторане, если обработано 50 кг индейки полупотрашённой 1-ой категории?

33. сколько необходимо получить сырья со склада, чтобы приготовить полуфабрикаты:

- 1) 100 порций для кур отварных;
- 2) 150 порций для цыплят-табака.

Сколько порций рагу получится из потрохов этой птицы, если на складе птица полупотрашённая 2-ой категории?

34. определить выход мякоти и кости при обработке 80 кг кур полупотрашённых 1-ой категории брутто, если мякоть используется с кожей.

35. в заготовочном цехе обработана большая партия птицы:

- 1) куры 1-ой категории полупотрашённые - 300 кг;
- 2) цыплята бройлеры 2-ой категории полупотрашённые – 280 кг.

Используя сборник рецептур 2002 г. определение:

- 1) количество потрохов по видам;
- 2) количество мякоти и филе из кур;
- 3) количество супового набора,
- 4) выход тушек цыплят – табака;
- 5) количество костей кур.

36. определение количество сырья для приготовления 200 порций Котлет рубленных из кролика. Масса полуфабриката 63 г. сколько потребуется других продуктов?

37. цех по переработке птицы снабжает объекты общественного питания района полуфабрикатами. Укажите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых централизованно. Составьте необходимую технологическую документацию, ссылаясь на

стандарты, ТУ, сборник рецептур 2002 г. (технологические карты, инструкции).

38. в объединении открыт кулинарный комбинат, где имеется цех по переработке птицы. Составьте схему технологического процесса обработки птицы, ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и потовых блюд, кулинарных изделий и копченостей. Укажите, какими НТД следует руководствоваться?

39. на предприятие поступили цыплята-бройлеры 1-ой категории потрошённые. Масса нетто филе составляет 120 г без косточки. По сборнику рецептур масса нетто филе предусмотрена 80 г+7 г косточка. Ваши действия.

40. в ресторан поступил заказ на приготовление 50 порций шницеля столичного, 10 порций цыплят-табака. На производстве цыплята бройлеры потрошённые 2-ой категорию рассчитайте сырьё.

41. на банкет-фуршет необходимо приготовить котлеты рубленые из кур в количестве 40 порций. Рассчитайте сырьё для кур различных кондиций.

42. приготовить 90 порций фрикаделек из цыплят бройлеров 2-ой категории потрошённых. Рассчитайте сырьё для приготовления полуфабриката.

43. на производстве 10 кг индеек потрошённых 1-ой категории. Определите количество порций Зраз, фаршированных омлетом и овощами, из птицы. Рассчитайте остальное сырьё.

44. на производстве имеется 20 кг потрошённых цыплят бройлеров 2-ой категории. Рассчитайте количество Кнелей и остальное сырьё.

### **3.3 Банк тестовых заданий**

*По теме: «Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»*

#### **Вариант №1**

**1. Последовательность технологического процесса механической обработки овощей:**

1) Сортировка

2) Мойка

3) Приемка

4) Очистка

5) Нарезка

**2. Последовательность обработки капустных овощей:**

1) Промывание

2) Замачивание в подсоленной воде

3) Удаление загрязненных листьев

4) Разрезание кочана на 4 части

5) Удаление кочерыжки

**3. Про восстановлении прочности, упругости подвявших клубне – корнеплодов при их замачивании в воде наблюдается явление:**

(!) Тургора

(?) Плазмолиза

(?) Набухания

(?) Термомассопереноса

**4. В клетках овощей и плодов при консервировании протекает процесс:**

(?) Тургора

(!) Плазмолиза

(?) Набухания

(?) Термомассопереноса

**5. Цель нарезки овощей – придание овощам необходимой формы и**

**6. Для предохранения картофеля от потемнения применяют способ**

**7. Органолептические показатели качества – внешний вид, цвет, запах, вкус,**

**8. Срок хранения очищенного картофеля в воде:**

(?) 24 часа

(?) 3 часа

(!) 6 часов

(?) 12 часов

**9. При калибровке овощи подразделяют:**

(!) По размерам

(?) По загрязнениям

(?) По видам

**10. Нормы отходов при очистке картофеля с 1 сентября до 31 октября:**

(?) 35%

(?) 20%

(!) 25%

**11. К белым кореньям относят:**

(?) Морковь

(!) Пастернак

(?) Лук репчатый

**12. Различные формы нарезки овощей:**

Формы нарезки овощей	Нарезка овощей
1. Простые формы нарезки овощей	А) Кубики Б) Бочонки
2. Сложные формы нарезки	В) Долька

овощей	Г) Стружка Д) Кружочки
--------	---------------------------

13. **Очищенный картофель нарезают:**

Кубиками

Гребешками

Брусочками

Соломкой

14. **Количество отходов овощей зависит:**

От качества овощей

От мойки

От сезонности

15. **К корнеплодам относятся следующие овощи:**

Картофель

Редис

Свекла

Брюква

16. **К плодовым овощам относятся:**

Огурцы

Помидоры

Спаржа

Кабачки

Бочонки

17. **Выход простого гарнира составляет:**

300 грамм

950 грамм

150 грамм

18. **Гарнир к жареной свинине:**

Тушеная капуста

Сложный гарнир

Картофельное пюре

**[!]Жареный картофель**

**18. При какой  $t$  хранят замороженные овощи.**

- а)  $t$  18 С +
- б)  $t$  20 С
- в)  $t$  15 С

**19. Овощи являются биологическими системами во время хранения продолжается процесс обмена.**

- а) дыхание
- б) гедрометически
- в) окислительные вещества

**20. Содержимое отдельных клеток представляет собой:**

- а) полужидкую массу
- б) цитоплазма
- в) пластиды

**21. От качества овощей зависит качество и безопасность готовой продукции.**

- а) количество отходов
- б) способ обработки
- в) механическая обработка

**22. Сколько часов хранят картофель в воде.**

- а) 8 ч.
- б) 6 ч.
- в) 10 ч.

## **Вариант №2**

**1. Кулинарное использование овощей определяется их технологическими свойствами.**

- а) составом и содержанием свойствами
- б) особенностями строения тканей
- в) внешний вид

**2. Лучшими технологическими свойствами характеризуется сорта моркови.**

- а) с ярко-оранжевой моркови
- б) с небольшой сердцевинной
- в) длинного размера

**3. Свеклу для кулинарного использования лучше брать.**

- а) с темноокрашенной мякотью
- б) бледная окраска
- в) без ярко выраженных светлых колец

**4. Кулинарное использование белокочанной капусты зависит от.**

- а) от степени зрелости
- б) от сорности

в) от размеров и плотности

**5. Лук острых сортов в пассированном виде используется как.**

- а) как основной ингредиент для основных блюд
- б) приправа к супам
- в) приправа к мясным и рыбным жареным блюдам

**6. Краснокочанную капусту используют в основном используется.**

- а) салатов
- б) супов
- в) тушение

**7. Брюссельскую капусту используют для приготовления.**

- а) отваривание
- б) тушение
- в) запекания

**8. Из кольраби приготавливают**

- а) салаты
- б) припускания
- в) тушат

**9. Крахмал получают из:**

- а) риса
- в) капусты
- д) картофеля

**10. Обозначьте цифрами последовательность первичной обработки овощей:**

- а) вымыть
- б) почистить
- в) вырезать повреждённые места
- г) промыть

**11. Укажите виды тепловой обработки овощей:**

- а) варка
- б) жарение
- в) тушение
- г) запекание
- д) припускание
- е) копчение
- ж) соление

**12. Требования к приготовлению салатов:**

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединить горячие и холодные овощи
- г) заправлять перед подачей на стол

**13. Сырыми можно жарить:**

- а) картофель
- б) помидоры
- в) капуста

г) лук

**14. Правила безопасности при жарении овощей:**

- а) укладывать овощи на горячую сковороду аккуратно
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) крышку снимать на себя

**15. Соотношение и строение отдельных видов тканей овощей зависит от:**

- а) возраста
- б) определяют способ кулинарного использования
- в) количества отходов
- г) механическая обработка

**16. От количества овощей зависит качество и безопасность готовой продукции.**

- а) количество отходов
- б) способ обработки
- в) утилизация отходов

**17. При сортировке овощей удаляют.**

- а) посторонние примеси
- б) побитые и проросшие экземпляры
- в) степени зрелости

**18. При очистке овощей удаляют.**

- а) кожицу
- б) плодоножку
- в) грубые семена

**19. Отходы при мойке и сортировке зрелости картофеля составляют.**

- а) 3-4%
- б) 7-8%
- в) 5-6%

**20. Корнеплоды сортируют по:**

- а) по размеру
- б) по сорту
- в) по степени зрелости

**21. Помидоры сортируют по:**

- а) по сорту
- б) по степени зрелости
- в) по размеру

**22. Обработку бобовых и зерновых овощей используют**

- а) перебирают
- б) промывают
- в) сортируют

**23. К десертным овощам относится.**

- а) спаржа



- б) баклажаны
- в) артишоки

**По теме:** «Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

### **Вариант №1**

#### **1. Восстановите линию производства полуфабрикатов из мяса**

Жилровка и зачистка  
Выделение крупнокусковых п/ф  
Обмывание  
Обсушивание  
Обвалка отрубов  
Удаление клейма  
Деление на отруба  
Транспортировка в горячий цех  
Нарезка на полуфабрикаты

#### **2. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:**

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

#### **3. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:**

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

#### **4. Укажите способы размораживания мяса:**

- а) медленный способ
- б) быстрый способ
- в) в воде с добавлением соли

#### **5. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:**

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

#### **6. Укажите определение обвалки:**

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

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

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

#### **8. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:**

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

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

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

**10. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?**

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

**11. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?**

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло.

**12. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?**

- а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выpressовывая воду;
- б) превращается в глютин — растворяется в горячей воде;
- в) полностью разрушается.

**13. От чего зависит продолжительность размягчения мяса?**

- а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
- б) от количества коллагена в разных частях мяса;
- в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

**14. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:**

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

**15. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:**

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

е) рагу

**16. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:**

а) шашлык по-карски

б) шашлык по-кавказки

в) каре ягненка

г) котлеты натуральные

**17. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:**

а) бефстроганов

б) поджарка

в) гуляш

г) рагу

д) пилав

е) плов

ж) азу

**18. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:**

а) замариновать поросенка

б) замочить поросенка в холодной воде

в) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость

г) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде

**19. Укажите признаки качества тушек ягнят:**

а) Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно.

б) Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой.

в) Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев).

г) На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте.

д) Масса туши не менее 3 кг

е) Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром.

ж) Туши должны быть свежими, без посторонних запахов.

з) Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый

**20. Полуфабрикаты, получаемые из говяжьей вырезки:**

[!]Бифштекс

[?]Гуляш

[!]Бефстроганов

[?]Антрекот

[?]Плов

[!]Филе

[!]Лангет

[!]Шашлык

**21. Последовательность разделки туши свинины:**

- 1) Отделение лопатки
- 2) Вырезку
- 3) Отделение тазобедренной части
- 4) Корейку
- 5) Грудинку
- 6) Срезание шпика

**22. Последовательность приготовления натурально-рубленой массы из говядины:**

- 1) Нарезка на куски сала-сырца
- 2) Вводят молоко или воду
- 3) Выбивают
- 4) Мясо 3 сорта нарезают на куски
- 5) Солят, перчат
- 6) Перемешивают
- 7) Измельчают на мясорубке

**23. Для приготовления полуфабриката шницеля используется:**

- (!)Окорок
- (?)Лопатка
- (?)Тонкий край
- (?)Верхний кусок тазобедренной части

**24. Порционные полуфабрикаты из говядины для тушения:**

- [?]Антрекот
- [?]Ромштекс
- [!]Зразы отбивные
- [!]Мясо духовое
- [?]Мясо тушеное

**25. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины для жарения:**

- [!]Ростбиф
- [?]Мясо шпигованное
- [?]Мясо духовое
- [?]Лангет
- [!]Вырезка

**26. Белок, придающий сырому мясу красный цвет:**

(?)Эластин

(!)Миоглобин

(?)Миозин

**27. Установить соответствие:**

1) Субпродукты мозга вымачивают:	А) 5-6 часов Б) 1-2 часа
2) Субпродукты почки вымачивают:	В) 3-4 часа Г) 6-7 часов

**28. Для приготовления кнельной массы из мяса используются:**

(!)Боковой и наружный кусок

(?)Лопаточную часть

(?)Шейную часть

**29. Последовательность приготовления кнельной массы из мяса:**

- 1) Добавляют замоченный в молоке хлеб
- 2) Мясо пропускают через мясорубку
- 3) Протирают
- 4) Добавляют яичный белок
- 5) Дважды пропускают через мясорубку
- 6) Постепенно добавляют молоко, сливки
- 7) Солят.

**30. Как правильно размораживать мяса:**

а) в холодной воде;

\*б) на воздухе;

в) в горячей воде?

**Вариант №2**

**1. Мясо и субпродукты жареные:**

1. Порционными натуральными кусками	А) Бифштекс
2. Порционными панированными кусками	Б) Поджарка
3. Мелкими кусками	В) Котлеты отбивные

**2. Порционные полуфабрикаты из говядины:**

[?]Котлеты отбивные

[!]Бифштекс

[!]Филе

[!]Лангет

**3. Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса:**

[?]Бифштекс

[!]Бефстроганов

[!]Гуляш

[!]Азу

**4. Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:**

[!]Рагу

[!]Поджарка

[!]Гуляш

[?]Азу

**5. Крупнокусковые полуфабрикаты для жарки из свинины:**

[!]Буженина

[?]Свинина духовая

[!]Карбонат

**6. Полуфабрикаты из рубленых масс:**

Рубленые массы	Полуфабрикаты из рубленых масс
1. К полуфабрикатам из натурально рубленой массы относятся:	А)Зразы Б) Люля-кебаб
2. К полуфабрикатам из котлетной массы относятся:	В) Шницель Г) Бифштекс Д) Рулет

**7. Порционные полуфабрикаты из говядины для тушения:**

(?)Ромштекс

(?)Лангет

(!)Говядина духовая

**8. Порционные полуфабрикаты зразы отбивные нарезают из:**

(?)Толстого края

(?)Покромки

(!)Бокового и наружного куска

**9. К котлетному мясу относятся:**

(!)Шейная часть

(?)Грудинка

(?)Лопатка

**10. Котлетное мясо включает:**

[?]Боковой и наружный кусок тазобедренной части

[!]Шейную часть

[!]Пашину

[!]Покромку туш 2-ой категории

11. Из бокового и наружного куска тазобедренной части нарезают мелкокусковой полуфабрикат \_\_\_\_\_, массой 10-15 г.

12. Шницель отбивной нарезают из \_\_\_\_\_, толщиной 2-2,5 см.

13. Бифштекс, лангет порционные полуфабрикаты из \_\_\_\_\_, говядины.

14. Зразы отбивные нарезают из бокового и \_\_\_\_\_ кусков тазобедренной части.

**15. Установить соответствие:**

Виды рубки:	Блюда из рубленого мяса:
1. Натуральная	А)Тефтели
2. С добавлением хлеба	Б)Бифштекс
	В)Люля-кебаб
	Г)Шницель
	Д)Рулет
	Е) Зразы

**16. Блюда из рубленого мяса с содержанием хлеба 25%:**

[?]Тефтели

[!]Котлеты

[?]Зразы

[!]Биточки

[!]Шницель

**17. Деление мяса говядины по сортам:**

Сорт мяса говядины	Крупнокусковые полуфабрикаты
1 сорт говядины	А) Боковые и наружные куски
2 сорт говядины	Б) Вырезка В) Покромка 2 категории
3 сорт говядины	Г) Лопатка Д) Толстый край Е) Грудинка Ж) Шея

**18. Последовательность механической обработки мяса:**

- 1) Зачистка от загрязнений и клейм
- 2) Размораживание
- 3) Обсушивание
- 4) Приемка
- 5) Обмывание теплой водой
- 6) Разделка туши на части, деление на отруба.
- 7) Жиловка
- 8) Обмывание холодной водой
- 9) Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов
- 10) Обвалка

**19. Натуральные порционные полуфабрикаты из свинины и баранины:**

[!]Эскалоп

[!]Антрекот

Шницель

[?]Котлета отбивная

[?]Шашлык по - карски

**20. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины для тушения массой 20-30**

г.:

(?)Бефстроганов

(?)Поджарка

(?)Шашлык

(?)Азу

(!)Гуляш

21. Вода при закладке мяса для варки для вторых блюд должна быть

22. Мясо размораживают:



[?]В воде

[!]В специальных камерах

[!]На воздухе

**23. В результате обвалки бараньей туши получают следующие полуфабрикаты:**

[!]Корейку

[!]Лопаточную часть

[!]Тазобедренную часть (окорок)

[?]Вырезку

**24. Деление субпродуктов на категории:**

Категории субпродуктов	Субпродукты
1 категория субпродуктов из мяса	А) Голова Б) Печень
2 категория субпродуктов из мяса	В) Уши Г) Мозги Д) Языки

**25. На 1 кг рубленой массы из мяса берут (масса нетто в г.):**

[!]Мяса-800

[!]Шпика-120

[?]Хлеба 1 с.-200

[!]Воды или молока-70

[?]Воды или молока-300

**26. Для приготовления рубленой массы из говядины 2 категории используются мякоть:**

[!]Шеи

[!]Пашины

[!]Покромки

[?]Лопатки

[?]Толстого края

[!]Обрезка

**27. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины для жарки нарезаются**  
из:

Лопатки

Толстого края

Бокового куска тазобедренной части

Вырезки

Верхнего куска тазобедренной части

**28. Из котлетной массы получают следующие полуфабрикаты:**

Шницель рубленый

Бифштекс рубленый

Фрикадельки

Рулет рубленый

Тефтели

**29. При разделке передней четвертины получают отруба:**

Поясничной

Лопаточной

Шейной

Спино - реберная часть

Спинно-грудной

**30. Натуральные порционные полуфабрикаты из говядины:**

Филе

Лангет

Антрекот

Эскалоп

Зразы отбивные

**По теме:** Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

**Вариант №1**

**1. Мороженая рыба какую имеет температуру в толще тушки.**

а) -10 до 12 С

б) -3 до 5 С

в) - 6 до 8 С +

**2. Охлаждённая рыба имеет температуру в толще тушки.**

- а) от -1 до 5 С +
- б) от -2 до 3 С
- в) от -4 до 6 С

**3. Рыба каждого семейства отличается содержанием.**

- а) белка +
- б) экстрактивные вещества
- в) ароматом

**4. Оттаивание рыбы в воде при t не выше:**

- а) 15 С
- б) 10 С
- в) 20 С +

**5. Поступающая на предприятия солёная рыба содержит от:**

- а) 6 до 7 % соли +
- б) 3 до 5 % соли
- в) 8 до 10 % соли

**6. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:**

- 1. Нарезка п/ф
- 2. Очистка рыбы от чешуи
- 3. Размораживание рыбы
- 4. Транспортировка в горячий цех
- 5. Удаление плавников, головы
- 6. Потрошение, промывание

**7. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?**

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

**8. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?**

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

**9. Укажите проценты потерь, при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:**

- а) 5 -10%
- б) 30-33%
- в) 10-15%.

**10. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?**

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

**11. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?**

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**12. У каких рыб кожу снимают «чулком»?**

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

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

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

**14. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?**

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

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

- а) да;
- б) нет.

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

- а) нет
- б) да

**17. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:**

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

**18. Укажите основные ткани мяса:**

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

**19. Укажите виды рыб используемые для фарширования:**

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

**20. Укажите осетровые породы рыб:**

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

**21. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?**

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

**22. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 с и быстро перекалывают в холодную воду?**

- а) линь;
- б) камбала;
- в) судак.

**23. Какое тесто готовят для полуфабриката «Рыба в тесте»?**

- а) темпура
- б) заварное
- в) кляр

24. Укажите экзотические виды рыб:

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

Вариант №2

**1. Рыбные полуфабрикаты, используемые для варки и жарки основным способом:**

В целом виде

Кругляши

Порционные куски без кожи и костей

Порционные куски с кожей и костями

Порционные куски с кожей без костей

**2. Крупную рыбу осетровых пород и филе рыбы оттаивают:**

На воздухе

В сменной воде

В проточной воде

**3. Последовательность приготовления котлетной массы из рыбы:**

1) Добавляют замоченный хлеб

2) Перец, соль

3) Перемешивание

4) Пропускают через мясорубку

5) Выбивают

6) Филе нарезают на кусочки

**4. К пищевым отходам рыбы относятся:**

Жабры

Плавники

Кожа

Голова

**5. Свежая рыба на предприятие общественного питания поступает:**

Соленая

Охлажденная

Живая

Мороженная

**6. К окуневым видам рыб относятся:**

[?]Семга

[!]Окунь

[!]Ерш

[!]Судак

**7. Последовательность разделки на порционные куски (кругляши):**

- 1) Удаление плавников
- 2) Удаление внутренностей (через разрез на брюшке)
- 3) Удаление чешуи
- 4) Удаление головы
- 5) Удаление внутренностей (через отверстие, образовавшееся после отрезания головы)

6) Нарезка

7) Промывание

**8. Последовательность разделки рыбы с костным скелетом на чистое филе:**

1) Пластование

2) Промывание

3) Удаление головы

4) Удаление плавников

5) Удаление позвоночника

6) Обсушивание

7) Потрошение

8) Удаление реберных костей

9) Срезание чистого филе

**9. Последовательность разделки рыбы с костным скелетом:**

1) Удаление головы

2) Удаление плавников

3) Снятие чешуи

4) Приготовление полуфабрикатов

5) Потрошение

6) Промывание

**10. Разделка рыбы (щуки) для фарширования:**

1. Удаление головы

2. Снятие чешуи

3. Снятие кожи «чулком»

4. Перерезание позвоночника

5. Отделение мякоти от кости

6. Подрезание мякоти у плавников

7. Надрезание кожи вокруг головы

**11. Для блюда «Рыба, жаренная в тесте (орли)» филе нарезают:**

(?)С кожей и костями

(!)Чистое филе брусочками

(?)На порционные куски

**12. Если котлетная масса из рыбы не вязкая в нее добавляют:**

(!)Сырое яйцо

(?)Вареную рыбу

(?)Хлеб

**По теме:** Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

### **Вариант №1**

**1. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.**

- а) . Размораживают на воздухе при температуре 8... 15 °С.
- б) Отрубают голову.
- в) Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
- г) Крылья отрубают по локтевой сустав.
- д) Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
- е) Опаливают.
- ж) Натирают мукой или отрубями.
- з) Отрубают ноги на 1... 2 см ниже заплюсневое сустава.
- и) Тушку промывают.
- к) Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
- л) Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
- м) Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной

кости

**2. Как размораживают птицу?**

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

**3. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:**

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

**4. Какова цель заправки птицы?**

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

**5. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?**

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

**6. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?**

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

**6. Выберите все правильные варианты ответов. Укажите наименование показателей качества полуфабрикатов:**

- 1) форма кусков мяса
- 2) внешний вид и вид на срезе

3) запах

4) цвет

**7. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?**

а) ножки;

б) крылышки;

в) грудки.

**8. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?**

а) котлеты «по-киевски»;

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «Пожарские».

**9. Котлеты панированные из филе птицы панируют в**

А) двойной панировке

Б) белой панировке

В) не панируют

Г) красной панировке

Д) хлебная панировка соломкой

**10. К сельскохозяйственной птице относят тушки:**

А) кур,

Б) гусей,

В) индеек,

Д) уток,

Е) цыплят,

Ж) утят.

**11. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?**

А) белки,

Б) минеральные вещества,

В) жиры,

Г) экстрактивные вещества,

Д) витамины РР, А, D, группы В.

**12. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:**

а) степная,

б) боровая,

в) болотная,

г) водоплавающая.

Вариант №2

**1. Уменьшение массы тушек птицы при варке и жарке обусловлено:**

1) Разрушение витаминов

2) Выпаривание воды

3) Вытапливание жира

4) Реакцией меланоидинообразования.

**2. Последовательность кулинарной обработки птицы:**

1) Удаление головы

2) Обсушивание

3) Приготовление полуфабрикатов

4) Удаление шеи, ног

5) Потрошение

6) Опаливание

7) Размораживание

8) Промывание



**3. Виды заправки сельскохозяйственной птицы:**

- 1) «Муфточкой»
- 2) «В кармашек»
- 3) «В одну нитку»
- 4) «В две нитки»

**4. Размягчение мяса птицы, дичи, кролика связано с \_\_\_\_\_.**

**5. Скорость размягчения мяса птицы при варке зависит от вида птицы и её \_\_\_\_\_.**

**6. \_\_\_\_\_ изделий из птицы снижает потери воды, растворимых веществ при тепловой обработке.**

**7. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания:**

- а) остывшие, охлажденные мороженные
- б) парные, охлажденные, мороженные
- \*в) охлажденные мороженные

**8. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:**

- а) остывшие, замороженные
- б) в пере, замороженная
- \* в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?

**9. Укажите функции фаршемешалки:**

- а) приготовление котлетной массы;
- б) обогащение массы кислородом воздуха;
- \*в) перемешивание и приготовление котлетной массы.

**9. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:**

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

**10. Какова цель заправки птицы?**

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

**11. Тушки птицы заправляют:**

- А) в брюки,
- Б) в три нитки,
- В) "в кармашек",
- Г) в одну нитку,
- Д) в две нитки.

**12. Приготовленные П/Ф хранят при?**

- А) температуре от 0 до 4°С.
- Б) температуре от 12 до 23°С.
- В) температуре от 20-до 24°С.

### **3.4. Контрольная работа**

#### **Выбор варианта контрольной работы**

Вариант контрольной работы определяется по таблице в зависимости от последней цифры шифра обучающегося.

Будьте внимательны при выборе варианта контрольной работы!

### Варианты контрольных работ

Виды заданий	Последняя цифра шифра (вариант контрольной работы)									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Вопросы	1	7	2	8	3	9	4	6	10	5
	12	13	11	14	15	16	17	18	19	20
	21	26	22	25	24	23	26	21	22	25
Задачи (ситуации)	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
	45	44	43	42	41	40	39	38	37	36
	46	47	48	49	50	51	52	53	53	55
	65	64	63	62	61	60	59	58	57	56

### Вопросы контрольной работы

1. Производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Технологическая схема разделки рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов: требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Производство полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Технологическая схема разделки рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

4. Пищевая ценность мяса беспозвоночных. Производство полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов: ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения

5. Производство полуфабрикатов из говядины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

6. Производство полуфабрикатов из баранины и свинины (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых). Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

7. Производство полуфабрикатов из рубленого мяса. Структура фарша. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения.

8. Производство полуфабрикатов из субпродуктов. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки отдельных видов субпродуктов и костей.

9. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья. Особенности централизованного производства полуфабрикатов: технологическая схема, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка субпродуктов.

10. Производство рубленых полуфабрикатов из птицы и дичи. Технологическая схема котлетной и кнельной масс, их рецептура; ассортимент полуфабрикатов, их характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

11. Пряности и приправы для рыбы. Ассортимент пряностей и приправ для рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Правила подготовки пряностей и приправ для рыбы.

12. Пряности и приправы для домашней птицы. Ассортимент пряностей и приправ для домашней птицы. Варианты подбора пряностей и приправ для домашней птицы. Правила подготовки пряностей и приправ для домашней птицы.

13. Пряности и приправы для мяса. Ассортимент пряностей и приправ для мяса. Варианты подбора пряностей и приправ для мяса. Правила подготовки пряностей и приправ для мяса.

14. Пряности и приправы для дичи. Ассортимент пряностей и приправ для дичи. Варианты подбора пряностей и приправ для дичи. Правила подготовки пряностей и приправ для дичи.

15. Пряности и приправы для нерыбных морепродуктов. Ассортимент пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Варианты подбора пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов. Правила подготовки пряностей и приправ для нерыбных морепродуктов.

16. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Ассортимент начинок для фарширования домашней птицы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

17. Технология приготовления начинок для фарширования нерыбных морепродуктов. Ассортимент начинок для фарширования нерыбных морепродуктов. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

18. Технология приготовления начинок для фарширования дичи. Ассортимент начинок для фарширования дичи. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

19. Технология приготовления начинок из овощей для фарширования. Ассортимент начинок для фарширования. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

20. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Ассортимент начинок для фарширования мяса. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

21. Машины и механизмы для измельчения мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

22. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей. Формы нарезки. Требования к качеству. Условия и сроки реализации

23. Машины и механизмы для формовки рубленых полуфабрикатов из мяса. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

24. Машины и механизмы для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

25. Машины и механизмы для обработки овощей. Виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

### **Задачи для контрольной работы**

26. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 170 кг аргентины неразделанной среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.

27. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 150 кг клыкача неразделанного среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.

28. Определите массу нетто филе трески с кожей и реберными костями, если поступило 200 кг трески мелкой потрошеной обезглавленной.

29. Определите массу нетто полуфабриката, подготовленного для жарки во фритюре, если на производство поступило 70 кг осетра с головой среднего размера.

30. Какое количество мидий, разделанных на мякоть, получится при обработке 56 кг мидий черноморских живых?
31. Сколько килограммов филе без кожи и костей можно получить при обработке 80 кг: налима речного среднего размера, судака крупного, трески неразделанной мелкой?
32. Какое количество щуки неразделанной крупного размера массой брутто необходимо для получения 34 кг филе с кожей без костей?
33. Какое количество отходов получается при разделке 80 кг хека тихоокеанского потрошеного обезглавленного среднего размера на филе без кожи и костей?
34. При инвентаризации на предприятии обнаружено в наличии: севрюги с головой необработанной – 20 кг, ошпаренных звеньев с кожей и хрящами – 10 кг, припущенных звеньев с кожей без хрящей – 5 кг, порционных кусков без кожи и хрящей, припущенных – 8 кг. Определить массу брутто севрюги с головой среднего размера, поступившей на предприятие.
35. Какое количество окуня морского потрошеного с головой, крупного необходимо взять, чтобы заменить 40 кг мелкого при разделке на тушку?
36. Какое количество полуфабриката котлета отбивная можно приготовить из баранины II категории, если вес туши баранины 64 кг?
37. Какое количество полуфабриката бефстроганов можно приготовить, если на производство поступила туша говядины II категории массой 140 кг?
38. Какое количество полуфабриката рагу можно приготовить из 60 кг баранины I и II категории.
39. Какое количество полуфабриката люля-кебаб можно приготовить из туши баранины II категории массой 55 кг?
40. Какое количество полуфабриката котлет рубленых можно приготовить из 120 кг говядины I и II категории.
41. Сколько свинины обрезной массой брутто потребуется для приготовления 100 порций полуфабриката тефтелей?
42. Какое количество полуфабриката печени по-строгановски можно приготовить из 23 кг печени охлажденной массой брутто?
43. Сравните потери при механической обработке 27 кг почек говяжьих охлажденных и замороженных.
44. Какое количество полуфабриката массой нетто получится при размораживании 33 кг вырезки, замороженной блоками?
45. Какое количество полуфабриката эскалоп натуральный можно приготовить из туши мясной, обрезной и жирной свинины массой 110 кг?
46. Определить количество внутреннего жира, полученного при обработке 47 кг кур полупотрошенных 1-й категории.
47. Определить массу нетто тушек птицы, подготовленных к тепловой обработке, если поступило 120 кг кур потрошенных II категории, 200 кг уток полупотрошенных I категории, 170 кг индеек полупотрошенных II категории упитанности.
48. При инвентаризации на предприятии учтено: кур необработанных – 50 кг; тушек кур, подготовленных к кулинарной обработке – 30 кг, мякоти кур с кожей – 10 кг. Определить массу брутто кур полупотрошенных I категории, полученных предприятием.
49. Определить, сколько технических отходов, пищевых субпродуктов в сумме и каждого вида в отдельности получится при обработке 20 кг утки полупотрошенной II категории.
50. Цех по выпуску полуфабрикатов из птицы обрабатывает в смену: кур полупотрошенных I категории – 300 кг, уток потрошенных I категории – 120 кг. Определить массу нетто (или количество штук) полуфабрикатов, если ассортимент выпускаемой продукции включает: филе натуральное куриное, рагу из курицы, котлеты, рубленые из курицы (75 г); тушки уток, подготовленные к кулинарной обработке.

51. Определите массу нетто полуфабриката кролика для жаренья целиком, если получено 40 кг тушек кролика I категории.
52. Сколько кур потрошенных I категории необходимо взять, чтобы получить 82 порции котлет рубленых весом 100 г в готовом виде?
53. Определить выход тушек при обработке 29 кг индеек потрошенных 1-й категории.
54. Определить массу брутто кур полупотрошенных 2-й категории для получения 32 кг мякоти с кожей.
55. Определить массу брутто индеек потрошенных 2-й категории для получения 71 кг обработанных тушек.
56. Масса нетто картофеля 200 кг. Сколько необходимо взять картофеля массой брутто в марте для получения этой массы?
57. Какое количество картофеля потребуется для приготовления 11 кг картофеля «пай» в декабре?
58. Для приготовления блюд из отварного картофеля в октябре израсходовано 400 кг картофеля. Сколько картофеля нужно заказать в апреле, чтобы получить одинаковое количество блюд из отварного картофеля?
59. На производство поступило 150 кг редиса красного с ботвой. Сколько получится его после механической обработки?
60. Определить массу подготовленных баклажан для фарширования из 50 кг свежих.
61. Определить разницу в количестве отходов при обработке 500 кг картофеля в сентябре и в январе.
62. Сколько моркови и картофеля надо взять, чтобы приготовить 100 порций рагу овощного в январе?
63. Для приготовления закусок из грибов получено на производство 26 кг шампиньонов. Определите количество отходов при механической обработке грибов
64. Определить закладку свежих помидоров для приготовления 200 порций борща флотского
65. Определить закладку овощей для приготовления 20 кг винегрета в марте.

### 3.5. Творческий проект

#### Раздел 1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания

1. Виды технологического цикла производства кулинарной продукции
2. Основные этапы технологического цикла
3. Основные этапы разработки продукции
4. Основные этапы контроля качества продукции
5. Основные этапы реализации продукции
6. Безопасность сырья для производства кулинарной продукции
7. Сырье используемое для производства полуфабрикатов
8. Совместимость сырья для производства полуфабрикатов
9. Взаимозаменяемость сырья для производства полуфабрикатов
10. , Рациональное использование сырья для производства полуфабрикатов
11. , Ресурсосберегающие технологии при производстве полуфабрикатов
12. Ассортимент полуфабрикатов
13. Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке и их сущность
14. Механическое оборудование используемое для производства полуфабрикатов
15. Организация рабочих мест при производстве полуфабрикатов
16. Требования к контролю качества сырья при производстве полуфабрикатов

17. Требования к контролю качества полуфабрикатов
18. Правила эксплуатации и техника безопасности оборудования при производстве полуфабрикатов
19. Измерительное оборудование и инвентарь используемое для производства полуфабрикатов
20. Централизованное производство полуфабрикатов

## **Раздел 2 Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

1. Значение овощей в питании человека
2. Классификация овощей и фруктов
3. Требования к качеству овощных полуфабрикатов.
4. Фигурная нарезка овощей, фруктов и ягод.
5. Оборудование овощного цеха.
6. Техника безопасности и охрана труда овощного цеха.
7. Виды нарезки картофеля в зависимости от вида тепловой обработки.
8. Витаминная азбука.
9. Формы нарезки
10. Централизованное производство овощных полуфабрикатов

## **Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

- Пищевая ценность мяса
- Классификация и характеристика мяса в зависимости от термического состояния
- Физико-химические, микробиологические процессы происходящие в процессе первичной обработки мяса
- Правила дефростации замороженного мяса
- Особенности разделки мяса диких животных
- Технологический процесс кулинарной разделки говяжьей полутуши и четвертин
- Технологический процесс кулинарной разделки свиной туши
- Обработка молочных поросят, поросычей головы, ее особенности
- Особенности обработки тушки ягнят для сложной кулинарной продукции
- Организация разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
- Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов.
- Организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд
- Контроля качества и безопасности подготовленного мяса
- безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени
- Классификация мраморной говядины
- Мясо, его состав и пищевая ценность
- Маринады и панировки для мяса.
- Что нужно знать о мясе
- Технология приготовления начинок для фарширования мяса,
- Подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса,

## **Раздел 4 Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

1. Пищевая ценность рыбы
2. Классификация и характеристика рыбы в зависимости от термического состояния

3. Физико-химические, микробиологические процессы происходящие в процессе первичной обработки рыбы
4. Правила дефростации и вымачивания рыбы
5. Особенности разделки рыбы осетровых пород
6. Пищевые отходы, использование, нормы отходов, п
7. Особенности обработки некоторых видов рыб
8. Организация разработки ассортимента рубленых полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд
9. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов
10. Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов из рыбы
11. Безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы
12. Маринады и панировки для рыбы
13. Что нужно знать о рыбе
14. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы,
15. Подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы,
16. Организация рабочих мест по обработке рыбы, и нерыбных продуктов морского промысла
17. Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке рыбы
18. Механическое оборудование используемое для производства полуфабрикатов из рыбы
19. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом
20. Измерительное оборудование и инвентарь используемое для производства полуфабрикатов
21. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы

## **Раздел 5 Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

1. Пищевая ценность домашней птицы
2. Классификация и характеристика домашней птицы в зависимости от термического состояния
3. Физико-химические, микробиологические процессы происходящие в процессе первичной обработки домашней птицы
4. Правила дефростации домашней птицы
5. Виды заправки птицы в зависимости от способа тепловой обработки.
6. Пищевые отходы, использование, нормы отходов, п домашней птицы
7. Расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов.
8. Организация разработки ассортимента рубленых полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд
9. Расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов
10. Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов из домашней птицы
11. Безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы
12. Маринады и панировки для домашней птицы
13. Особенности первичной обработки дичи
14. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы,
15. Подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы

- 16 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы
- 17 Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке домашней птицы
- 18 Механическое оборудование используемое для производства полуфабрикатов из домашней птицы
- 19 Особенности первичной обработки утиной и гусиной печени
- 20 Измерительное оборудование и инвентарь используемое для производства полуфабрикатов из домашней птицы
- 21 Централизованное производство полуфабрикатов из домашней птицы

### 3.7. Перечень вопросов к экзамену

1. Введение Предмет и задачи, народная кухня и современность; профессиональная кулинария; разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания; кулинарное образование в России.

2 Теоретические основы технологии продуктов общественного питания.

3. Технологический цикл производства кулинарной продукции

4. Сырье, полуфабрикат, готовая продукция, кулинарная обработка. Технологический цикл: определение, виды.

5. Основные этапы технологического цикла: планирование и разработка продукции, производство, контроль качества, реализация

6. Технологические принципы: безопасность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность (рациональное использование сырья, ресурсосберегающие технологии Классификация и ассортимент кулинарной продукции

7. Кулинарный полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие.

Признаки классификации.

8. Классификация кулинарной продукции по разным признакам:

- виду используемого сырья;
- способу кулинарной обработки;
- характеру потребления;
- назначению;
- термическому состоянию;
- консистенции.

9. Ассортимент кулинарной продукции, понятие, отличительные признаки.

10. Учет факторов влияющих на формирование ассортимента кулинарной продукции

- тип предприятия, класс( для ресторанов, баров), специализацию;
- контингент питающихся
- техническую оснащенность предприятия
- квалификацию кадров
- рациональность использования сырья
- сезонность сырья
- разнообразность сырья
- разнообразие видов тепловой обработки
- трудоемкость блюд и т.д.

11. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции П.О.П.

12. Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке и их сущность



13. Технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Сырье: виды, технологические свойства.
14. Характеристика, пищевая ценность, оценка качества сырья картофеля и овощей
15. Технологические процессы механической и кулинарной обработки овощей, основные операции
16. Приготовление полуфабрикатов, для всех видов тепловой обработки, различные формы нарезки
17. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения
18. Рациональное использование отходов, режимы хранения и реализации
19. Технологический процесс механической обработки корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых овощей и зелени. Рациональное использование отходов, режимы хранения и реализации
20. Обработка и использование сушеных, соленых, консервированных и маринованных овощей. Технологический процесс обработки свежих, сушеных и консервированных грибов.
21. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Требования к качеству.
22. Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам. Механическое оборудование овощного цеха.
23. Обработка рыбы и нерыбных продуктов морского промысла Сырье: виды, технологические свойства.
24. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния.
25. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции.
26. Приготовление полуфабрикатов, особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.).
27. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.
28. Приготовление полуфабрикатов для всех видов тепловой обработке. Способы панирования рыбы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации
29. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы
30. Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натурально-рубленой, котлетной, кнельной) и полуфабрикатов из неё.
31. Технологический процесс производства полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий промышленным способом.
32. Использование пищевых отходов, нормы отходов
33. Механическое оборудование рыбного цеха. Организация рабочих мест по обработке сырья рыбы, и нерыбных продуктов морского промысла и приготовление полуфабрикатов
34. Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов.
35. Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам
36. Правила эксплуатации и техника безопасности.
37. Измерительное оборудование и инвентарь
38. Холодильное оборудование: назначение, направления. Виды, принципы работы, правила эксплуатации и техника безопасности
39. Обработка мяса и субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, пороснячьей головы для сложных блюд
40. Разделка говяжьей полутуши и четвертин. Классификация. Ассортимент

41. Ассортимент, технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных, мелкокусковых). Требования к качеству, условия хранения
42. Технологический процесс разделки туш мелкого скота ( свинина и баранина
43. Обработка тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы, ее особенности
44. Сырье: виды, технологические свойства. Организация технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, обмывание и обсушивание, разделка, обвалка отрубов, нормы выхода
45. Ассортимент, технологический процесс приготовления полуфабрикатов из свинины, баранины, ягнятины крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных, мелкокусковых). Требования к качеству, условия хранения.
46. Технологический процесс приготовления рубленой мясной массы (натурально-рубленой, котлетной) и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия хранения. Особенности обработки туш диких животных.
47. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов.
48. Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам
49. Механическое оборудование для обработки мяса и субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и приготовления полуфабрикатов.
50. Организация рабочих мест по обработке мяса, и приготовление полуфабрикатов
51. Правила эксплуатации и техника безопасности при производстве полуфабрикатов из мяса.
52. Измерительное оборудование и инвентарь используемое при приготовлении полуфабрикатов из мяса.
53. Холодильное оборудование: назначение, направления. Виды, принципы работы, правила эксплуатации и техника безопасности
54. Обработка птицы, дичи и кролика, утиной и гусиной печени Сырьё: виды, технологические свойства
55. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытьё.
56. Ассортимент, технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству, режиму хранения и реализации
57. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, выпускаемых промышленностью
58. Полуфабрикаты из кролика. Ассортимент. Особенности обработки кролика и дичи: целыми тушками, из филе, мелкокусковых.
59. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из кролика и дичи. Требования к качеству, режиму хранения и реализации
60. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи.
61. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы: требования к качеству, режим хранения.
62. Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов.
63. Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам
64. Особенности обработки утиной и гусиной печени для сложных блюд
65. Термины и определения по ГОСТу

66. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из верхней и внутренней частей туши задней части говядины
67. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из боковой и наружной частей задней ноги говядины
68. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из корейки свинины
69. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из тазобедренной части баранины
70. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы
71. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из натуральной рубки
72. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из молочного поросенка (фаршированного)
73. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов (сердце, печень, язык, мозги)
74. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
75. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы осетровых пород
76. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (головногие моллюски)
77. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (двустворчатые моллюски)
78. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из чистого филе рыбы
79. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
80. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы
81. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе птицы
82. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из целой тушки птицы
83. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из кнельной массы
84. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (щука фаршированная)
85. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (судак фаршированный)
86. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (каarp фаршированный)
87. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов (почки, рубец, говяжьи ноги)
88. Что входит в групповой ассортимент продукции общественного питания из птицы и дичи?
89. В чем заключаются требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд и закусок из мяса птицы и пернатой дичи?
90. Назовите основные стадии механической и гидромеханической обработки птицы и пернатой дичи на предприятиях общественного питания.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по междисциплинарному курсу «Технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» применяется бально-рейтинговая система оценки обучающегося

**1. Рейтинговая система** оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий, показателем ФОС является текущий опрос в виде тестирования и презентации отчета по практической работе, оценка текущей успеваемости происходит по уровневой шкале.

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 – 2015 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;

- П ВГУИТ 4.1.02 – 2012 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями (*методические указания к лабораторным занятиям*).

*Текущий контроль в форме:*

- защиты лабораторных занятий;

- защита расчетно-практической работы;

- реферат;

- тестирование

*Контрольная работа*

*Комплексный экзамен по профессиональному модулю.*

#### **Уровни освоения компетенции**

**Первый уровень.** Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что студент усвоил некоторые элементарные знания по основным вопросам дисциплины, но не овладел необходимой системой знаний.

**Второй уровень.** Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что студент обладает необходимой системой знаний и владеет некоторыми умениями по дисциплине, способен понимать и интерпретировать освоенную информацию, что позволит ему в дальнейшем развить такие качества умственной деятельности, как глубина, гибкость, критичность, доказательность, эвристичность.

**Третий уровень.** Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что студент продемонстрировал глубокие прочные знания и развитые практические умения и навыки, может сравнивать, оценивать и выбирать методы решения заданий, работать целенаправленно, используя связанные между собой формы представления информации.

**Четвертый уровень.** Достигнутый уровень оценки результатов обучения свидетельствует о том, что студент способен обобщать и оценивать информацию, полученную на основе исследования нестандартной ситуации; использовать сведения из различных источников, успешно соотнося их с предложенной ситуацией.

#### **Общая классификация ошибок**

При оценке знаний и умений студентов учитываются все ошибки (грубые и негрубые) и недочёты.

#### **Грубыми считаются ошибки:**

незнание определения основных понятий, законов, правил, основных положений теории, незнание формул, общепринятых символов обозначений величин, единиц их измерения;

незнание наименований единиц измерения;

неумение выделить в ответе главное;

неумение применять знания, алгоритмы для решения задач;

неумение делать выводы и обобщения;

неумение читать и строить графики;  
неумение пользоваться первоисточниками, учебником и справочниками;  
потеря корня или сохранение постороннего корня;  
отбрасывание без объяснений одного из них;  
равнозначные им ошибки;  
вычислительные ошибки, если они не являются опиской;  
логические ошибки.

**К негрубым ошибкам относятся:**

неточность формулировок, определений, понятий, теорий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;

неточность графика;

нерациональный метод решения задачи или недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);

нерациональные методы работы со справочной и другой литературой;

неумение решать задачи, выполнять задания в общем виде.

**Недочетами являются:**

нерациональные приемы вычислений и преобразований;

небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков.

**Критерии оценки тестовых заданий**

Тестовые задания оцениваются исходя из следующих критериев:

за 50-65% набранных баллов выставляется оценка 3;

за 66-85% набранных баллов выставляется оценка 4;

за 86-100% набранных баллов выставляется оценка 5.

**Критерии оценки лабораторных работ**

При оценке лабораторной работы студентов преподаватель обращает внимание на консистенцию приготовления блюд, вкус. Форму, способ подачи, оформление, соблюдение норм выхода, аккуратность в работе, время окончания работы, а также теоретические знания студентов по теме (зачет, не зачет)

Студенты должны выполнить все лабораторные занятия согласно учебному плану.

Студент качественно выполнил задание практической работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями - зачет

Студент не выполнил задание практической работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями - не зачет

**Критерии оценки реферата**

Защита реферата производится в открытой форме на теоретических занятиях по дисциплине в виде устного изложения материала, содержащего основные моменты по содержанию реферата с презентацией в течение 5 минут. Содержание реферата должно соответствовать матрице оформления реферата. Выполненный реферат в соответствии требованиям, без ошибок «зачтено», более 3 ошибок уровень «не зачтено».

**Критерии оценки расчетно-практической работы**

Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	5
Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	4
Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ допустил ошибки	3
Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	2

**Бальная система** служит для **получения экзамена** по междисциплинарному комплексу.

Студент набравший в семестре менее 40 баллов может заработать дополнительные баллы, отработав соответствующие разделы дисциплины или выполнив обязательные задания, для того чтобы быть допущенным до экзамена.

Студент, набравший за текущую работу менее 40 баллов, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

В случае неудовлетворительной сдачи экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии.

**Экзамен проводится в виде ответов на вопросы и дополнительных вопросов.**

Максимальное количество заданий в билете – 3.

#### **Критерии оценки экзамена**

Параметр	Баллы
Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	5
Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	4
Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	3
Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	2

**5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине**

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<b>5.1 ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, субпродуктов, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;	Тест	Результат тестирования	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
	Ответы на экзаменационные вопросы	Результаты ответа на вопросы	Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена
<b>УМЕТЬ:</b> принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, субпродуктов, рыбы и птицы для сложных блюд;	Лабораторные занятия	Содержание работы	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Отлично	Освоена (базовый)
			Практические занятия	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Хорошо
				Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Удовлетворительно
				Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована	Не удовлетворительно
<b>5.2 ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</b>					

<b>ЗНАТЬ:</b> способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	Тест	Результат тестирования	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена
<b>УМЕТЬ:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, субпродуктов, рыбы и домашней птицы;	Лабораторные занятия  Практические занятия	Содержание работы	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Отлично	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Хорошо	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована	Не удовлетворительно	Не освоена
<b>5.3 ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> правила охлаждения и замораживания подготовленных	Тест	Результат тестирования	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
		Результаты			



полуфабрикатов из мяса;	Ответы на экзаменационные вопросы	ответа на вопросы	Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена
<b>УМЕТЬ:</b> выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, субпродуктов, рыбы и птицы для сложных блюд;	Лабораторные занятия  Практические занятия	Содержание работы	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Отлично	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Хорошо	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована	Не удовлетворительно	Не освоена
<b>5.4 ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса,	Реферат  Ответы на экзаменационные вопросы	Зачет  Не зачет	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

субпродуктов, рыбы и домашней птицы;			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена
<b>УМЕТЬ:</b> проводить расчеты по формулам	Лабораторные занятия  Практические занятия	Содержание работы	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Отлично	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Хорошо	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована	Не удовлетворительно	Не освоена
<b>5.5 ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> методы обработки и подготовки овощей, мяса, субпродуктов, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	тест  реферат	Зачет Не зачет	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена

<b>УМЕТЬ:</b> выбирать различные способы и приемы подготовки <i>овощей</i> , мяса, <i>субпродуктов</i> , рыбы и птицы для сложных блюд;	Лабораторные занятия  Практические занятия	Содержание работы	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Отлично	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Хорошо	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована	Не удовлетворительно	Не освоена

**5.6 ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.**

<b>ЗНАТЬ:</b> правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	Тест  Ответы на экзаменационные вопросы	Зачет Не зачет	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена

<b>УМЕТЬ:</b> принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, субпродуктов, рыбы и птицы для сложных блюд;	Лабораторные занятия  Практические Занятия	Содержание работы	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Отлично	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Хорошо	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована	Не удовлетворительно	Не освоена

**5.7 ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.**

<b>ЗНАТЬ:</b> требования к безопасности хранения субпродуктов, тушек янят, молочных поросят и пороссячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;	Тест  Ответы на экзаменационные вопросы	Зачет  Не зачет	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена
<b>УМЕТЬ:</b> обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,	Лабораторные занятия  Практические	Содержание работы	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть	Отлично	Освоена (базовый)

размораживании и хранении овощей, мяса, субпродуктов, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	Занятия		работы		
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Хорошо	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована	Не удовлетворительно	Не освоена

**5.8 ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.**

<b>ЗНАТЬ:</b> актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	Результаты тестирования	Правильность ответов при тестировании	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена
<b>УМЕТЬ:</b> принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, субпродуктов, рыбы и	Лабораторные занятия	Содержание работы	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Отлично	Освоена (базовый)
	Практические Занятия		Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно	Хорошо	Освоена (базовый)

птицы для сложных блюд;			охарактеризована и проведена расчетная часть работы		
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована	Не удовлетворительно	Не освоена
<b>5.9 ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;	Тест	Зачет Не зачет	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена
<b>УМЕТЬ:</b> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	Лабораторные занятия  Практические Занятия	Отчет по работам	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Отлично	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Хорошо	Освоена (базовый)

			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована	Не удовлетворительно	Не освоена

**5.10 ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

<b>ЗНАТЬ:</b> ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, в охлажденном	Тест реферат Ответы на экзаменационные вопросы	Результат тестирования	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена

<p>и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов В зависимости от массы мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; технология приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; способы минимизации</p>					
--	--	--	--	--	--



<p>отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>					
<p><b>УМЕТЬ:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно</p>	<p>Лабораторные занятия  Практические Занятия</p>	<p>Отчет по работам</p>	<p>Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы</p> <p>Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы</p> <p>Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы</p> <p>Работа выполнена без учета правильного</p>	<p>Отлично</p> <p>Хорошо</p> <p>Удовлетворительно</p> <p>Не удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p> <p>Освоена (базовый)</p> <p>Освоена (базовый)</p> <p>Не освоена</p>

<p>пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;</p>			<p>оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована</p>		
<p><b>5.11 ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b></p>					
<p><b>ЗНАТЬ:</b> ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p>	<p>Тест реферат Ответы на экзаменационные вопросы</p>	<p>Результат тестирования</p>	<p>Студент ответил на 85-100% вопросов</p>	<p>Отлично</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Студент ответил на 75-84% вопросов</p>	<p>Хорошо</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Студент ответил на 60-74% вопросов</p>	<p>Удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Студент ответил на 0-59% вопросов</p>	<p>Не удовлетворительно</p>	<p>Не освоена</p>

<p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; способы минимизации отходов при подготовке</p>					
---	--	--	--	--	--

рыбы для приготовления сложных блюд;					
<b>УМЕТЬ:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из, рыбы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки, рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,	Лабораторные занятия  Практические Занятия	Содержание работы	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Отлично	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Хорошо	Освоена (базовый)
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована	Не удовлетворительно	Не освоена

размораживании и хранении рыбы;					
<b>5.12 ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых	Тест  реферат Ответы на экзаменационные вопросы	Результат тестирования	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена

<p>дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке</p>					
---	--	--	--	--	--

домашней птицы для приготовления сложных блюд;					
<b>УМЕТЬ:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении,	Лабораторные занятия	Отчет по работам	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Отлично	Освоена (базовый)
	Практические Занятия		Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Хорошо	Освоена (базовый)
	Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы		Удовлетворительно	Освоена (базовый)	
	Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована		Не удовлетворительно	Не освоена	

замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;					
<b>5. 13 Организовывать подготовку овощей для приготовления сложной кулинарной продукции</b>					
<b>ЗНАТЬ:</b> ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность овощей; требования к качеству овощей; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из	Тест  реферат Ответы на экзаменационные вопросы	Результат тестирования	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена



<p>овощей; методы обработки и подготовки овощей для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей; технология приготовления начинок для фарширования овощей; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей; способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления сложных блюд;</p>					
<p><b>УМЕТЬ:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей; принимать решения по организации процессов</p>	<p>Лабораторные занятия  Практические Занятия</p>	<p>Отчет по работам</p>	<p>Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы  Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно</p>	<p>Отлично  Хорошо</p>	<p>Освоена (базовый)  Освоена (базовый)</p>

<p>подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, для сложных блюд</p>			охарактеризована и проведена расчетная часть работы		
			Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Работа выполнена без учета правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована	Не удовлетворительно	Не освоена

**5.14 Организовывать подготовку субпродуктов для приготовления сложной кулинарной продукции**

<p><b>ЗНАТЬ:</b> ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов для сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность субпродуктов;</p> <p>требования к качеству субпродуктов;</p> <p>требования к безопасности хранения субпродуктов</p>	Тест реферат Ответы на экзаменационные вопросы	Результат тестирования	Студент ответил на 85-100% вопросов	Отлично	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 75-84% вопросов	Хорошо	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 60-74% вопросов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент ответил на 0-59% вопросов	Не удовлетворительно	Не освоена

<p>охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы <i>субпродуктов</i>; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из <i>субпродуктов</i>; методы обработки и подготовки <i>субпродуктов</i> для приготовления сложных блюд;</p>					
<p><b>УМЕТЬ:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из <i>субпродуктов</i>; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из <i>субпродуктов</i> для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы</p>	<p>Лабораторные занятия  Практические Занятия</p>	<p>Отчет по работам</p>	<p>Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Исчерпывающе охарактеризована и проведена расчетная часть работы</p> <p>Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. В основном верно охарактеризована и проведена расчетная часть работы</p> <p>Работа выполнена с учетом правильного оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Достаточно охарактеризована и проведена расчетная часть работы</p> <p>Работа выполнена без учета правильного</p>	<p>Отлично</p> <p>Хорошо</p> <p>Удовлетворительно</p> <p>Не удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p> <p>Освоена (базовый)</p> <p>Освоена (базовый)</p> <p>Не освоена</p>

подготовки субпродуктов сложных блюд; обеспечивать безопасность охлаждении, замораживании, размораживании хранении субпродуктов;	для  при  и			оформления, предоставлении полного объема информации по теме. Не проведена расчетная часть, или неверно проведена и охарактеризована		
---	-------------------------	--	--	--	--	--