

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»**

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

2026 г.

Одобрено и рекомендовано с
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин
Протокол № 1 от «31» августа 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
/ Е.Е.Гончарова
«31» августа 2026г



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г №464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024 под номером 79088), «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 и зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 33), рабочей программы по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, Положения «О формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум» (далее - ГБПОУ РО «МККПТ»).

Разработчики:

Сафронова Э.В. - преподаватель первой категории ГБПОУ РО «МККПТ»
Колотухина И.Е. – мастер производственного обучения высшей категории ГБПОУ РО «МККПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

2. КОС для текущего контроля по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

2.1. Освоение умений и усвоение знаний

2.2. Задания для текущего контроля по МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

2.3. Задания для текущего контроля по МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

3. Экзаменационные материалы (билеты) по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

4. КОС по учебной практике УП. 01

5. КОС по производственной практике ПП.01

5.1. Дневник-отчёт производственной практики

5.2. Задания для дифференцированного зачёта по производственной практике ПП.01

6. КОС для экзамена (квалификационного) по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

7. Оценочные средства для ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) профессиональной программы квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части овладения основным видом деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практически опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;

	проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

2. КОС для текущего контроля по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

2.1.Освоение умений и усвоение знаний

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
Уметь		
Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих	Практическое занятие 9. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке клубнеплодов Практическое занятие 10. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке корнеплодов Практическое занятие 11. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке капустных овощей Практическое занятие 12. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке луковых овощей Практическое занятие 13. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке плодовых овощей Практическое занятие 14. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке десертных овощей Практическое занятие 15. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке, салатно-шпинатных овощей и зелени. Практическое занятие 16. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке грибов Практическое занятие 17.Изучение типовой инструкции по охране труда повара Практическое занятие 18. Составление таблицы «Виды инструктажей по охране труда в предприятиях общественного питания» Практическое занятие 19. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсальной кухонной машины (универсального привода) Практическое занятие 20. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины Практическое занятие 21. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезки дискового типа МРО50-200. Практическое занятие 22. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезательного механизма пуансонного типа МС28-100. Практическое занятие 23. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации сменного механизма для нарезки сырых овощей МС10-160 Практическое занятие 24. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации сменного механизма для нарезания овощей ломтиками МС27-40 Практическое занятие 25. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезок роторных Практическое занятие 26. Тренинг по отработке

	средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов, инструкциям, регламентам – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене	безопасных приемов эксплуатации машины для нарезки варёных овощей МРОВ-160 Практическое занятие 27. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механизма для нарезки варёных овощей МРО18-160 Практическое занятие 28. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации слайсера Практическое занятие 29. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования Практическое занятие 30. Составление таблицы «Правила поверки весоизмерительного оборудования» Практическое занятие 31. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов холодильных Практическое занятие 32. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Практическое занятие 33. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации аппарата для вакуумирования. Практическое занятие 34. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для обработки и нарезки овощей и грибов Практическое занятие 35. Тренинг по эксплуатации нитрат-тестера для оценки безопасности сырья Практическое занятие 36. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания». Практическое занятие 37. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования содержанию рабочих мест в овощном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними». Практическое занятие 38. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования Практическое занятие 39. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Практическое занятие 40. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки. Практическое занятие 41. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для припускания Практическое занятие 42. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом . Практическое занятие 43. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре . Практическое занятие 44. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания Практическое занятие 45. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов
--	--	---

		обработки и приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Практическое занятие 46. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы. Практическое занятие 47. Организация рабочих мест по приготовлению кнельной массы из рыбы Практическое занятие 48. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины Практическое занятие 49. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации ручной рыбчистки Практическое занятие 50. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Практическое занятие 51. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования содержанию рабочих мест в рыбном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними». Практическое занятие 52. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов Практическое занятие 53. Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика Практическое занятие 54. Организация рабочих мест по приготовлению крупнокусковых полуфабрикатов из мяса Практическое занятие 55. Организация рабочих мест по приготовлению порционных полуфабрикатов из мяса Практическое занятие 56. Организация рабочих мест по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из мяса Практическое занятие 57. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов. Практическое занятие 58. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы, дичи, кролика Практическое занятие 59. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из филе домашней птицы, дичи, кролика Практическое занятие 60. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из мяса Практическое занятие 61. Организация рабочих мест по приготовлению кнельной массы из мяса Практическое занятие 62. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из птицы Практическое занятие 63. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации универсального привода со сменными механизмами для обработки мяса, домашней птицы, дичи кролика. Практическое занятие 64. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации мясорубки электрической МИМ. Практическое занятие 65. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации сменного механизма для приготовления мясного или рыбного фарша МС2-70. Практическое занятие 66. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера. Практическое занятие 67. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации фаршемешалки
--	--	---

		Практическое занятие 68. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15 Практическое занятие 69. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации сменного механизма для рыхления мяса МС19-1400 Практическое занятие 70. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации размолочного механизма МС12-15 Практическое занятие 71. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240 Практическое занятие 72. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них Практическое занятие 73. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования содержанию рабочих мест в мясном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».
распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; а) выполнять технику работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; б) соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие отходов и потерь	Практическое занятие 1. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла обработки сырья» Практическое занятие 2. Составление таблицы «Организация работы складских помещений» Практическое занятие 3. Изучение правил приёма сырья по количеству и качеству на предприятиях общественного питания Практическое занятие 4. Изучение правил хранения и отпуска сырья Практическое занятие 5. Составление таблицы «Организация тарного хозяйства на предприятиях общественного питания» Практическое занятие 6. Составление заявки на сырье Практическое занятие 29. Расчет количества отходов сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов Практическое занятие 7. Составление таблицы «Упаковочные материалы для хранения, отпуска на вынос и транспортирования полуфабрикатов» Практическое занятие 8. Составление таблицы «Особенности ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос» Практическое занятие 74. Расчет количества отходов сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов Практическое занятие 75. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов Практическое занятие 76. Использование нитрат-тестера для оценки безопасности плодоовощного сырья Практическое занятие 77. Решение производственных задач при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов из них. Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка корнеплодов Лабораторная работа 3. Обработка, нарезка плодовых,

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; -оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; -точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия	капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Лабораторная работа 4. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) Практическое занятие 78. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы Практическое занятие 79. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания» Практическое занятие 80. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки» Практическое занятие 81. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы Лабораторная работа 5. Обработка рыбы с костным скелетом. Лабораторная работа 6. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Лабораторная работа 8. Обработка нерыбного водного сырья Практическое занятие 82. Составление таблицы «Особенности приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса» Практическое занятие 83. Составление таблицы «Особенности приготовления порционных полуфабрикатов из мяса» Практическое занятие 84. Составление таблицы «Особенности приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса» Практическое занятие 85. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Практическое занятие 86. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса» Практическое занятие 87. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов Лабораторная работа 9. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Лабораторная работа 10. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса Лабораторная работа 11. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса Лабораторная работа 12. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлеба Лабораторная работа 13. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса с хлебом Практическое занятие 88. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика Практическое занятие 89. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика» Лабораторная работа 14. Обработка домашней птицы, приготовление порционных полуфабрикатов. Лабораторная работа 15. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы Лабораторная работа 16. Приготовление
---	---	--

	ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; -аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	полуфабрикатов из филе птицы Лабораторная работа 17. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Лабораторная работа 18. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.
Знание		
требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	характеристика требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	Самостоятельная работа №1 на уроке №3 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №21 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №22 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №34 МДК.01.01 Письменный опрос к уроку №74 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №76 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №78 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №80 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №83 МДК.01.01 Устный опрос, карточки –задания к уроку №84 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №103 МДК.01.01 Письменный опрос к уроку №108 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №109 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №149 МДК.01.01
видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Характеристика видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования; перечисление правил ухода за ним.	Карточки –задания к уроку №20 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №23 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №24 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №25 МДК.01.01 Письменный опрос, тестовое задание к уроку №37 МДК.01.01 Самостоятельная работа №2 на уроке №38 МДК.01.01 Письменный опрос, карточки-задания , тестовое задание к уроку №40 МДК.01.01 Устный опрос, карточки-задания , тестовое задание к уроку №42 МДК.01.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку №44 МДК.01.01 Устный опрос, карточки-задания , тестовое задание к уроку №46 МДК.01.01 Письменный опрос к уроку №48 МДК.01.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку №50 МДК.01.01 Устный опрос, карточки-задания , тестовое задание к уроку №52 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №54 МДК.01.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку №56 МДК.01.01 Устный опрос, письменный опрос, карточки-задания , тестовое задание к уроку №58 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №60 МДК.01.01 Карточки-задания , тестовое задание к уроку №62 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №65 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №67 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №69 МДК.01.01 Самостоятельная работа №3 на уроке №71 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №82 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №86 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №95 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №96 МДК.01.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку №99 МДК.01.01 Самостоятельная работа №4 на уроке №101 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №105 МДК.01.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку №106 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №107 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №110 МДК.01.01

		Карточки –задания к уроку №111 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №112 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №113 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №114 МДК.01.01 Устный опрос, письменный опрос к уроку №126 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №127 МДК.01.01 Письменный опрос, карточки-задания , тестовое задание к уроку №129 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №131 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №133 МДК.01.01 Письменный опрос к уроку №125 МДК.01.01 Письменный опрос к уроку №137 МДК.01.01 Письменный опрос к уроку №139 МДК.01.01 Карточки –задания к уроку №141 МДК.01.01 Письменный опрос, тестовое задание к уроку №143 МДК.01.01 Устный опрос, карточки-задания к уроку №145 МДК.01.01 Самостоятельная работа №5 на уроке №147 МДК.01.01
требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	характеристика требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	Устный опрос к уроку №15 МДК.01.01 Устный опрос, письменный опрос к уроку №16 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №18 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №72 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №73 МДК.01.01 Письменный опрос к уроку №102 МДК.01.01 Письменный опрос к уроку №18 МДК.01.01 Письменный опрос к уроку №1 МДК.01.02 Письменный опрос, карточки-задания к уроку №2 МДК.01.02 Письменный опрос к уроку №3 МДК.01.02 Тестовое задание, устный опрос, письменный опрос к уроку №4 МДК.01.02 Тестовое задание, устный опрос, карточки-задания к уроку №5 МДК.01.02 Тестовое задание, устный опрос к уроку №6 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №18 МДК.01.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку №33 МДК.01.02 Карточки –задания, тестовое задание к уроку №34 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №35 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №36 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №55 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №76 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №77 МДК.01.02 Устный опрос, тестовое задание к уроку №78 МДК.01.02 Устный опрос, карточки-задания к уроку №121 МДК.01.02 Устный опрос, карточки-задания к уроку №130 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №168 МДК.01.02
ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	перечисление ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	Устный опрос к уроку №1 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №3 МДК.01.01 Письменный опрос к уроку №8 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №9 МДК.01.01 Устный опрос к уроку №11 МДК.01.01 Письменный опрос к уроку №1 МДК.01.02 Письменный опрос, карточки-задания к уроку №2 МДК.01.02 Письменный опрос к уроку №3 МДК.01.02 Тестовое задание, устный опрос, письменный опрос к уроку №4 МДК.01.02 Тестовое задание, устный опрос, карточки-задания к уроку №5 МДК.01.02 Тестовое задание, устный опрос к уроку №6 МДК.01.02 Тестовое задание, письменный опрос к уроку №7 МДК.01.02 Тестовое задание, письменный опрос к уроку №8 МДК.01.02

		Письменный опрос к уроку №9 МДК.01.02 Тестовое задание, устный опрос, письменный опрос к уроку №10 МДК.01.02 Тестовое задание, карточки-задания к уроку №11 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №12 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №13 МДК.01.02 Самостоятельная работа №6 на уроке №20 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №37 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №38 МДК.01.02 Устный опрос, письменный опрос к уроку №39 МДК.01.02 Тестовое задание, письменный опрос к уроку №40 МДК.01.02 Письменный опрос к уроку №41 МДК.01.02 Самостоятельная работа №7 на уроке №42 МДК.01.02 Письменный опрос к уроку №44 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №45 МДК.01.02 Тестовое задание, письменный опрос к уроку №46 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №47 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №48 МДК.01.02 Письменный опрос к уроку №49 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №50 МДК.01.02 Письменный опрос к уроку №51 МДК.01.02 Устный опрос, тестовое задание к уроку №52 МДК.01.02 Самостоятельная работа №8 на уроке №54 МДК.01.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку №66 МДК.01.02 Письменный опрос к уроку №79 МДК.01.02 Карточки –задании, тестовые задания к уроку №80 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №81 МДК.01.02 Письменный опрос к уроку №82 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №83 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №84 МДК.01.02 Письменный опрос к уроку №84 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №86 МДК.01.02 Устный опрос к уроку № 88 МДК.01.02 Письменный опрос к уроку №89 МДК.01.02 Карточки –задания, тестовые задания, устный опрос к уроку №90 МДК.01.02 Карточки –задания, , устный опрос к уроку №91 МДК.01.02 Письменный опрос, тестовое задание с к уроку №97 МДК.01.02 Письменный опрос к уроку №98 МДК.01.02 Карточки –задания, , устный опрос к уроку №99 МДК.01.02 Карточки –задания, , устный опрос к уроку №9100 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №106 МДК.01.02 Карточки –задания, тестовые задания, устный опрос к уроку №107 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №114 МДК.01.02 Карточки –задания, тестовые задания к уроку №115 МДК.01.02 Письменный опрос, тестовое задание с к уроку №116 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №117 МДК.01.02 Самостоятельная работа №9 на уроке №120 МДК.01.02 Карточки –задания, тестовые задания к уроку №131 МДК.01.02 Карточки –задания, тестовые задания к уроку №132 МДК.01.02 Карточки –задания, устный опрос к уроку №133 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №134 МДК.01.02 Устный опрос , карточки-задания к уроку №135 МДК.01.02 Устный опрос , карточки-задания к уроку №136 МДК.01.02 Устный опрос , карточки-задания к уроку №137 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №138 МДК.01.02 Карточки –задания к уроку №139 МДК.01.02 Устный опрос, письменный опрос к уроку №140 МДК.01.02
--	--	---

		Карточки –задания к уроку №141 МДК.01.02 Тестовое задание, карточки-задания к уроку №142 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №143 МДК.01.02 Тестовое задание, письменный опрос к уроку №161 МДК.01.02 Самостоятельная работа №10 на уроке №163 МДК.01.02
способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	характеристика способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Устный опрос к уроку №17 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №43 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №85 МДК.01.02 Устный опрос к уроку №87 МДК.01.02

2.2. Задания для текущего контроля по МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Тематика практических занятий

№ урока в МДК.01.01	Тема практических занятий	Кол-во часов
4	Практическое занятие 1. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла обработки сырья»	1
5	Практическое занятие 2. Составление таблицы «Организация работы складских помещений»	1
6	Практическое занятие 3. Изучение правил приёма сырья по количеству и качеству на предприятиях общественного питания	1
7	Практическое занятие 4. Изучение правил хранения и отпуска сырья	1
10	Практическое занятие 5. Изучение правил обращения с тарой поставщика.	1
12, 13, 14	Практическое занятие 6. Составление заявки на сырьё	3
17	Практическое занятие 7. Составление таблицы «Упаковочные материалы для хранения, отпуска на вынос и транспортирования полуфабрикатов»	1
19	Практическое занятие 8. Составление таблицы «Особенности ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос»	1
26	Практическое занятие 9. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке клубнеплодов	1
27	Практическое занятие 10. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке корнеплодов	1
28	Практическое занятие 11. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке капустных овощей	1
29	Практическое занятие 12. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке луковых овощей	1
30	Практическое занятие 13. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке плодовых овощей	1
31	Практическое занятие 14. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке десертных овощей	1
32	Практическое занятие 15. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке, салатно-шпинатных овощей и зелени.	1
33	Практическое занятие 16. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке грибов	1
35	Практическое занятие 17. Изучение типовой инструкции по охране труда повара	1
36	Практическое занятие 18. Составление таблицы «Виды инструктажей по охране труда в предприятиях общественного питания»	1
39	Практическое занятие 19. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсальной кухонной машины (универсального привода)	1
41	Практическое занятие 20. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины	1
43	Практическое занятие 21. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезки дискового типа МРО50-200.	1
45	Практическое занятие 22. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезательного механизма пуансонного типа МС28-100.	1
47	Практическое занятие 23. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации сменного механизма для нарезки сырых овощей МС10-160	1
49	Практическое занятие 24. Тренинг по отработке безопасных приемов	1

	эксплуатации сменного механизма для нарезания овощей ломтиками МС27-40	
51	Практическое занятие 25. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезок роторных	1
53	Практическое занятие 26. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации машины для нарезки варёных овощей МРОВ-160	1
55	Практическое занятие 27. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механизма для нарезки варёных овощей МРО18-160	1
57	Практическое занятие 28. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации слайсера	1
59	Практическое занятие 29. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования	1
61	Практическое занятие 30. Составление таблицы «Правила поверки весоизмерительного оборудования»	1
63	Практическое занятие 31. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов холодильных	1
64	Практическое занятие 32. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	1
66	Практическое занятие 33. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации аппарата для вакуумирования	1
68	Практическое занятие 34. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для обработки и нарезки овощей и грибов	1
70	Практическое занятие 35. Тренинг по эксплуатации нитрат-тестера для оценки безопасности сырья	1
75	Практическое занятие 36. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания».	1
77	Практическое занятие 37. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования содержанию рабочих мест в овощном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	1
79	Практическое занятие 38. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования	1
81	Практическое занятие 39. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1
87	Практическое занятие 40. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки.	1
88	Практическое занятие 41. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для припускания	1
89	Практическое занятие 42. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом .	1
90	Практическое занятие 43. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре .	1
91	Практическое занятие 44. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для тушения и запекания	1
92	Практическое занятие 45. Подбор и размещение оборудования, инвентаря,	1

	посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	
93	Практическое занятие 46. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы.	1
94	Практическое занятие 47. Организация рабочих мест по приготовлению кнельной массы из рыбы	1
97	Практическое занятие 48. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины	1
98	Практическое занятие 49. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации ручной рыбчистки	1
100	Практическое занятие 50. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1
104	Практическое занятие 51. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования содержанию рабочих мест в рыбном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	1
115	Практическое занятие 52. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1
116	Практическое занятие 53. Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1
117	Практическое занятие 54. Организация рабочих мест по приготовлению крупнокусковых полуфабрикатов из мяса	1
118	Практическое занятие 55. Организация рабочих мест по приготовлению порционных полуфабрикатов из мяса	1
119	Практическое занятие 56. Организация рабочих мест по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	1
120	Практическое занятие 57. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов.	1
121	Практическое занятие 58. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы, дичи, кролика	1
122	Практическое занятие 59. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из филе домашней птицы, дичи, кролика	1
123	Практическое занятие 60. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из мяса	1
124	Практическое занятие 61. Организация рабочих мест по приготовлению кнельной массы из мяса	1
125	Практическое занятие 62. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из птицы	1
128	Практическое занятие 63. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации универсального привода со сменными механизмами для обработки мяса, домашней птицы, дичи кролика.	1
130	Практическое занятие 64. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации мясорубки электрической МИМ.	1
132	Практическое занятие 65. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации сменного механизма для приготовления мясного или рыбного фарша МС2-70.	1
134	Практическое занятие 66. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера.	1
136	Практическое занятие 67. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации фаршемешалки	1
138	Практическое занятие 68. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15	1

140	Практическое занятие 69. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации сменного механизма для рыхления мяса МС19-1400	1
142	Практическое занятие 70. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации размолочного механизма МС12-15	1
144	Практическое занятие 71. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240	1
146	Практическое занятие 72. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации инструментов и инвентаря для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	1
150	Практическое занятие 73. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования содержанию рабочих мест в мясном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	1
	Итого	75

Инструкции по проведению лабораторных работ и практических занятий по МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов смотреть в . «Методические рекомендации для проведения и выполнения лабораторных работ и практических занятий по программе профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер»)

Общие критерии оценки выполнения практических занятий

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание, не написал отчёт о проделанной работе

Устный опрос, письменный опрос, карточки-задания, тестовые задания по МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них 19 ч.

Урок 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.

Устный опрос:

1. Когда и где в России была открыта первая кулинарная школа?
2. Дайте определение термину «сырьё».
3. Дайте определение термину «полуфабрикат».
4. Дайте определение термину «кулинарное изделие».
5. Дайте определение термину «блюдо».
6. Дайте определение термину «технологический процесс».
7. Дайте определение термину «пищевые отходы».
8. Дайте определение термину «механическая кулинарная обработка».
9. Дайте определение термину «тепловая кулинарная обработка».
10. Перечислите этапы технологического цикла обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.
11. Дайте краткую характеристику этапов технологического цикла обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.

Урок 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).

Устный опрос:

1. Назовите этапы технологического цикла обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.
2. Кратко охарактеризуйте этапы технологического цикла обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.
3. Какова классификация способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него?
4. Дайте краткую характеристику способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.
5. Каковы требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН?
6. Каковы требования к последовательности и поточности технологических операций на основе принципов ХАССП и требований СанПиН?
7. Как определяются «контрольные точки» на основе принципов ХАССП и требований СанПиН?
8. Как производят контроль качества и безопасности сырья?
9. Как производят контроль функционирования технологического оборудования?
10. Что определяет ГОСТ 30390-2013)?

Урок 3. Самостоятельная работа 1. Составление конспекта на тему «Что представляет собой система ХАССП»

Что представляет собой система ХАССП?



ХАССП (НАССР) – система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятий общественного питания и предупреждение этих рисков до их реального появления.

НАССР — расшифровка аббревиатуры с английского — **Hazard Analysis and Critical Control Points**, что в переводе на русский значит — **анализ рисков и критические контрольные точки**.

Система безопасности ХАССП – это эффективный инструмент управления безопасностью, а часто и качество на вашем предприятии. ХАССП (НАССР) – система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятий общественного питания и предупреждение этих рисков до их реального появления.

История возникновения ХАССП

Первые подходы к разработке стандарта ХАССП начались еще полвека назад в США. Перед специалистами была поставлена задача разработать систему пищевой безопасности при производстве продуктов питания для астронавтов NASA. За основу взяли уже существующую инженерную систему FMEA (Failure Mode and Effects Analysis, анализ видов и последствий отказов), позволяющую выявить самые сложные участки производственного процесса и связанные с ними риски., напрямую влияющие на качество конечной продукции. При этом ключевой момент функционирования системы заключался в анализе рисков. Именно этот факт послужил причиной названия стандарта, дословный перевод с английского, как анализ рисков и критические контрольные точки ХАССП.

Постепенно американская система ХАССП и ее принципы легли в основу систем безопасности европейских стран. Они незначительно отличаются от оригинального стандарта названием, но содержат в себе анализ возможных опасностей, контроль и мониторинг. Сегодня стандарты основанные на принципах ХАССП широко распространены во всем мире. Подходы и принципы ХАССП используются в общественном питании, на производстве пищевой продукции, кормов, упаковки, биологически активных добавок, а также прочей продукции.

Требования законодательства

Законодательство Российской Федерации предусматривает в обязательном порядке, для предприятий выпускающих продукты питания, а также общепита, соблюдение требований по разработке, внедрению и поддержанию процедур основанных на принципах ХАССП.

Данная норма напрямую прописана в ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» в статье 10 — “Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации”. И звучит следующим образом:

Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации

1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

Основные законы и нормативные акты, регулирующие пищевую безопасность

Федеральный закон №52 “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ”

Федеральный закон №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ

Федеральный закон №184 «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ

ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции

Методические указания по ХАССП РОСПОТРЕБНАДЗОРА (Методическое пособие по применению принципов ХАССП)

Проект СанПиН по ХАССП

Стандарты на основе принципов ХАССП

В России

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

Стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43^[13].

ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

Стандарт идентичен международному стандарту ISO 22000:2005 "Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain".

Штрафы за отсутствие ХАССП

Главным органом государственной власти проверяющим наличие и функционирование системы ХАССП на предприятии является РОСПОТРЕБНАДЗОР. 23 января 2015 были приняты поправки к федеральным законам №294 и №29, по которым были расширены полномочия сотрудников РПН, разрешающие проводить проверки, в том числе внеплановые, предприятий пищевой промышленности и объектов общественного питания, в том числе на наличие ХАССП.

Какие штрафы предусмотрены за отсутствие ХАССП?

В соответствии с ч. 1-3 статьи 14.43 КоАП «Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях» от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 27.06.2018), нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов, влечет наложение административного штрафа:

на граждан, в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей;

на должностных лиц, от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей;

на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей;

на юридических лиц, от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.

На практике, при проведении плановой проверки, а также в случае отсутствия ХАССП на производстве, обычно штраф составляет в размере от 30 до 40 тысяч руб. Хотя размер выплат и санкции могут отличаться в зависимости от региона. В случае причинение вреда жизни или здоровью граждан, наказание может достигать 600 тыс. рублей для юр. лиц.

Кроме РОСПОТРЕБНАДЗОРА, систему пищевой безопасности также могут проверить РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР или ветеринарная служба.



РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР



РОСПОТРЕБНАДЗОР



ПРОКУРАТУРА РФ

Принципы ХАССП:

1. **Анализ рисков** Анализ и выявление рисков, оценка их значимости и ранжирование на всех этапах производства: от поступления сырья до выпуска готового продукта.
2. **Критические контрольные точки (ККТ)** Выявление критических контрольных точек производственного процесса. Наибольшее распространение получила практика определения ККТ с помощью дерева принятия решений. ДПР представляет собой последовательность вопросов, благодаря ответам на которые, группа ХАССП принимает решение об утверждении ККТ.
3. **Критические пределы для ККТ** Задание максимальных значений для каждой критической контрольной точки. С помощью данного принципа вводятся пределы для ККТ, необходимых для системы мониторинга и контроля. Превышение данных значений свидетельствует об увеличении рисков производства небезопасной продукции.
4. **Система мониторинга и контроль** Разработка системы мониторинга по каждой ККТ для обеспечения контроля на производстве.
5. **Корректирующие действия** Составление регламента для персонала, в случае превышения предельных значений для каждой ККТ. Разработка инструкций и определение корректирующих действий для восстановления пределов критических контрольных точек.
6. **Верификация (проверка системы ХАССП)** Разработка системы верификационных мероприятий для проверки и контроля правильности функционирования системы ХАССП на предприятии.
7. **Документация ХАССП** Разработка полного комплекта документации, в том числе, журналов и инструкций по ХАССП

Для каких предприятий внедрение ХАССП обязательно?

Требования о внедрении основных принципов ХАССП в нашей стране стали обязательными всего несколько лет назад. Сегодня они касаются следующих категорий предприятий:

- **Предприятия общественного питания:** кафе, ресторан, столовая, пиццерия, бар, стейк хаус, кофейня, пивной бар, блинная, кондитерская, кейтеринг
- Места временного размещения и пребывания с кухней: **гостиницы, отели, хостелы, пансионаты, турбазы, базы отдыха,**
- **Магазины розничной торговли,** располагающих **собственной кулинарией** или занимающиеся производством полуфабрикатов: мясной, рыбный, продуктовый, алкогольные и другие
- Государственные, муниципальные, образовательные и бюджетные учреждения с пищеблоком или собственной кухней: **школы, детские сады, университеты, техникумы, колледжи, дома престарелых, лицеи, детские дома, исправительные колонии;**
- **Производители безалкогольных напитков:** воды, лимонада, компота, морса, сока и соковой продукции, холодный чай, квас и другие цеха по розливу
- **Производители алкоголя,** ликеро-водочной продукции, спиртовое производство и алкогольной продукции: водка, коньяк, спирт, вино (любое виноделие)
- **Хлебопекарное производство, хлебозаводы, мини пекарни** и хлебокомбинаты: изготовление булки, хлеба и хлебобулочных изделий, а также другие производители прочей продукции хлебопечения,
- **Кондитерское производство** и цеха по изготовлению: кексов, печенья, конфет, тортов, пирожных, шоколада, шоколадной пасты, пряников и прочие предприятия кондитерской промышленности

- **Рыбоперерабатывающее предприятие** и рыбное производство, включая соленую рыбу, рыбные консервы и пресервы, морепродукты, продукции холодного копчения и рыбопереработки, икру и икорные продукты и другие предприятия рыбной промышленности, в том числе рыбодобывающие компании
- **Производители масложировой продукции:** масло растительное, масло сливочное, спред, смеси топленые, жир специального назначения, заменители молочного жира, заменители масла какао, соусы на основе растительных масел, маргарин, жиры рыб и морских млекопитающих, майонез и другие продукты
- **Производство детского питания:** каши, сухие смеси, фруктовое пюре, десерты, сладости, супы и другие пищевые товары для детей.
- **Производители спортивного питания, биологически активных добавок (БАДы) и диетической продукции:** протеины, аминокислоты, витамины, углеводы и пр.
- **Предприятия молочной промышленности,** производители продуктов питания и напитков из молока: сыр и сырная продукция, ряженка, сливки, творог, сыворотка, кефир, сухое молоко и остальная продукция молокозаводов и ферм
- **Медицинские организации, больницы** и прочие лечебно-профилактические учреждения (ЛПУ) с **собственным пищеблоком и столовой**
- **Мукомольное производство,** мельницы, заводы, элеваторы и продукты переработки: мука, крупы, солод, крахмалы, рис, гречиха, кукуруза, овес, ячмень, макаронные изделия и прочие злаки
- **Пивоваренное производство, пивзаводы, крафтовые пивоварни,** небольшие производители пива и магазины по продаже разливного пива.
- **Производители сельскохозяйственной продукции,** осуществляющие переработку сырья: картофель, морковь, лук, свекла, кукуруза, капуста, яблоки, груша, виноград, прочие овощи и фрукты
- **Цеха по убою** свиней, птицы, кроликов и других
- **Мясоперерабатывающее предприятие, мясокомбинаты** и мясное производство полуфабрикатов, консервов, мяса птицы и другая продукция мясопереработки
- **Производство пищевых и технологических добавок,** ароматизаторов и вспомогательных ингредиентов

Урок 8. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей в предприятиях общественного питания и её документальное оформление.

Письменный опрос

Вариант 1.

1. Дайте определение термину «материальная ответственность».
2. С какими лицами нельзя заключать договор о материальной ответственности?
3. Когда администрация привлекает работника к возмещению материального ущерба?

Вариант 2.

1. Когда возникает материальная ответственность?
2. Чем индивидуальная материальная ответственность отличается от коллективной?
3. Какие пункты входят в типовой договор о материальной ответственности?

Вариант 3.

1. В каком случае возникает полная материальная ответственность за ценности?
2. В каком случае производится инвентаризация ценностей?

Вариант 4.

1. Что представляет собой договор о материальной ответственности и с кем заключается?
2. Когда проводится внеплановая инвентаризация при бригадной материальной ответственности?

Урок 9. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Правила утилизации отходов предприятий общественного питания

Устный опрос

1. Перечислите правила снятия остатков на рабочем месте.
2. Когда производится контрольное взвешивание продуктов?
3. Каковы правила контрольного взвешивания продуктов?
4. Какие отходы предприятий общественного питания подлежат утилизации?
5. Каковы правила утилизации отходов предприятий общественного питания?

Урок 11. Правила составления заявки на сырье.

Устный опрос:

1. Что представляет собой заявка на сырьё?
2. Каков порядок составления заявки на сырьё?
3. На основе каких документов составляется заявка на сырьё?
4. Когда подаётся заявка на сырьё?

Урок 15. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.

Устный опрос

1. Как порционируют обработанное сырьё и полуфабрикаты при подготовке к реализации?
2. Каковы способы подготовки к реализации обработанного сырья и полуфабрикатов?
3. Как упаковывают обработанное сырьё и полуфабрикаты на вынос?
4. Как упаковывают обработанное сырьё и полуфабрикаты для транспортирования?

Урок 16. Виды и назначение упаковочных материалов для хранения, отпуска на вынос и транспортирования полуфабрикатов

Устный опрос

1. Каково назначение упаковочных материалов?
2. Какие требования предъявляют к упаковочным материалам?
3. Что должно содержать каждая партия полуфабрикатов?
4. Перечислите материал и виды упаковочных материалов.
5. Как подготавливают полуфабрикаты перед упаковкой в тару для хранения?
6. Какую упаковку применяют для транспортирования полуфабрикатов?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Как подготавливают к реализации полуфабрикаты?
2. Как упаковывают полуфабрикаты на вынос?

Вариант 2

1. Как комплектуют обработанное сырьё?
2. Как упаковывают полуфабрикаты для транспортирования?

Вариант 3

1. Перечислите способы подготовки к реализации полуфабрикатов.
2. Каковы правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос?

Урок 18. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос

Устный опрос

1. Каковы виды оплаты при отпуске полуфабрикатов на вынос?
2. Как производится оплата за наличный расчёт при отпуске полуфабрикатов на вынос?
3. Как производится оплата кредитной картой при отпуске полуфабрикатов на вынос?
4. Как производится безналичный расчёт при отпуске полуфабрикатов на вынос?

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов 62 ч.

Урок 20. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.

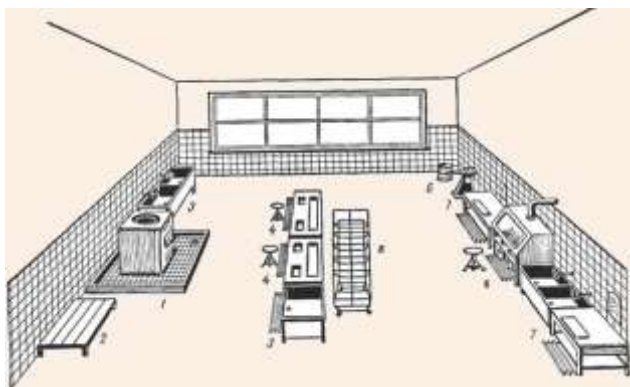
Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.

Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Для чего предназначен овощной цех на предприятии общественного питания?
2. Укажите наименование оборудования в овощном цехе, указанное цифрами на рисунке.

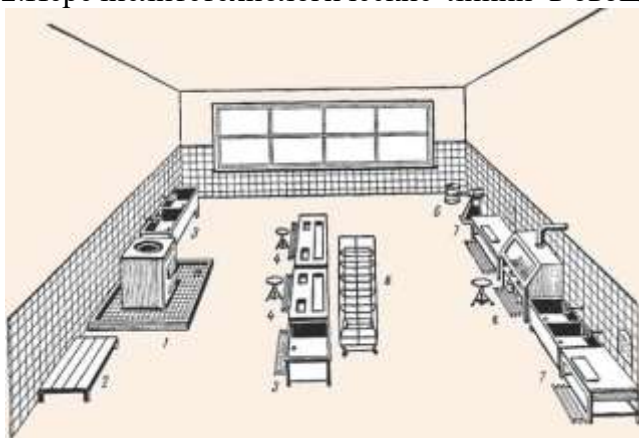


Эталон ответов

1 - картофелечистка; 2 - подтоварник; 3 - ванна моечная; 4 - стол для дочистки картофеля и корнеплодов; 5 - стеллаж передвижной; 6 - овощерезательная машина МУ-1000; 7 - стол производственный; 8 - стол для очистки репчатого лука

Карточка 2

1. Перечислите этапы технологического процесса обработки и нарезки овощей и грибов.
2. Перечислите технологические линии в овощном цехе.



Карточка 3

1. Какое оборудование устанавливается в овощном цехе?
2. Охарактеризуйте этапы технологического процесса обработки и нарезки овощей и грибов.

Урок 21. Требования к организации рабочих мест в овощном цехе.

Устный опрос

1. Какие общие требования к организации рабочих мест?
2. Какие рабочие места организуют в овощном цехе?
3. Какое оборудование и инструменты используют в овощном цехе?
4. Каковы требования к организации рабочего места в овощном цехе?

Урок 22.. Правила безопасной организации работ. в овощном цехе

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар перед началом работы в овощном цехе?
2. Дайте общую характеристику овощного цеха.

Карточка 2

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар в процессе работы в овощном цехе?
2. Дайте общую характеристику овощного цеха.

Карточка 3

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в овощном цехе?
2. Кратко охарактеризуйте технологические операции, выполняемые в овощном цехе.

Карточка 4

1. Какие технологические операции включает в себя технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и грибов?

2. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в овощном цехе?

Урок 23.. Характеристика способов очистки овощей. Организация рабочего места повара при обработке и доочистке овощей вручную; нарезанию овощей вручную.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какие виды очистки овощей (клубнеплодов и корнеплодов) применяют на предприятиях общественного питания?

2. Дайте общую характеристику механической очистки овощей.

Карточка 2

1. Какие машины используют для очистки овощей?

2. Дайте общую характеристику термической очистки овощей.

Карточка 3

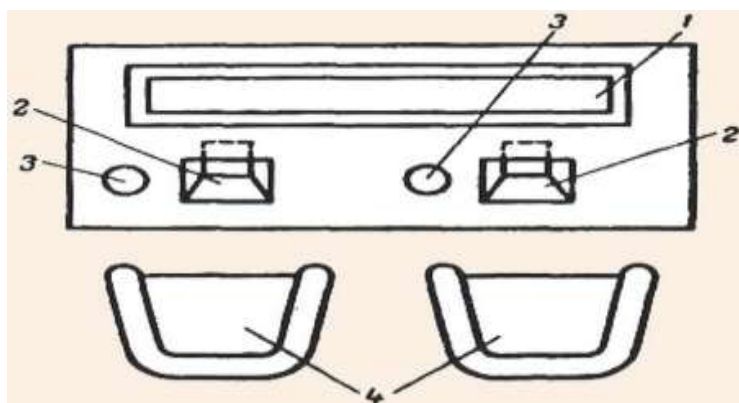
1. Перечислите виды термической очистки овощей и кратко их охарактеризуйте.

2. Какое оборудование, инвентарь и инструменты используют для ручной очистки овощей?

Карточка 4

1. Перечислите виды механической очистки овощей и кратко их охарактеризуйте.

2. Назовите по схеме указанные цифрами оборудование и инвентарь на рабочем месте для ручной доочистки картофеля и корнеплодов



Эталон ответов

1 - желоб с водой для хранения картофеля; 2 - отверстие для отходов; 3 - отверстие для почищенного картофеля; 4 - стулья с подлокотниками и упором для ног

Урок 24.. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в овощном цехе средней мощности (ресторан, столовая)

Карточки-задания

Карточка 1

1. Дайте общую характеристику овощного цеха.

2. Какой инвентарь и инструменты используют в овощном цехе?.

Карточка 2

1. На какие участки подразделяется овощной цех?

2. Дайте общую характеристику линии обработки корнеьев и зелени

Карточка 3

1. Опишите организацию линии обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе.

2. Какое оборудование используют в овощном цехе?

Карточка 4

1. Опишите организацию линии обработки капусты в овощном цехе.

2. Опишите организацию рабочего места по очистке картофеля в овощном цехе

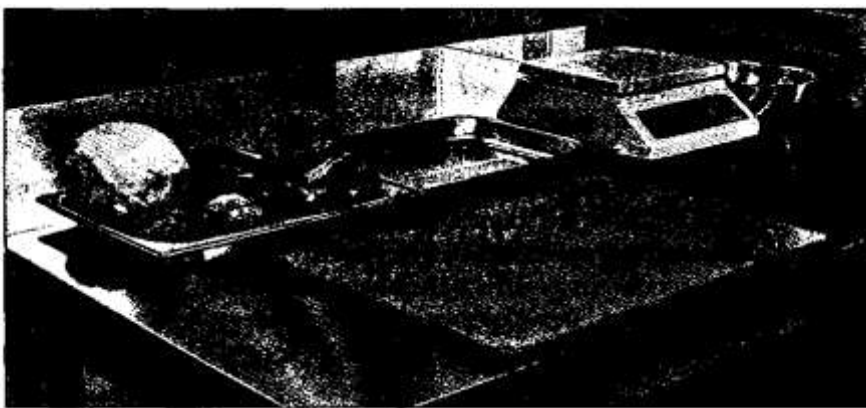
Карточка 5

1. Опишите организацию линии обработки репчатого лука, чеснока, хрена в овощном цехе.

2. Какое немеханическое оборудование используют в овощном цехе?

Карточка 6

1. По рисунку опишите организацию рабочего места по обработке и нарезке овощей



2.Опишите организацию линии обработки репчатого лука, чеснока, хрена в овощном цехе.

Карточка 7

1.Заполните таблицу оснащения оборудованием овощного цеха на предприятии средней мощности (ресторан, столовая)

Технологический процесс	Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан, столовая)
Мойка корнеплодов	
Очистка	
Доочистка	
Сульфитация картофеля	
Промывка	
Взвешивание	
Упаковка	
Вакуумирование	
Охлаждение и замораживание	

Эталон ответов

Технологический процесс	Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан, столовая)
Мойка корнеплодов	Моечная ванна
Очистка	Картофелеочистительная машина МОК-125, 250, 300
Доочистка	Стол с двумя отверстиями для отходов и очищенного картофеля
Сульфитация картофеля	
Промывка	Моечная ванна
Взвешивание	
Упаковка	Гастрономические емкости
Вакуумирование	Аппарат для вакуумирования
Охлаждение и замораживание	Холодильный шкаф, шкаф шоковой заморозки

Урок 25. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из овощей заготовочного предприятия (фабрика-кухня)

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Дайте общую характеристику овощного цеха заготовочного предприятия
- 2.Какое оборудование используют в овощном цехе заготовочного предприятия?

Карточка 2

- 1.Какие технологические линии устанавливают в овощном цехе заготовочного предприятия?
2. Какая технологическая линия изображена на рисунке? Перечислите обозначенные буквами а, б, в виды оборудования и укажите, для чего оно предназначено.



Эталон ответов

А – раковина для мытья рук

Б – ванны моечные для мытья овощей

В - картофелеочистительная машина с бортиком и трапом

Карточка 3

1. Охарактеризуйте механизированную линию обработки картофеля в овощном цехе заготовочного предприятия

2. Какие полуфабрикаты изготавливают в овощном цехе заготовочного предприятия?

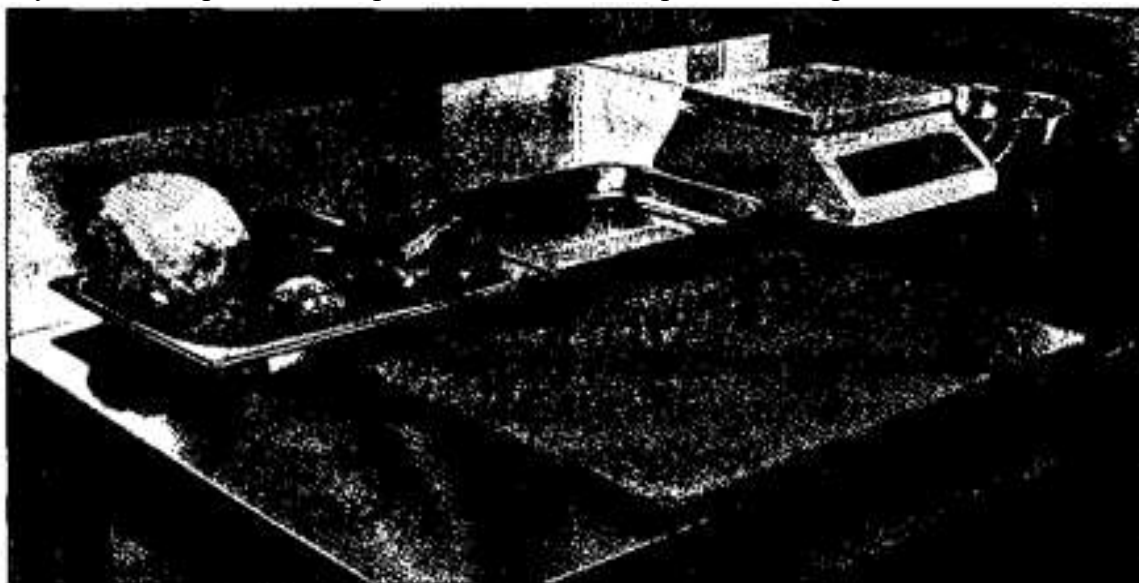
Карточка 4

1. Охарактеризуйте механизированную линию обработки корнеплодов в овощном цехе заготовочного предприятия

2. Как подготавливают и хранят обработанные и нарезанные овощи в овощном цехе заготовочного предприятия?

Карточка 5

По рисунку опишите организацию рабочего места по обработке и нарезке овощей



Урок 34. Требования охраны труда, пожарной безопасности в овощном цехе.

Устный опрос

1. Какие правила техники безопасности должен соблюдать повар в овощном цехе перед началом работы?

2. Какие правила техники безопасности должен соблюдать повар в овощном цехе во время работы?

3. Какие правила техники безопасности должен соблюдать повар в овощном цехе по окончании работы?

4. Какие правила техники безопасности должен соблюдать повар в овощном цехе при работе с ножом?

5. Какова техника безопасности при эксплуатации оборудования овощного цеха?

6. Каковы правила пожарной безопасности в овощном цехе?

Урок 37. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов
Универсальные приводы, сменные механизмы к ним.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Каковы виды технологического оборудования для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов?
2. Перечислите механизмы для нарезки овощей к универсальному приводу ПУ-0,6.

Вариант 2

1. Для чего предназначен универсальный привод?
2. Каково устройство универсального привода ПУ-0,6?

Вариант 3

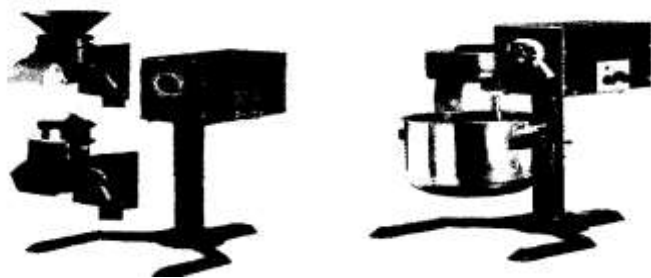
1. Каков принцип действия и правила эксплуатации универсального привода ПУ-0,6?
2. Какие виды универсальных приводов существуют?

Вариант 4

1. Перечислите механизмы для нарезки овощей к универсальному приводу ПУ-0,6.
2. Каковы правила безопасной эксплуатации универсального привода?

Вариант 5.

1. Назовите машину, изображённую на рисунке и опишите правила её безопасной эксплуатации



Эталон ответа

Универсальная кухонная машина

Вариант 6.

1. Дайте определение понятию универсальный привод (универсальная кухонная машина):
2. Дайте определение понятию. Сменный механизм:
3. В зависимости от технологического назначения расставьте цифровые обозначения сменных исполнительных механизмов:

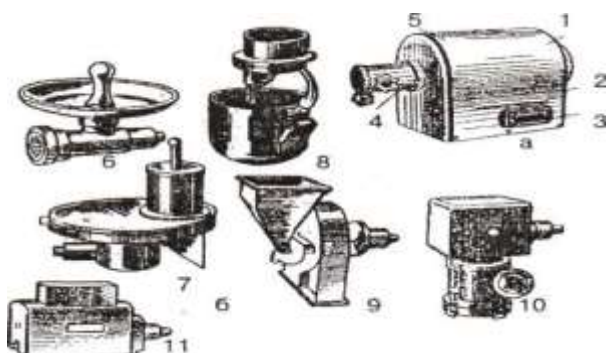
мясорубка - _____; соковыжималка - _____;
взбивальный механизм - _____; фаршемешалка - _____;
размолочный механизм - _____; мясорыхлитель - _____.

Вариант 7.

1. Дайте определение следующим понятиям:
Универсальная кухонная машина общего назначения:
Универсальная кухонная машина специального назначения:
2. Каков принцип действия универсальной кухонной машины?

Вариант 8

Назовите маркировку привода, его основные части и название сменных механизмов.



Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что означают цифры у универсального привода ПГ - 0,6 ?

- а) мощность двигателя
- б) производительность
- в) габариты

2. Расшифруйте маркировку оборудования:

ПУ- 0,6.....

3. Для работы в каком цехе используют универсальный привод ПМ-1,1

- а) рыбном
- б) горячем
- в) мясо- рыбном
- г) холодном
- д) мясном

4. Какой сменный механизм универсального привода ПМ-1,1 используется для приготовления и взбивания фарша?

- а) МС 12-15;
- б) МС 2-150;
- в) МС 8-150;

5. Укажите, для работы в каком цехе предназначен универсальный привод МУ - 1000:

- а) в мясном;
- б) в овощном;
- в) в холодном.

6. Универсальным приводом называется устройство:

- а) состоящее из электродвигателя и двух, трех сменных механизмов.
- б) состоящее из электродвигателя и редуктора с комплектом сменных механизмов.
- в) состоящее из редуктора с комплектом сменных механизмов.

7. Расшифруйте:

ПГ-0,6

8. Расшифруйте:

МС2-150

9. Универсальный привод общего назначения ПУ -0,6 выпускается с частотой вращения вала-

- а) 170 или 1400 об/мин.;
- б) 90 и 300 об/мин.;
- в) 150 и 1600 об/мин.;
- г) 200 1400 об/мин.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а	3
2	универсальный привод с мощностью электродвигателя 0,6 к ват	1
3	в, д	5
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	Привод для горячего цеха	1

8	Механизм сменный мясорубка	1
9	а	4

Критерии оценок:

Менее 17 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

17-19 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

20-22 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

23-25 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Универсальный привод ПМ-1,1 используют при работе:

- а) в мясном цехе;
- б) в овощном цехе
- в) в горячем цехе.

2. Универсальным приводом называется устройство:

- а) состоящее из электродвигателя и двух, трех сменных механизмов.
- б) состоящее из электродвигателя и редуктора с комплектом сменных механизмов.
- в) состоящее из редуктора с комплектом сменных механизмов.

3. Привод называется универсальным т.к.

- а) может выполнять разные технологические операции;
- б) может выполнять одну технологическую операцию.

4. Механизм предназначенный для приготовления рыбного или мясного фаршей называется:

- а) мясорыхлитель
- б) фаршемешалка
- в) мясорубка.

5. Сменный механизм, предназначенный для надрезания кусочков мяса перед его обжариванием, называется:

- а) фаршемешалка
- б) мясорыхлитель
- в) мясорубка.

6. Расшифруйте:

ПХ-0,6

7. Расшифруйте:

МС6-10

8. Как обозначается насадка на универсальной кухонной машине (УКМ) для приготовления мясного и рыбного фарша:

- а) МБ;
- б) ВМ;
- в) ММ.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	а	3
4	в	3
5	б	3
6	Привод для холодного цеха	1
7	Механизм сменный мороженница	1
8	в	3

Критерии оценок:

Менее 14 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

14-15 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

16-17 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

18-20 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание №3.

1. Как называются приводы, которые используются для приведения в действие одного исполнительного механизма?

1) индивидуальные; 2) универсальные; 3) сменные.

2. Как называют приводы, которые используют для приведения в действие нескольких сменных механизмов?

1) индивидуальные; 2) универсальные; 3) сменные

3. Как называют приводы, которые используются в одном определенном цехе?

1) общего назначения; 2) специализированные; 3) универсальные.

4. Как называются приводы, которые используются в разных цехах?

1) индивидуальные; 2) специализированные; 3) универсальные.

5. Что обозначает цифра в маркировке привода ПУ-0,6?

1) название цеха; 2) мощность электродвигателя; 3) завод изготовитель.

6. Что обозначает буква Г в маркировке привода ПГ-0,6?

1) горячий; 2) специализированный; 3) универсальный.

7. Какой сменный механизм имеет марку МС2-70?

1) многоцелевой механизм; 2) мясорубка; 3) овощерезка

8. Какой сменный механизм имеет марку МС18-160?

1) многоцелевой механизм; 2) мясорубка; 3) овощерезка

9. Какой сменный механизм имеет марку МС19-1400?

1) мясорыхлитель; 2) мясорубка; 3) овощерезка

10. Какой сменный механизм имеет марку МС4-7-8-20?

1) многоцелевой механизм; 2) мясорубка; 3) овощерезка

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	1	3
2	2	3
3	2	3
4	3	3
5	2	3
6	1	3
7	2	3
8	3	3
9	1	3
10	1	

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 38. Самостоятельная работа 2. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Виды механического оборудования для обработки продуктов и приготовления полуфабрикатов из них»

Наименование оборудования	Обрабатываемый продукт	Машина или механизм	Назначение оборудования

Источник: 1. Учебник Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. (Глава 3 Оборудование для обработки овощей с.49-63; глава 4 Оборудование для обработки мяса и рыбы с.65-78)

Время выполнения 1ч

Инструкция к выполнению задания

Наименование оборудования	Обрабатываемый продукт	Машина или механизм	Назначение оборудования
Выписать наименование машины или механизма из текста учебника,	Написать, какой продукт можно обрабатывать при помощи этой машины или механизма	Написать, машина это или механизм	Написать, для чего предназначена машина или механизм
Например МОК-125	Например Картофель и корнеплоды	Например машина	Например Для очистки овощей
Например Фаршмешалка МС8-150	Например Мясо, рыба	Например механизм	Например Для перемешивания и приготовления котлетной массы

Урок 40. Организация работы и правила эксплуатации картофелеочистительных машин.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Дополните схему классификации картофелеочистительных машин:

Машины для очистки картофеля делятся:

1) _____ : МОК-125; МОК-250; МОК-400;

2) _____ - КНА-600М.

2. Каково устройство картофелеочистительной машины периодического действия МОК-250?

3. Укажите причины и способы устранения следующих неисправностей картофелеочистительной машины:

Неисправность	Причина	Способ устранения
Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму	Недостаточно поступает воды в камеру	
Рабочий орган вращается медленно		

Вариант 2

1. Перечислите способы очистки овощей.

2. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины периодического действия МОК-250?

3. Укажите причины и способы устранения следующих неисправностей картофелеочистительной машины:

Неисправность	Причина	Способ устранения
Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму	Сработался абразив	
Через закрытую дверцу рабочей камеры		

просачивается вода		
--------------------	--	--

Вариант 3

1.Какова причина хранения очищенного картофеля в воде?

2. .Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины КНН-600М?

3.Укажите причины и способы устранения следующих неисправностей картофелеочистительной машины:

Неисправность	Причина	Способ устранения
Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму	Перегрузка рабочей камеры овощами	
После очистки продукт получается битым		

Вариант 4



1.Напишите название машины

2. .Какова техника безопасности при работе на картофелеочистительной машине?

3. .Каково устройство и правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины КНН-600М?

Эталоны ответов на вопрос 3

Вариант 1.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму	Недостаточно поступает воды в камеру	Увеличить поступление воды в рабочую камеру
Рабочий орган вращается медленно	Проскальзывание ремня Перегрузка машины овощами	Усилить натяжение ремня. Уменьшить загрузку

Вариант 2

Неисправность	Причина	Способ устранения
Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму	Сработался абразив	Заменить абразивы рабочего органа и стенок камеры
Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода	Чрезмерное поступление воды в рабочую камеру. Засорение отверстий в дне рабочей камеры.	Уменьшить подачу воды. Прочистить отверстие в дне рабочей камеры

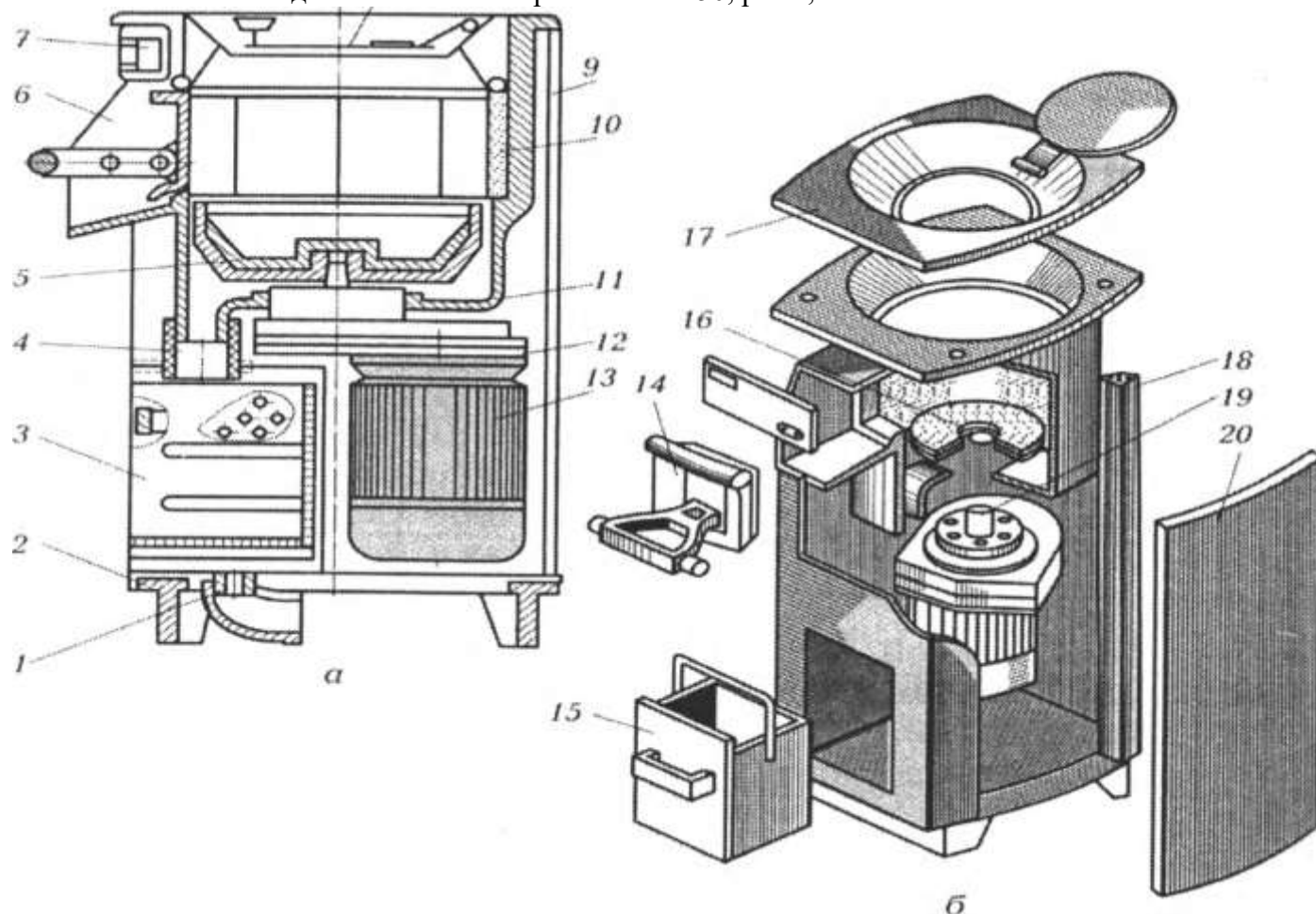
Вариант 3

Неисправность	Причина	Способ устранения
Очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму	Перегрузка рабочей камеры овощами	Уменьшить одновременную загрузку рабочей камеры
После очистки продукт получается битым	Частично выкрошился абразив и образовались острые углы в рабочей камере	Заменить абразивы рабочего органа и стенок камеры

Карточки- задания

Карточка 1

1. Укажите основные детали машины марки МОК - 250, рис а, б



2. Каков принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК?

Карточка 2

1. Какова причина хранения картофеля в воде?
2. Какие средства защиты используются при эксплуатации очистительных машин?
3. Для чего необходима калибровка картофеля перед его очисткой в машине для очистки картофеля марки МОК?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Расшифруйте маркировку оборудования:

МОК 125-

2. Что означает цифра машины МОК - 400 ?

- а) емкость камеры;
- б) производительность;
- в) одновременная загрузка.

3. . Одновременная загрузка картофеля в картофелеочистительную машину МОК -125:

- а) 12 кг;
 б) 6 кг;
 в) 10 кг.
4. Какого способа очистки картофеля не существует:
 а) механический
 б) комбинированный
 в) тепловой
5. Установите правильную технологическую последовательность первичной обработки овощей:
 а) сульфитация
 б) сортировка
 в) доочистка
 г) калибровка
 д) измельчение
 е) мытье
 ж) очистка
6. Способ очистки картофеля при котором картофель обрабатывают паром в автоклавах под давлением, а затем в роликовой моечно-очистительной машине называется:
 а) щелочным
 б) паровым
 в) комбинированным
 г) термическим
 д) механическим
7. Картофель в картофелечистке очищает:
 а) нож;
 б) скребок;
 в) абразивное покрытие.
8. Продолжительность очистки картофеля составляет:
 а) 10 мин.;
 б) 1 мин.;
 в) 2-4 мин..
9. к машинам для обработки овощей и картофеля относятся –
 а) просеиватели; б) взбивательные;
 в) мясорубки; г) сортировочные, резательные.
10. Какой тип картофелеочистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях -
 а) мок-400; б) мок-250;
 в) кна-600м; г) мок-125.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	картофелеочистительная машина с производительностью 125 кг в час	1
2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	б,г,е,ж,в,д,а	7
6	б	5
7	в	3
8	в	3
9	г	4
10	в	4

Критерии оценок:

Менее 25 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

25-27 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

28-31 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

32-36 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. МОК-350-это:

- а) картофелечистка;
- б) мясорубка;
- в) моечная машина.

2. Картофель в картофелечистке очищает:

- а) нож;
- б) скребок;
- в) абразивное покрытие.

3. Продолжительность очистки картофеля составляет:

- а) 10 мин.;
- б) 1 мин.;
- в) 2-4 мин..

4. Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250:

- а) двухсторонний нож
- б) крыльчатка
- в) воронка
- г) конусный диск, покрытый абразивной массой

5. Наиболее часто используемый на предприятиях общественного питания способ очистки картофеля:

- а) щелочной способ
- б) тепловой способ
- в) механический способ
- г) комбинированный

6. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля -

- а) 2/3 объема рабочей камеры машины;
- б) 2/4 объема рабочей камеры машины;
- в) 1/3 объема рабочей камеры машины;
- г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

7. Загрузка картофеля в картофелечистку осуществляется?

- а) при выключенном двигателе
- б) при включенном двигателе
- в) при выключенном двигателе и поступлении воды в камеру.
- г) при включенном двигателе и поступлении воды в камеру

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а	3
2	в	3
3	в	3
4	г	4
5	в	4
6	а	4
7	г	4

Критерии оценок:

Менее 17 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

17-19 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

20-21 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

22-25 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

Выберите правильный ответ:

1. Для чего предназначена машина марки МОК-125?

- а) для мойки картофеля;
- б) для нарезания овощей;
- в) для очистки картофеля.

2. Что является рабочим органом машины марки МОК-250?

- а) шнек;
- б) вал;
- в) конусообразный абразивный диск со сбрасывающими лопастями.

3. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля -

- а) 2/3 объема рабочей камеры машины;
- б) 2/4 объема рабочей камеры машины;
- в) 1/3 объема рабочей камеры машины;
- г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

4. Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине?

- а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки картофеля;
- в) для более быстрой разгрузки.

5. Какую поверхность имеет рабочая камера картофелеочистительной машины МОК-250?

- а) покрытую несъемными абразивными сегментами;
- б) гладкую;
- в) покрытую съемными абразивными сегментами.

6. Загрузка картофеля в картофелечистку осуществляется?

- а) при выключенном двигателе
- б) при включенном двигателе
- в) при выключенном двигателе и поступлении воды в камеру.
- г) при включенном двигателе и поступлении воды в камеру

7. Когда включают воду в рабочей камере картофелеочистительной машины МОК:

- а) перед началом работы
- б) при выгрузке очищенного картофеля из рабочей камеры
- в) при включенном двигателе в конце работы машины.
- г) при санитарной обработке машины

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а	3
2	в	3
3	в	4
4	г	4
5	в	3
6	а	4
7	а, г	4

Критерии оценок:

Менее 17 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

17-19 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

20-21 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

22-25 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 42. Организация работы и правила эксплуатации овощерезательной машины МРО50-200.

Устный опрос

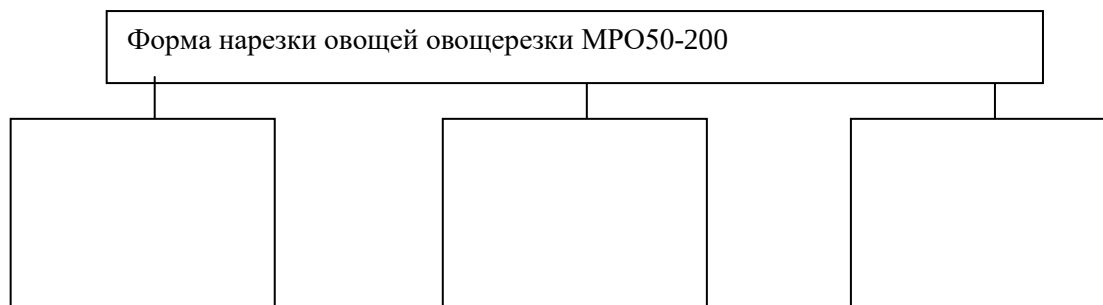
1. Для чего предназначена машина МРО50-200?

2. Каково устройство овощерезательной машины МРО50-200?
3. Каков принцип действия овощерезательной машины МРО50-200?
4. Каков порядок санитарной обработки овощерезательной машины МРО50-200?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Дополните недостающие элементы схемы:



2. Расшифруйте маркировку

М- _____

Р- _____

О- _____

50-200- _____

3. Напишите требования, которые предъявляются к конечному продукту после их обработки на овощерезках

3.1. _____

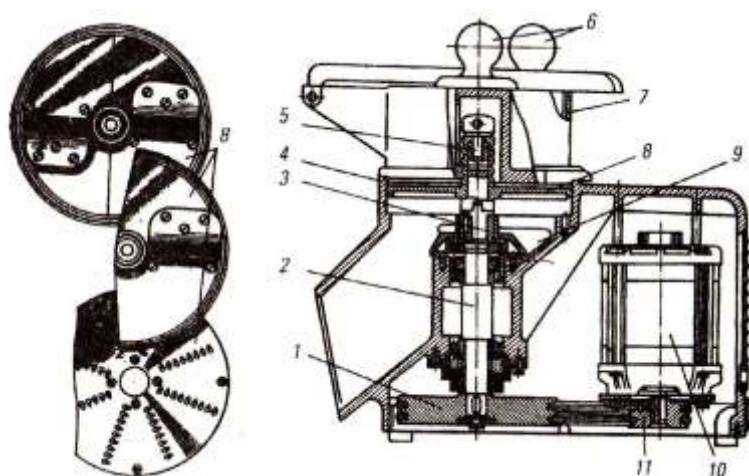
3.2. _____

3.3. _____

3.4. _____

Карточка 2

1. Назовите основные части машины, обозначенные на схеме:



1

1		3	4	5	6
---	--	---	---	---	---

2

3		7	8	2	9
---	--	---	---	---	---

4	3	1	6	4		6	2	1	1	9	8	1	9
		0						1	2			0	

3

1		1	1	1	9	1	1
3		2		4	3	2	5

4

1		2	4	1	1
					0

5	4	3	1	1	1	9	8	1	1
			4	6	2			0	7

--	--	--	--	--	--	--

6		3	4	2	1	1	1	8	1	9
					6	0	8		9	

6		3	1	6	1	1	1	1	9	1	1
			4		9	6	4	3		2	5

2		2	9	2	1	9	8	1	9
0		0		1	2			0	

3. Прочтете шифрограмму:

6	2	1	1	1	1	1	й	1	9
		1	2	0	8	4		3	

4	3	1	1	1	1	1
		4	6	0	2	4

1	9	х	8	1	1	1
3				0		0

1	9	2	2	4	1	6	8	2	6	1	1
1		0			4					3	0

4	3	1
		0

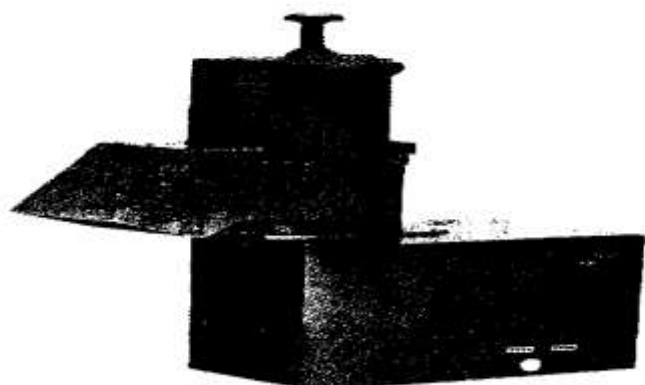
3	1	1	2	1	9
	4	1		3	

8	1
	4

2	1	2	2	9	3	9	2	1	1	х
	6		0				0		4	

Карточка 3

По рисунку определите название машины и опишите правила её безопасной эксплуатации



Тестовые задания

Тестовое задание 1 .

1. Указать, на чём основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах?

- А) Основан за счёт трения овощей об абразивную поверхность.
- Б) Основан за счёт вращательного движения рабочей камеры

2. Охарактеризовать метод сульфитации картофеля:

- А) Измельчение очищенного картофеля.
- Б) Обработка очищенного картофеля от потемнения.
- В) Комбинированный метод обработки картофеля.

3. Перечислить способы очистки овощей от кожуры:

- А) Механический.
- Б) Термический.
- В) Щелочной.

- Г) Паровой.
 Д) Комбинированный.
4. Указать, что служит рабочими органами картофелеочистительной машины КНН-600М.
 А) Рабочая камера с абразивной поверхностью.
 Б) Очитительные валики.
 В) Абразивные перегородки.
5. Указать, как регулируется продолжительность обработки картофеля на машине КНН-600М?
 А) С помощью пускового механизма машины КНН-600М
 Б) С помощью пульта управления машины КНН-600М.
 В) С помощью рукоятки червячного механизма машины КНН-600М.
6. Указать, кто имеет право работать на овощерезательных машинах на предприятиях общественного питания?
 А) Бригадир поваров.
 Б) Повар 3 разряда.
 В) Повар, закреплённый за данной машиной.
7. Выбрать, как подразделяются овощерезательные машины по принципу работы на предприятиях общественного питания:
 А) На дисковые.
 Б) На роторные.
 В) На пуансонные.
 Г) На машины с комбинированным срезом.
8. Указать форму нарезки сырых овощей, при использовании овощерезательной машины МРО-200 настольного типа:
 А) Кружочками.
 Б) Ломтиками.
 В) Соломкой.
 Г) Кубиками.
 Д) Шинковка капусты.
9. Указать, сколько времени необходимо для обработки картофеля 1% раствором бисульфита натрия:
 А) 10-15 минут.
 Б) 4-5 минут.
 В) 7-8 минут.
10. Определить, для чего предназначена поточная линия ПЛСК-63?
 А) Для комплексной механизации процессов очистки картофеля.
 Б) Для сульфитации картофеля.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	А	2
2	Б	3
3	А,Б,Г	5
4	Б	3
5	В	3
6	В	3
7	А,Б,В,Г	4
8	А,Б,В,Д	5
9	Б	3
10	А,Б	2

Критерии оценок:

- Менее 23 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 23-25 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 26-28 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 29-33 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2.

1. Указать, какие способы очистки корнеплодов и клубнеплодов применяют на предприятиях общественного питания?

- 1.Тепловой.
- 2.Щелочной.
- 3.Механический.

2. Уточнить, что служит рабочим органом картофелеочистительной машины МОК250? 1.Конусный диск, покрытый абразивной массой.

- 2.Рабочая камера.
- 3.Корпус.

3.Перечислить правильную последовательность, правил эксплуатации картофелеочистительных машин:

- 1.Проверяют наличие заземления машины.
- 2.Санитарное состояние машины
- 3.Внешний осмотр машины
- 4.Включение машины.
- 5.Приступают к работе на ней
- 6.Проверяют на холостом ходу.

4.Указать, какой механизм в картофелеочистительной машине КНН-600, служит для наклона корпуса машины:

- 1.Специализированный рычаг машины.
- 2.Специализированное подъёмное устройство машины.
- 3.Червячный механизм машины.

5.Перечислить причины, влияющие на продолжительность очистки картофеля в картофелеочистительных машинах:

- 1.Товарный вид картофеля.
- 2.Качество картофеля..
- 3.От состояния абразивного покрытия вращающегося конуса картофелеочистительной машины.
- 4.От состояния стенок рабочей камеры картофелеочистительной машины.

6.Выбрать правильный вариант ответа. Сколько требуется времени для очистки картофеля и корнеплодов в картофелеочистительной машине типа МОК?

- 1.До 10минут.
- 2.До 20минут.
- 3.До 4минут.

7.Указать, в какие сроки происходит техническое обслуживание овощерезательных машин на предприятиях общественного питания:

- 1.Не реже 1раза в месяц.
- 2.Не реже 1раза в неделю
- 3.Не реже 1 раза в 10 дней.

8. Указать, какие типы овощерезательных машин промышленность выпускает в настоящее время?

- 1.С механическим приводом.
- 2.С ручным приводом
- 3.Многоцелевые.

9. Определить, для чего предназначена поточная линия ПЛСК-63?

- 1.Для комплексной механизации процессов очистки картофеля.
- 2.Для сульфитации картофеля.

10.Указать, какой концентрации используется раствор бисульфита натрия для процесса сульфитации картофеля:

1. 5%
2. 10%
3. 1%.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
-----------	-------	---------------

1	1,3	3
2	1	3
3	3,1,2,4,6,5	6
4	3	3
5	1,2,3,4	4
6	3	3
7	3	3
8	1,3	3
9	1,3	2
10	3	3

Критерии оценок:

Менее 23 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

23-25 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

26-28 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

29-33 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 44. Организация работы и правила эксплуатации овощерезательного механизма пунсонного типа МС28-100

Устный опрос

1. Для чего предназначен механизм МС 28-100?

2. Какво устройство механизма МС 28-100?

3. Каков принцип действия механизма МС 28-100?

4. Каков порядок санитарной обработки механизма МС 28-100?

Карточки-задания

Карточка 1.

1. Перечислите механизмы для нарезки овощей к универсальному приводу ПУ-0,6.

2. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей МС28-100?

Карточка 2.

1. Охарактеризуйте назначение деталей сменного механизма МС28-100, обозначенные на рисунке цифрами.

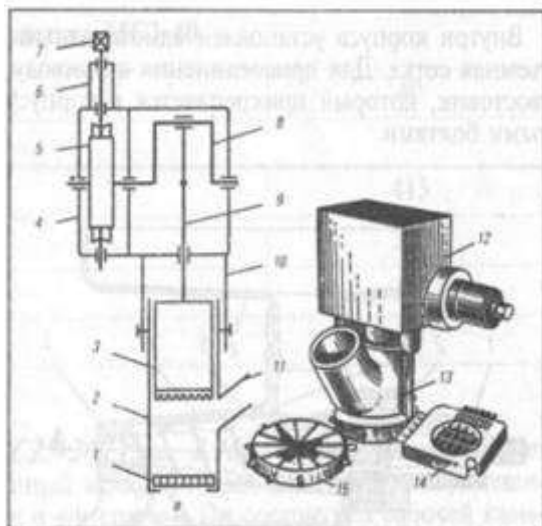


Рис. 2-8. Механизм для нарезки сырых овощей МС28-100.

- 1 - ножевая решетка; 2 - цилиндр; 3 - поршень; 4 - редуктор;
 5 - червячная передача; 6 - стакан; 7 - хвостовик вала;
 8 - коленчатый вал; 9 - шток; 10 - соединительная тяга;
 11 - загрузочная воронка; 12 - корпус; 13 - рабочая камера;
 14 - прямоугольная решетка; 15 - цилиндрическая решетка.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма МС 28-100?

Карточка 3.

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к оборудованию?

2. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации механизма для нарезки овощей МС28-

100?

Карточка 4.

1. Перечислите машины для нарезки сырых овощей и картофеля.
2. Каковы назначение и устройство механизма МС28-100?

Карточка 5.

1. Какую санитарную обработку овощерезательных машин проводят после окончания работы?
2. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей МС28-100?

Карточка 6.

1. Какие машины для нарезки овощей используют в овощном цехе?
2. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации механизма МС28-100?

Урок 46. Организация работы и правила эксплуатации сменного механизма для нарезки сырых овощей МС10-160

Устный опрос

1. Для чего предназначен механизм МС 10-160?
2. Каково устройство механизма МС 10-160?
3. Каков принцип действия механизма МС 10-160?
4. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма МС 10-160?
5. Каков порядок санитарной обработки механизма МС 10-160?

Карточки-задания

Карточка 1.

1. Перечислите механизмы для нарезки овощей к универсальному приводу ПУ-0,6.
2. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей МС10-160?

Карточка 2.

1. Назовите назначение деталей сменного механизма МС10-160, указанных на рисунке цифрами

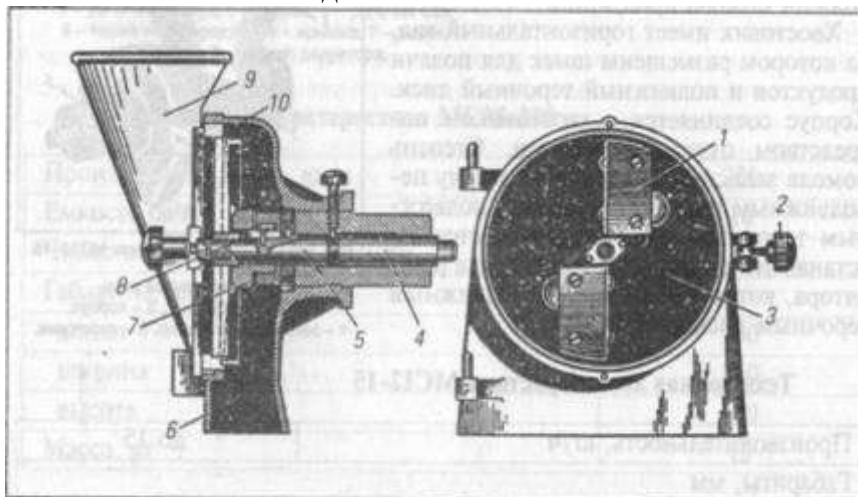


Рис. 2-12. Овощерезательный механизм МС10-160.

1 - нож; 2 - зажимной винт; 3 - диск; 4 - хвостовик; 5 - вал; 6 - разгрузочное окно;
7 - регулировочная гайка; 8 - шпонка; 9 - загрузочный бункер; 10 - корпус.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма для нарезки овощей МС10-160?

Карточка 3.

1. Назовите назначение деталей сменного механизма МС10-160, указанных на рисунке цифрами

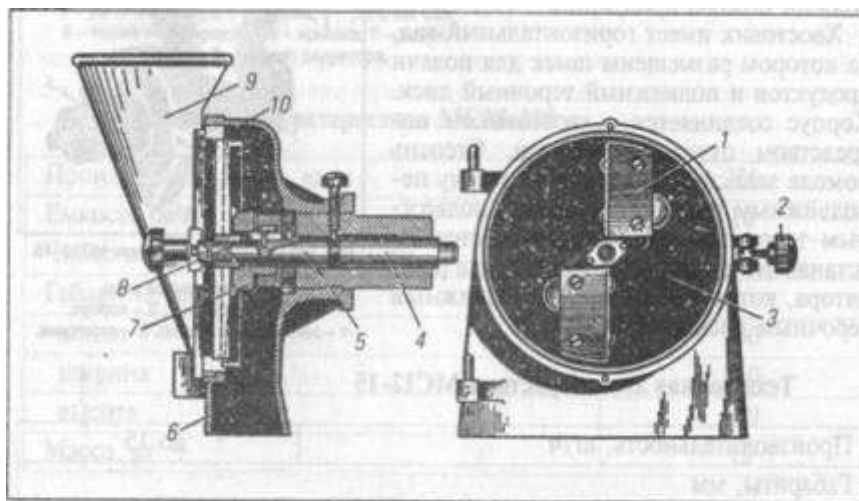


Рис. 2-12. Овощерезательный механизм МС10-160.

1 - нож; 2 - зажимной винт; 3 - диск; 4 - хвостовик; 5 - вал; 6 - разгрузочное окно;
7 - регулировочная гайка; 8 - шпонка; 9 - загрузочный бункер; 10 - корпус.

2. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации механизма для нарезки овощей МС10-160?

Карточка 4.

1. Перечислите машины для нарезки сырых овощей и картофеля.

2. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей МС10-160?

Карточка 5.

1. Какую санитарную обработку овощерезательных машин проводят после окончания работы?

2. Каковы назначение и устройство механизма для нарезки овощей МС10-160?

Карточка 6.

1. Какие машины для нарезки овощей используют в овощном цехе?

2. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации механизма для нарезки овощей МС10-160?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?

- а) для выполнения работы;
- б) для нарезки овощей;
- в) для плотного прилегания продукта к режущим частям;

2. Ножевая колодка служит для:

- а) установки ножа;
- б) установки диска;
- в) установки загрузочного бункера;

3. Зазор между диском и ножом является:

- а) смотровым окном;
- б) нерабочим положением овощерезки;
- в) толщиной нарезаемого продукта;

4. Где находятся ножевые колодки в МС 10-160?

- а) в машинном отделении;
- б) в разгрузочном окне;
- в) в диске;

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	в	3
2	а	3
3	в	3
4	в	3

Критерии оценок:

Менее 8 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

8-9 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

10-11 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

12 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 48. Организация работы и правила эксплуатации сменного механизма для нарезания овощей ломтиками МС27-40

Письменный опрос

Вариант 1

1. Каково устройство механизма МС 27-40?

2. Каков порядок санитарной обработки механизма МС 27-40?

Вариант 2

1. Каков принцип действия механизма МС 27-40?

2. Каков порядок санитарной обработки механизма МС 27-40?

Вариант 3

1. Назовите назначение деталей сменного механизма МС27-40, указанных на рисунке цифрами

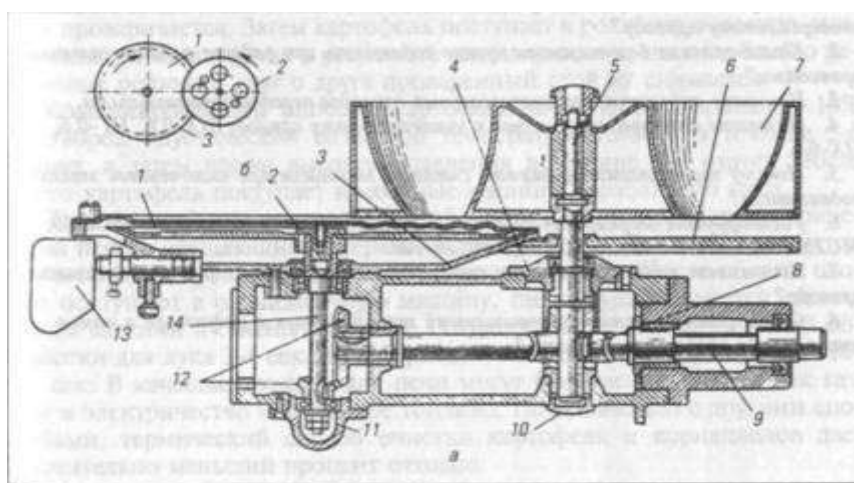


Рис. 2-13. Механизм для нарезки сырых овощей МС27-40.

1 – нож, 2 – ограждение, 3, 4 – крышка, 5 – вал бункера, 6 – платформа, 7 – загрузочный бункер, 8 – червячный редуктор, 9 – вал-червяк, 10 – заглушка, 11 – крышка нижняя, 12 – шестерня, 13 – точило, 14 – вал ножа.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма МС 27-40?

Урок 50. Организация работы и правила эксплуатации овощерезок роторных

Устный опрос

1. Какие овощерезки относятся к роторным?

2. Каково устройство роторной овощерезки МРО400-1000?

3. Каков принцип действия овощерезки МРО400-1000?

4. Каковы правила безопасной эксплуатации роторной овощерезки МРО400-1000?

5. Какую санитарную обработку производят после окончания работы машины?

Карточки-задания

Карточка 1.

1. Какие овощерезки относятся к роторным?

2. Каковы назначение и устройство овощерезки МРО400-1000??

Карточка 2.

1. Каков принцип действия овощерезки МРО400-1000?

2. Какую санитарную обработку производят после окончания работы машины?.

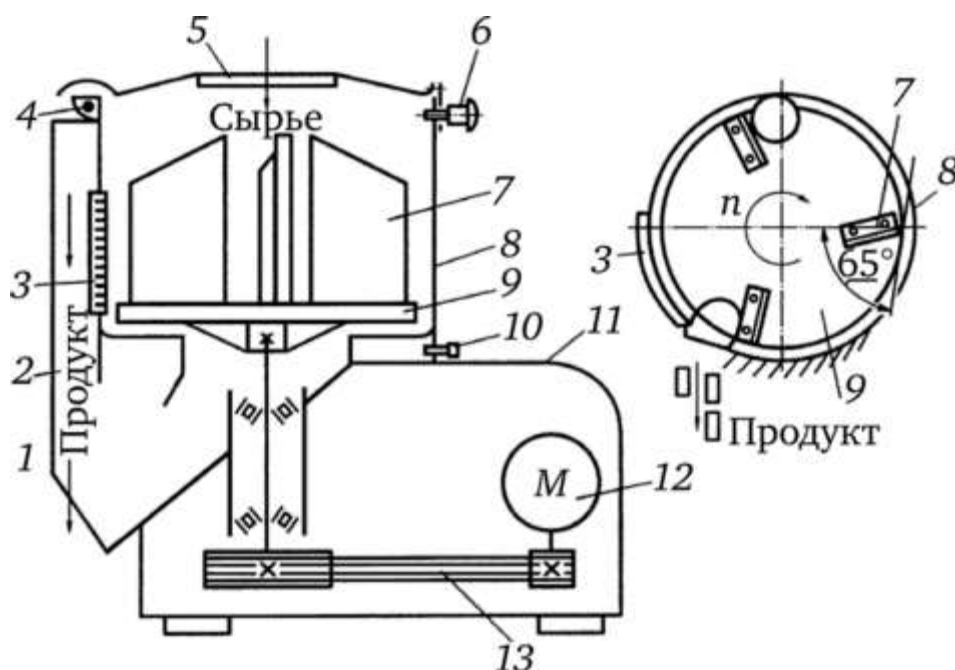
Карточка 3.

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к оборудованию?

2. Каковы правила безопасной эксплуатации овощерезки МРО400-1000?

Карточка 4.

1. Назовите обозначенные цифрами на рисунке детали овощерезательной машины МРО400-1000 и укажите их назначение.



2. Каковы правила безопасной эксплуатации овощерезки МРО400-1000?

Эталон ответов

1 — вал; 2 — разгрузочный канал; 3 — ножевой блок; 4 — ось; 5 — загрузочная воронка; 6 — фиксатор; 7 — лопасти; 8 — рабочая камера; 9 — диск; 10 — защелка; 11 — корпус; 12 — электродвигатель; 13 — клиноременная передача

Урок 52. Организация работы и правила эксплуатации машины для нарезки варёных овощей МРОВ-160

Устный опрос

1. Для чего предназначена машина МРОВ-160?
2. Каково устройство машины МРОВ-160?
3. Каков принцип действия машины МРОВ-160?
4. Каковы правила безопасной эксплуатации машины МРОВ-160?
5. Каков порядок санитарной обработки машины МРОВ-160?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, для чего она предназначена, кратко опишите её устройство



Карточка 2

1. Каковы принцип действия и правила эксплуатации машины, изображённой на рисунке?



Карточка 3

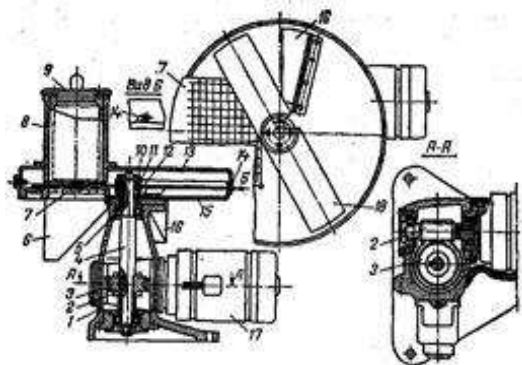
1. Как называется машина, изображённая на рисунке, и каковы правила её безопасной эксплуатации?



Рис. №5

Карточка 4.

1. На рисунке изображена схема машины МРОВ-160. Назовите указанные цифрами 1,6,7,8,9,13,15,16,17,18 детали и кратко опишите их назначение



2. Можно ли менять ножевую решётку во время работы машины?

Эталон ответов

1 - червячный редуктор; 6 - разгрузочный лоток; 7 - неподвижная ножевая решетка;
8 - загрузочного цилиндра; 9 - груз-толкатель; 13 - крышка; 15 - тарелка; 16 - лоток; 17 - электродвигатель;
18 - двухлопастный прямолинейный нож.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?

- а) для выполнения работы;
- б) для нарезки овощей;
- в) для плотного прилегания продукта к режущим частям;

2. Ножевая колодка служит для:

- а) установки ножа;
 - б) установки диска;
 - в) установки загрузочного бункера;
3. Зазор между диском и ножом является:
- а) смотровым окном;
 - б) нерабочим положением овощерезки;
 - в) толщиной нарезаемого продукта;
4. Где находятся ножевые колодки в МС 10-160?
- а) в машинном отделении;
 - б) в разгрузочном окне;
 - в) в диске;
5. Назначение поршня в МС 28-100:
- а) для продавливания овощей;
 - б) для движения в машинном отделении;
 - в) для открытия и закрытия загрузочного окна;
6. Пуансоны (пальцы) служат для:
- а) проталкивания продукта;
 - б) исключают прилипание продукта;
 - в) нарезки овощей;
7. Поршень МС 28-100 приводится в действие с помощью:
- а) двигателя;
 - б) червячной передачи;
 - в) коленчатого вала;
8. Назначение МС 18-160.
- а) для нарезки овощей;
 - б) для рыхления сырых овощей;
 - в) для нарезки вареных овощей;
 - г) для нарезки сырых овощей;
9. МРОВ -160 нарезает продукт:
- а) ломтиками;
 - б) брусочками;
 - в) кубиками;
10. Положение загрузочного бункера фиксируется с помощью:
- а) защелки;
 - б) решетки;
 - в) ножа;

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	в	3
2	а	3
3	в	3
4	в	3
5	а	3
6	а	3
7	в	3
8	в	3
9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Как удаляются крошки из МРОВ – 160?

- а) через разгрузочное окно;
- б) через окно отходов;
- в) остаются в машине;

2. В МОК – 125 очищается картофель:

- а) абразивным покрытием;
- б) H₂O;
- в) сбора мезги;

3. Штуцер предназначен для:

- а) очистки картофеля;
- б) подачи H₂O;
- в) сбора мезги;

4. Назначение сегментов (для):

- а) покрытия рабочей камеры;
- б) очистки картофеля;
- в) снятия кожуры;

5. Как загружают картофель:

- а) при включенном двигателе;
- б) при выключенной H₂O;
- в) при включенной воде;

6. Выгрузка картофеля производится:

- а) при включенном двигателе;
- б) при выключенной H₂O;
- в) при включенной музыке;

7. Для чего погружают картофель в 1% раствор бисульфата Na:

- а) быстрого разваривания;
- б) хранения;
- в) улучшения вкуса;

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	3
4	а	3
5	А,в	3
6	а	3
7	б	3

Критерии оценок:

Менее 14 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

14-15 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

16-17 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

18-21 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 54. Организация работы и правила эксплуатации механизма для нарезки варёных овощей MC18-160

Карточки-задания

Карточка 1

1.Расшифруйте маркировку

М- _____

С- _____

18- _____

2. Каков принцип действия механизма МС18-160?

Карточка 2

1. Укажите назначение деталей, указанных цифрами на схеме механизма МС18-160.

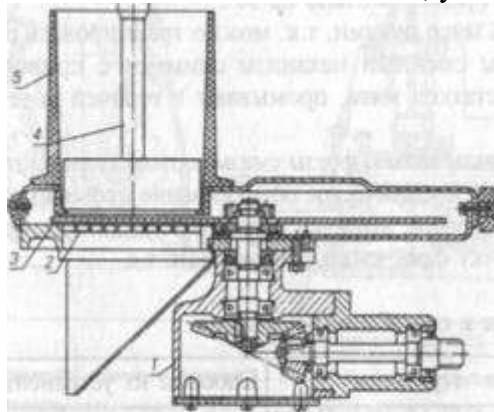


Рис. 2-7. Механизм для нарезки вареных овощей МС18-160.

1 - конический редуктор; 2 - ножевая фигурная решетка;
3 - плоский нож; 4 - толкатель; 5 - загрузочный бункер.

2. Каков принцип действия механизма МС18-160?

Карточка 3

1. Что является рабочим органом механизма МС18-160?

2. Сколько разгрузочных отверстий имеет механизм МС18-160 и для чего они предназначены?

3. Зачем нужна ножевая решётка?

Карточка 4

1. Чем отличается машина МРОВ-160 от механизма МС18-160?

2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма МС 18-160?

Урок 56. Организация работы и правила эксплуатации слайсера

Устный опрос

1. Для чего предназначен слайсер?

2. Каково устройство слайсера?

3. Каков принцип действия слайсера?

4. Каковы правила безопасной эксплуатации слайсера?

5. Каков порядок санитарной обработки слайсера?

Карточка – задание

Карточка 1

1. Определите вид оборудования, для чего оно предназначено и кратко опишите его устройство.



Карточка 2

1. Каково назначение слайсера?

2. Каковы правила безопасной эксплуатации слайсера?

Урок 58. Виды, назначение, правила эксплуатации весоизмерительного оборудования

Письменный опрос

1. Для чего предназначено весоизмерительное оборудование?
2. От чего зависит выбор типа весов и их грузоподъемность для работы на предприятии?
3. Перечислите виды весов, используемых в предприятиях питания.
4. Какие весы наиболее удобны для работы на предприятиях общественного питания и почему?
5. Каковы правила эксплуатации циферблатных весов?
6. Каковы правила эксплуатации электронных весов?

Устный опрос

1. Укажите в чем значение измерительного оборудования.
2. Дайте определение весам.
3. Какие весоизмерительные приборы используют для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента?
4. По каким признакам классифицируют весы, используемые в торговле?
5. Что обозначает буквенно-цифровой индекс весов?
6. Перечислите требования, предъявляемые к весам.
7. Где применяют настольные циферблатные весы?
8. Каково устройство весов ВНЦ-2?
9. Перечислите основные узлы весов настольных циферблатных
10. Каков принцип действия весов ВНЦ-2?
11. Как установить равновесие весов ВНЦ-2?
12. Кому разрешается тарировать весы и почему?
13. Какую санитарную обработку производят после окончания работы на весах ВНЦ-2?
14. Каким образом производится регулировка числа колебаний стрелок?
15. Перечислите правила взвешивания на весах настольных циферблатных.
16. В чем отличие шкальных весов и гирных?
17. Что положено в основу конструкции платформенных рычагов?
18. Что указывается на коромысле весов?
19. Каким образом устанавливают весы в горизонтальном положении?
20. В чем преимущество применения электронных весов?
21. Как устроены электронные весы?
22. Как производят взвешивание на электронных весах?
23. Каковы правила взвешивания?
19. Что используют в качестве мер массы?
20. Каких видов бывают гири?
21. Для чего используют образцовые гири?
22. Назовите способы отмеривания тканей и других мерных товаров.
23. С какой целью проводится поверка измерительного оборудования и кем?
24. Что содержит поверительное клеймо?
25. Назовите установленные сроки поверки измерительного оборудования. 26. Что запрещено делать при работе на электронных весах?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите все правильные ответы

1. Допускается ли взвешивание на весах товаров, превышающих по массе наибольший предел взвешивания:
а) да; б) нет; в) на усмотрение продавца.
2. Каким образом настольные циферблатные весы устанавливают по горизонтали:
а) при помощи жидкостного уровня; б) при помощи масляного успокоителя;
в) при помощи стопорного винта; г) при помощи винтовых ножек?
3. Что предназначено для проверки горизонтального положения весов:
а) уровень; б) масляный успокоитель; в) тарировочная камера; г) винтовые ножки?
4. Назначение тарировочной камеры:

- а) регулирует колебания стрелки;
 б) для установки весов по горизонтали;
 в) для установки стрелки на ноль.
5. Какому метрологическому требованию соответствует определение: свойство весов, выведенных из состояния равновесия, возвращаться в исходное положение:
 а) точность; б) устойчивость; в) чувствительность; г) постоянство показаний?
6. Какому метрологическому требованию соответствует определение: свойство весов при одних и тех же условиях, при многократном взвешивании одного и того же груза давать одинаковые показания независимо от места расположения груза:
 а) постоянство показаний; б) устойчивость; в) чувствительность; г) точность?
7. Какому метрологическому требованию соответствует определение: свойство весов выходить из состояния равновесия при незначительном увеличении нагрузки:
 а) постоянство показаний; б) устойчивость; в) чувствительность; г) точность?
8. Какому метрологическому требованию соответствует определение: свойство весов определять массу в пределах допустимой нормы погрешности:
 а) постоянство показаний; б) устойчивость; в) чувствительность; г) точность?
9. К какому виду требований относится – хорошая обозримость и читаемость показаний:
 а) санитарно-гигиеническим; б) торгово-эксплуатационным;
 в) метрологическим; г) баллистическим?
10. По какому признаку различаются весы с визуальным отсчётом показаний и документальной регистрацией?
 а) по виду указательного устройства;
 б) по способу снятия показаний;
 в) по виду отсчёта показаний;
 г) по цвету?

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б	3
2	г	3
3	а	3
4	в	3
5	б	3
6	а	3
7	в	3
8	г	3
9	б	3
10	Б,в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Устройство, которое автоматически выдаёт товар покупателю в обмен на опущенные монеты:
 а) кассы; б) автоматы; в) терминалы; г) сканеры.
2. Весы для взвешивания грузов на складах вместе с автомашиной называются:
 а) автомобильные; б) вагонные; в) товарные; г) циферблатные.
3. Как проверить устойчивость равновесия весов:
 а) покачать весы, взявшись за верхний контур весов;
 б) нажать на платформу рукой и отпустить;
 в) проверить, касаются ли ножки прилавка;
 г) взвесить гири разной массы?

4. Какой вес покажут одноплощадные весы РН-6Ц13У (с тарокомпенсатором) при взвешивании сметаны в банке покупателя, если вес банки 250 г, вес сметаны 400 г:
а) 650 г; б) 400 г; в) 250 г; г) 150 г.?
5. Какая деталь закрепляет рычажную систему весов РН-6Ц13У при перевозке:
а) тарокомпенсатор; б) изолир; в) успокоитель?
6. Как обеспечивается равновесие ненагруженных весов РН-6Ц13У:
а) силой упругости пружины тарокомпенсатора;
б) поворотом квадранта на определенный угол;
в) изменением балласта в тарировочной камере;
г) установкой весов в горизонтальное положение?
7. Как уравнивается груз на весах РН-6Ц13У:
а) гирями; б) до 1 кг – квадрантом; свыше 1 кг – гирями;
в) пружиной тарокомпенсатора; г) квадрантом?
8. Какая деталь весов РН-6Ц13У служит для исключения массы тары из показаний массы взвешиваемого товара:
а) квадрант; б) тарокомпенсатор; в) тарировочная камера; г) изолир?
9. Какой вес может быть взвешен на весах РН-10Ц13У:
а) 50г; б) 1 кг 261г; в) 3 кг 5 г г) 10кг 150г?
10. Назовите устройство, которое защищает внутренние детали весов от загрязнения и повреждения:
а) кожух; б) станина; в) коромысло?

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	Б	3
4	Б	3
5	б	3
6	А	3
7	Г	3
8	б	3
9	А,в	3
10	а	3

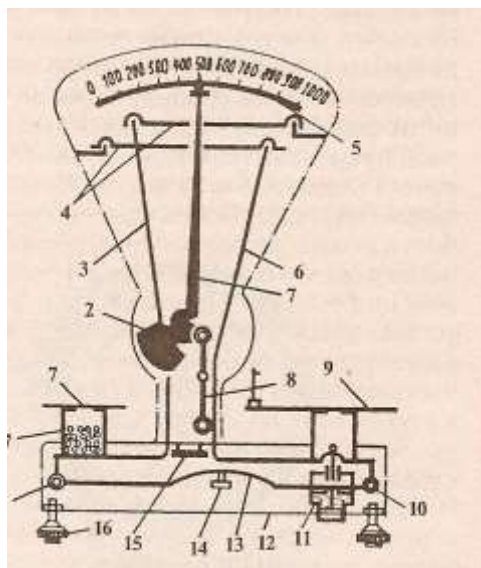
Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

1. Перечислите конструктивные элементы, указанные цифрами на схеме весов настольных циферблатных:

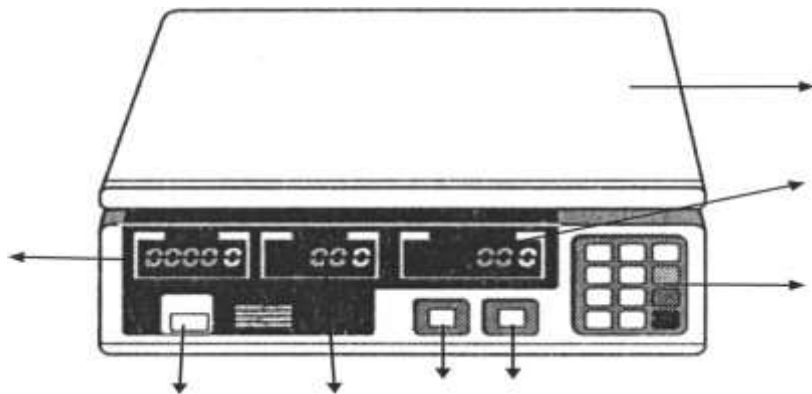


2. Заполните таблицу:

Часть весов	Назначение частей весов
Отвес	
Арретир	
Платформа	
Тяга	
Тарировочный груз	
Серьга	

Карточка 2

1. Укажите выносными линиями название деталей весов электронных торговых марки ACS-15A



Урок 60. Правила поверки весоизмерительного оборудования.

Устный опрос

1. Зачем проводится поверка весов?
2. Какие весы подлежат поверке?
3. Перечислите виды поверки весоизмерительного оборудования.
4. Какова периодичность весоизмерительного оборудования?
5. Как производят процедуру поверки весоизмерительного оборудования?

Урок 62. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Сублимация это –
 - а) процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое;

- б) переход вещества из жидкого состояния в газообразное;
 в) процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу;
 2. Вставьте пропущенное слово или фразу: «Кипением называется нагрев вещества и переход ... в пар»
 3. Вставьте пропущенное слово или фразу: «Плавление – это переход вещества из ... состояния в ...»
 4. Перечислите типы холодильного оборудования по конструкции?
 5. Перечислите холодильное оборудование по температуре хранения продуктов?
- 6..Холодильные агенты
 а) бутан;
 б) хлор;
 в) фреон – 22;
 г) метан.
7. Соотнесите способ охлаждения и его характеристику:
 Способ охлаждения: Характеристика:
 1. Ледяное а) основан на сублимации твёрдой углекислоты
 2. Льдосоляное б) основан на процессе плавления льда и снега
 3. Сухим льдом. в) источником холода является смесь льда и поваренной соли.
8. Холодильное оборудование закрепляется:
 а) за заведующим предприятия
 б) за определённым работником, следящим за техническим состоянием
 в) за механиком.
9. В камеру охлаждения холодильного оборудования нельзя помещать:
 а) продукты с температурой соответствующей температуре окружающей среды
 б) горячие продукты
 в) готовые продукты
10. Внутренние поверхности холодильного оборудования нужно промывать горячей водой с мылом:
 а) не реже 1 раза в день
 б) не реже 1 раза в месяц
 в) не реже 1 раза в неделю
 г) не реже 1 раз в год

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ	Кол-во баллов
1	в	3
2	жидкости	1
3	Твёрдого в жидкое	2
4	Холодильные шкафы, прилавки и витрины, камеры, специализированные автоматы	4
5	Обычное, для продажи напитков, низкотемпературное	3
6	в	4
7	1-б, 2-в, 3-а,	3
8	б	3
9	б	3
10	в	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Как называется охлаждение, которое осуществляется при помощи холодильного оборудования?

- А) Холодильное.
- Б) Естественное.
- В) Искусственное.

2. Как называется процесс получения холода путем перехода вещества из твердого состояния в газообразное?

- А) Плавление.
- Б) Кипение.
- В) Сублимация.

3. Охлаждение, основанное на процессе таяния льда и соли?

- А) Ледяное.
- Б) Льдосоляное.
- В) Машинное.

4. Какой из холодильных агентов имеет резкий запах?

- А) Фреон.
- Б) Аммиак.
- В) Хладон.

5. Как называется устройство, в котором холодильный агент охлаждается?

- А) Испаритель.
- Б) Компрессор.
- В) Конденсатор.

6. Устройство, где происходит кипение холодильного агента?

- А) Испаритель.
- Б) Компрессор.
- В) Конденсатор.

7. Для чего предназначено низкотемпературное холодильное оборудование?

- А) для хранения мороженного.
- Б) для хранения напитков и салатов.
- В) для хранения гастрономии

8. Температура в низкотемпературном холодильном оборудовании?

- А) +5, 0
- Б) +10, +14
- В) -18, -14.

9. Предел температуры в льдосоляном охлаждении

- А) -21
- Б) -31.
- В) -41.

10. Внутренние поверхности холодильного оборудования нужно промывать горячей водой с мылом:

- а) не реже 1 раза в день
- б) не реже 1 раза в месяц
- в) не реже 1 раза в неделю

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ	Кол-во баллов
1	а, в	3
2	в	3
3	б	3
4	б	3
5	в	3
6	а	3
7	а	3

8	в	3
9	а	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

1. Укажите соответствие типов холодильных шкафов и полезного объема: (цифра – буква)

- | | |
|------------|------------------------|
| 1) ШХ-0,4М | а) 0,6 м ³ |
| 2) ШХ-1,2 | б) 1,25 м ³ |
| 3) ШХ-0,6 | в) 0,4 м ³ |
| 4) Т2-125М | г) 1,2 м ³ |

2. Укажите соответствие типов холодильного оборудования и его назначения

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. холодильные шкафы | А) служат для демонстрации, продажи и хранения |
| 2. прилавки и витрины | рабочего запаса продуктов |
| 3. сборные холодильные камеры | Б) служат для хранения продуктов несколько дней |
| | В) Предназначены для хранения рабочего запаса |
| | продуктов |

3. Каковы правила эксплуатации холодильного оборудования?

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ
1	1-в, 2-г, 3-а, 4-б
2	1-в, 2-а, 3-б

Карточка 2

1. Назначение и классификация холодильных камер.

2. Особенности устройства камер шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

Карточка 3

1. Особенности устройства холодильных камер.

2. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

Карточка 4

1. Назначение и классификация холодильных шкафов.

2. Преимущества использования камер шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

Карточка 5

1. Особенности устройства холодильных камер.

2. Преимущества использования шкафов шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

Урок 65. Организация работы и правила эксплуатации аппаратов для вакуумирования

Карточки- задания

Карточка 1

1. Каковы особенности трейсилеров?

2. Объясните, почему продукты в вакуумной упаковке дольше сохраняются?

Карточка 2

1. Каковы особенности термоформовщиков, или термоформеров.

2. Охарактеризуйте правила безопасной эксплуатации вакуумных машин камерного типа, используемых на небольших предприятиях общественного питания?

Карточка 3

1. Перечислите вакуумные машины, используемые на предприятиях общественного питания.
2. Охарактеризуйте принцип работы вакуумных машин камерного типа, используемых на небольших предприятиях общественного питания.

Карточка 4

1. Опишите процесс аппарата для вакуумирования, изображённого на рисунке

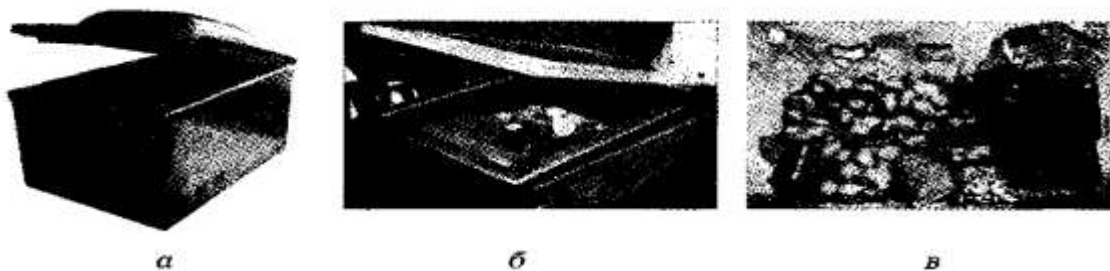


Рис. 4.5. Вакуумирование продуктов:

а — аппарат для вакуумирования продуктов в упаковке; б — извлечение из аппарата готового продукта; в — овощи в вакуумной упаковке

Урок 67. Виды, назначение инвентаря, инструментов для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов, правила их безопасной эксплуатации

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите по рисунку инструменты для ручного нарезания овощи и грибов:



Эталон ответов:

Б-нож для рубки зелени

В – ножи для карбовани

Г – турнировочный нож

Д – нож для нарезки стружкой и спиралью

Е- нуазетная выемка

Карточка 2

1. Назовите по рисунку инструменты для ручного нарезания овощи и грибов:



Эталон ответов:

А – большой нож поварской тройки

Б-нож для рубки зелени

В – ножи для карбования

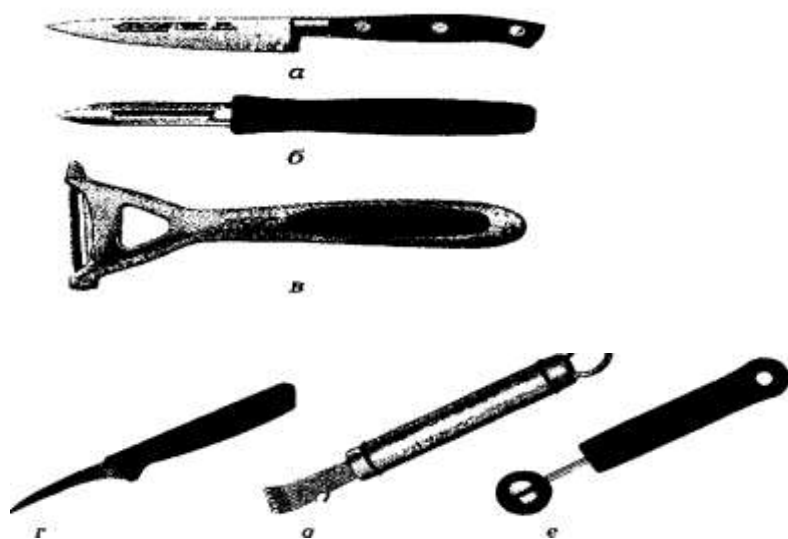
Г –турнировочный нож

Д – нож для нарезки стружкой и спиралью

Е- нузетная выемка

Карточка 3

1.Назовите по рисунку инструменты для ручного нарезания овощей и грибов и их назначение:



Эталон ответов:

А – нож для очистки овощей

Б-желобковый нож

В – нож – «экономка»

Г –турнировочный нож

Д – нож для нарезки стружкой и спиралью

Е- нузетная выемка

Карточка 4

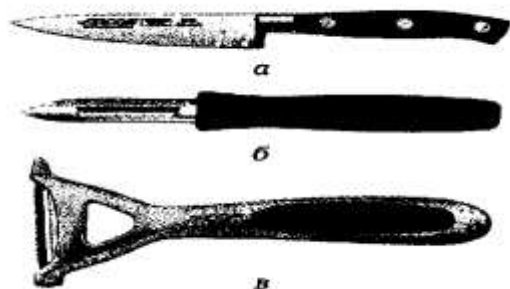
1.Для чего нужен коренчатый и желобковый ножи?

2.Для чего нужен турнировочный нож?

3.Какого цвета разделочная доска служит для нарезания овощей

Карточка 5

- 1.Перечислите виды ножей для обработки и нарезки овощей.
- 2.Для чего нужна нузетная выемка?
- 3.Назовите по рисунку инструменты для ручного нарезания овощи и грибов и их назначение::



Эталон ответов:

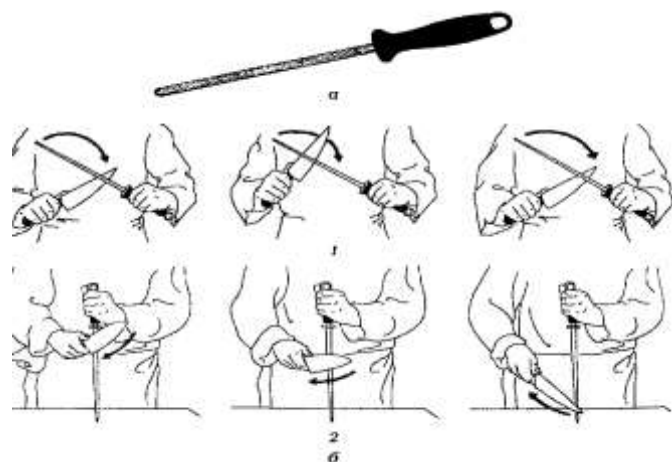
А – нож для очистки овощей

Б-желобковый нож

В – нож – «экономка»

Карточка 6

- 1.Назовите по рисунку инструмент и способы пользования этим инструментом:



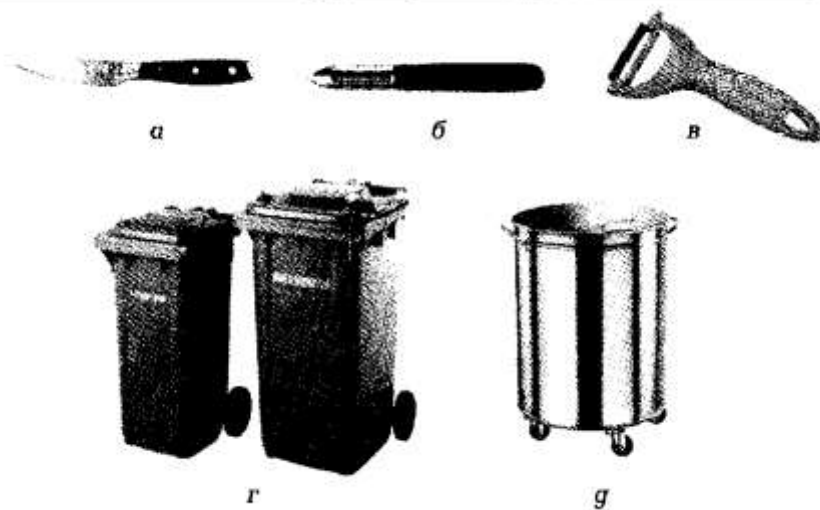
Эталон ответов:

А)Мусат

Б) способы заточки ножа о мусат 1 - на весу; 2- с упором в стол

Карточка 7

- 1.Назовите по рисунку инструменты овощного цеха и объясните, для чего они используются



Эталон ответов:

А – нож для очистки овощей

Б-желобковый нож

В – нож – «экономка»

Г – баки для отходов

Д - контейнер

Урок 69. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации приборов для экспрессоценки качества сырья.

Карточки- задания

Карточка 1

1.Перечислите приборы для экспрессоценки качества сырья – овощей.

2.Каков принцип действия и правила эксплуатации одного из этих приборов

Карточка 2

1.Назовите прибор с рисунка и укажите, какие функции он может выполнять.



2.Опишите принцип действия и правила эксплуатации функции по определению нитратов в овощах

Эталон ответов

Прибор Эковизор с 4 функциями:

1.Нитрат-тестер – измерение уровня нитратов в овощах и фруктах.

2.определение качества воды

- 3.дозиметр для измерения уровня радиационного фона
- 4.поиск зон с повышенным электромагнитным излучением

Карточка 3

1.Назовите назначение прибора, изображённого на рисунке



2.Опишите принцип действия и правила эксплуатации этого прибора.

Эталон ответов

- 1.Прибор .Нитрат-тестер – измерение уровня нитратов в овощах и фруктах.
2. Выбрать продукт в меню прибора. Ввести щуп и нажать «ок». Измерение займет 3 секунды. В зависимости от результата экран станет зеленым, желтым или красным – по принципу светофора. Нормы содержания нитратов для всех продуктов уже внесены в память Нитрат-тестера.

Урок 71. Самостоятельная работа 3. Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для обработки овощей и грибов и способы их безопасной эксплуатации»

Источники:

1. Система Интернет;
- 2.Учебники Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. (Глава 17 Оборудование зарубежных производителей , с.274-309)

Время выполнения 1ч

Урок 72. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном виде
Устный опрос:

- 1.Что представляет собой охлаждение продуктов?
- 2.Что представляет собой заморозка продуктов?
- 3.Чем шоковая заморозка отличается от медленного процесса заморозки?
- 4.Каковы особенности замораживания обработанных овощей и грибов?
- 5.Как хранят обработанные овощи в охлаждённом виде?
- 6.Как хранят обработанный картофель в охлаждённом виде?
- 7.Как хранят зелень в охлаждённом виде?
- 8.Как хранят обработанные овощи в замороженном виде?

Урок 73. Организация хранения обработанных овощей и грибов в вакуумированном виде

Устный опрос:

- 1.Перечислите оборудование для вакуумирования обработанных овощей.
- 2.Каков принцип работы трейслеров?
- 3.Каков принцип работы термоформовщиков (термоформеров)?
- 4.Каков принцип действия вакуумных машин камерного типа, используемых на небольших предприятиях питания?
- 5.Каковы правила эксплуатации машин для вакуумирования продуктов?

Урок 74. Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания

Письменный опрос

Вариант 1

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к содержанию тела повара, кондитера в чистоте?
2. Каков санитарный режим поведения работников предприятий общественного питания?

Вариант 2

1. Дайте определение личной гигиены повара.
2. Каковы санитарно-гигиенические требования к содержанию рук повара, кондитера в чистоте?

Вариант 3

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к содержанию ротовой полости повара, кондитера в чистоте?
2. Каковы санитарно-гигиенические требования к медицинским обследованиям персонала предприятий общественного питания?

Вариант 4

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к санитарной одежде повара, кондитера?
2. Каков санитарный режим поведения работников предприятий общественного питания?

Вариант 5

1. Какие осмотры открытых частей тела проводят ежедневно в холодном и горячем цехе?
2. Каков санитарный режим поведения работников предприятий общественного питания?

Вариант 6

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к содержанию тела повара, кондитера в чистоте?
2. Персонал с какими заболеваниями не допускается к работе на предприятиях общественного питания?

Урок 76. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.

Устный опрос

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих овощного мест?
2. Каковы санитарно-гигиенические требования к оборудованию овощного цеха?
3. Каковы санитарно-гигиенические требования к инвентарю и инструментам овощного цеха?
4. Каковы санитарно-гигиенические требования к посуде и уходу за ней?

Урок 78. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих средств, предназначенных для использования в заготовочных цехах

Устный опрос

1. Для чего предназначены моющие и чистящие средства?
2. Каким требованиям должны удовлетворять моющие средства?
3. Какая документация должна прилагаться к моющим средствам?
4. Какова классификация моющих средств?
5. Какие моющие средства применяют для ручной мойки посуды?
6. Какие требования предъявляются к чистящим средствам?
7. Каковы правила использования моющих средств?
8. Каковы правила использования чистящих средств?

Урок 80. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для использования в заготовочных цехах

Письменный опрос

Вариант 1

1. Дайте определение понятия «дезинфекция».
2. Какие дезинфицирующие средства относят к поверхностно-активным?

Вариант 2

1. Как классифицируют дезинфицирующие средства?
2. Как приготовить 10%-ный осветлённый раствор хлорной извести??

Вариант 3

1. Какие дезинфицирующие средства разрешены для использования на пищевых производствах.?
1. Какие дезинфицирующие средства относят к хлорсодержащим?

Вариант 4

1. Какие методы дезинфекции относят к химическим?

2. Рассчитайте, сколько сухого хлорамина Б нужно для приготовления 5 литров раствора для дезинфекции помещений и оборудования.

Эталон ответа: Рассчитаем, сколько сухого хлорамина Б нужно для приготовления 5 литров раствора для дезинфекции помещений и оборудования.

Для дезинфекции помещений и оборудования необходим 0,5%-ный раствор хлорамина. Для приготовления 5л раствора необходимо

5л

$$\text{----} \times 0,5\% = 0,025 \text{ кг} = 25\text{г}$$

100

Ответ: 25г

Вариант 5

1. Какие методы дезинфекции относят к физическим?

2. Какие дезинфицирующие средства относят к поверхностно-активным веществам?

3. Рассчитайте, сколько исходного раствора хлорной извести получится из 600г сухой хлорной извести.

Эталон ответа: Исходный раствор хлорной извести готовят 10%-ным. 1кг сухой хлорной извести растворяют в 10литрах воды. Чтобы рассчитать, сколько исходного раствора получится из 600 сухой хлорной извести, составим пропорцию:

1 кг извести – 10л воды

600г=0,6 кг – х л воды

$$10\text{л} \times 0,6 \text{ кг}$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1\text{кг}} = 6\text{л}$$

1кг

Ответ: 6л

Вариант 6

1. Какие методы дезинфекции относят к физическим?

2. Какие дезинфицирующие средства относят к кислородосодержащим?

3. Рассчитайте, сколько исходного раствора хлорной извести получится из 200г сухой хлорной извести.

Эталон ответа: Исходный раствор хлорной извести готовят 10%-ным. 1кг сухой хлорной извести растворяют в 10литрах воды. Чтобы рассчитать, сколько исходного раствора получится из 200 сухой хлорной извести, составим пропорцию:

1 кг извести – 10л воды

200г=0,2 кг – х л воды

$$10\text{л} \times 0,2 \text{ кг}$$

$$x = \frac{\text{-----}}{1\text{кг}} = 2\text{л}$$

1кг

Ответ: 2л

Вариант 7

1. Какие методы используют для проведения дезинфекции?

2. На какие группы подразделяются дезинфицирующие средства?

3. Рассчитайте, сколько гипохлорита кальция нужно для приготовления 1 литра дезинфицирующего раствора.

Эталон ответа: Рассчитаем, сколько гипохлорита кальция нужно для приготовления 1литра раствора для дезинфекции столовой посуды.

Для дезинфекции столовой посуды необходим 0,1%-ный раствор гипохлорита кальция. Для приготовления 1л раствора необходимо

1л

$$\text{----} \times 0,1\% = 0,001 \text{ кг} = 1\text{г}$$

100

Ответ: 1г

Вариант 8

1. Для чего нужна дезинфекция?

2. Как приготовить исходный раствор хлорной извести?

3.Рассчитайте , сколько сухого хлорамина Б нужно для приготовления 4 литров раствора для дезинфекции помещений и оборудования.

Эталон ответа: Рассчитаем, сколько сухого хлорамина Б нужно для приготовления 4 литров раствора для дезинфекции помещений и оборудования.

Для дезинфекции помещений и оборудования необходим 0,5%-ный раствор хлорамина. Для приготовления 4л раствора необходимо

4л

---- $0,5\% = 0,02 \text{ кг} = 20\text{г}$

100

Ответ: 20г

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них 23ч.

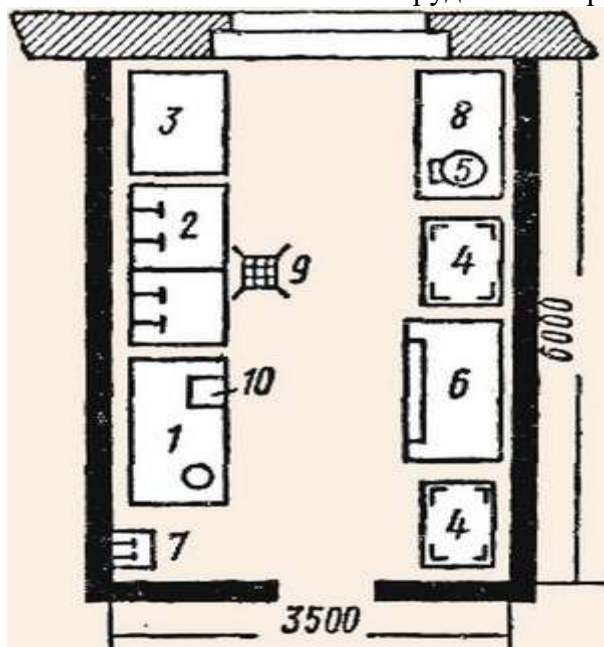
Урок 82. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест.

Карточки-задания

Карточка 1

1.Для чего предназначен рыбный цех на предприятии общественного питания?

2.Укажите наименование оборудования в рыбном цехе, указанное цифрами на рисунке.



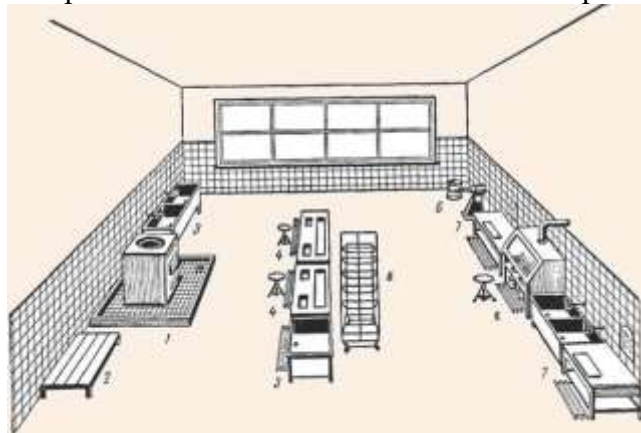
Эталон ответов

1, 3, 8 - рабочие столы; 2 - ванны на два отделения; 4 - стеллаж; 5 - мясорубка; 6 - холодильный шкаф; 7 - раковина; 9 - трап; 10 - рыбочистка

Карточка 2

1.Перечислите этапы технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.

2.Перечислите технологические линии в рыбном цехе.

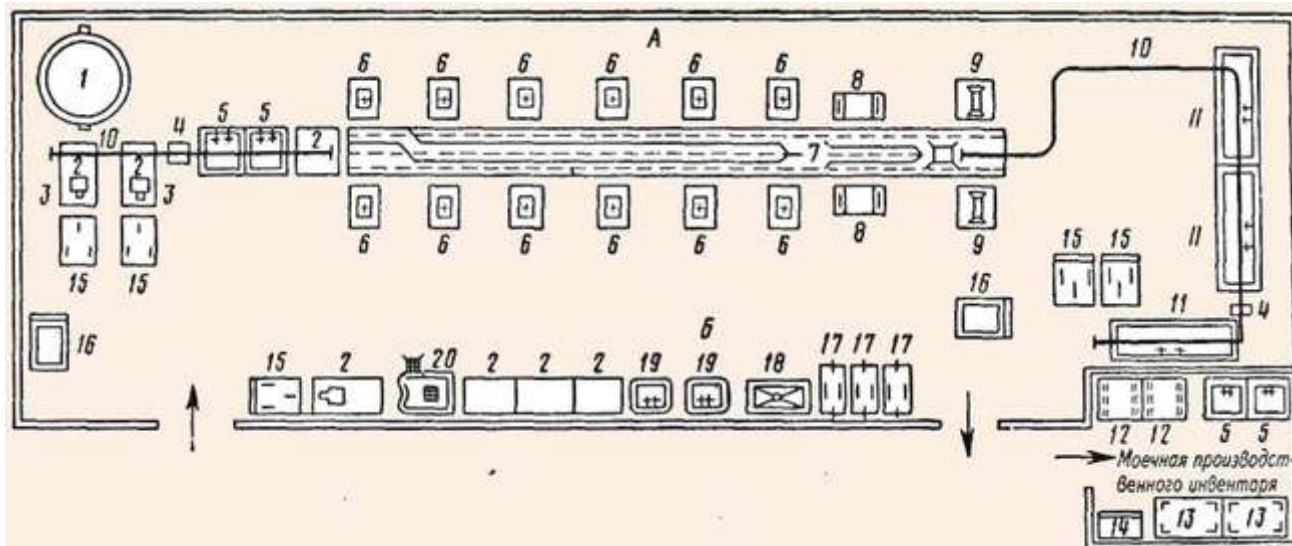


Карточка 3

1. Какое оборудование устанавливается в рыбном цехе?
2. Охарактеризуйте этапы технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.

Карточка 4

1. Дайте общую характеристику рыбного цеха.
2. Назовите и кратко охарактеризуйте технологические линии в рыбном цехе заготовочного предприятия (большой мощности).



Эталон ответа

А - линия обработки чешуйчатой рыбы; Б - линия обработки осетровых рыб

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в рыбном цехе?
2. Каковы общие требования к организации рабочих мест?

Карточка 5

1. Кратко охарактеризуйте технологические операции, выполняемые в рыбном цехе.
2. Какое оборудование устанавливают в рыбном цехе предприятия малой и средней мощности?

Урок 83. Правила безопасной организации работ в рыбном цехе.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар перед началом работы в рыбном цехе?
2. Дайте общую характеристику рыбного цеха.

Карточка 2

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар в процессе работы в рыбном цехе?
2. Дайте общую характеристику рыбного цеха.

Карточка 3

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в рыбном цехе?
2. Кратко охарактеризуйте технологические операции, выполняемые в рыбном цехе.

Карточка 4

1. Какие технологические операции включает в себя технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы?
2. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в рыбном цехе?

Карточка 5

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в рыбном цехе?
2. Каковы общие требования к организации рабочих мест?

Урок 84. Требования охраны труда, пожарной безопасности в рыбном цехе.

Устный опрос

1. Какие правила техники безопасности должен соблюдать повар в рыбном цехе перед началом работы?

2. Какие правила техники безопасности должен соблюдать повар в рыбном цехе во время работы?
3. Какие правила техники безопасности должен соблюдать повар в рыбном цехе по окончании работы?
4. Какие правила техники безопасности должен соблюдать повар в рыбном цехе при работе с ножом?
5. Какова техника безопасности при эксплуатации механического оборудования рыбного цеха?
6. Какова техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования рыбного цеха?
7. Каковы правила пожарной безопасности в овощном цехе?

Урок 85. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия (фабрика-кухня)

Карточки-задания

Карточка 1

1. Каков технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом?
2. Кратко охарактеризуйте организацию рабочего места в рыбном цехе для обработки и разделки рыбы с костным скелетом.

Карточка 2

1. Каков ассортимент полуфабрикатов из рыбы, вырабатываемых в рыбном цехе заготовочного предприятия?
2. Какое оборудование устанавливают в рыбном цехе заготовочного предприятия?

Карточка 3

1. Какие технологические линии организуют в рыбном цехе заготовочного предприятия?
2. Описать организацию рабочего места по приготовлению рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё

Карточка 4

1. Кратко охарактеризуйте технологические операции, выполняемые в рыбном цехе.
2. . Описать организацию рабочего места по приготовлению порционных полуфабрикатов из рыбы

Карточка 5

1. Какие технологические операции включает в себя технологический процесс механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы?
2. Кратко охарактеризуйте организацию рабочего места в рыбном цехе для обработки нерыбного водного сырья.

Карточка 6

1. какое оборудование устанавливают в в рыбном цехе заготовочного предприятия?
2. . Описать организацию рабочего места по приготовлению порционных панированных полуфабрикатов из рыбы

Урок 86. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в рыбном цехе предприятия средней мощности (ресторан, столовая)

Карточки- задания

Карточка 1

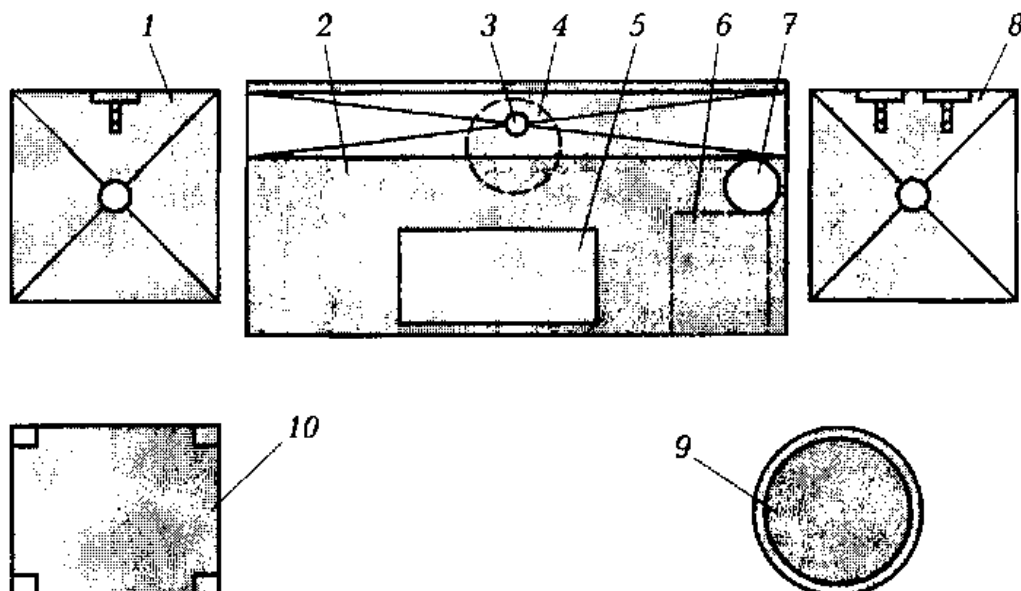
1. Описать организацию рабочего места по приготовлению рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё, используя рисунок



2. Какие технологические линии устанавливают в рыбном цехе предприятий средне мощности?

Карточка 2

1. По схеме организации рабочего места для очистки и потрошения рыбы назовите указанное цифрами оборудование и его назначение



Эталон ответов

1 — ванна для оттаивания и вымачивания рыбы; 2 — производственный стол для разделки рыбы; 3 — отверстие для удаления отходов; 4 — бачок под столом для сбора отходов; 5 — разделочная доска; 6 — ящик для инструментов; 7 — рыбо-чистка; 8 — ванна для мытья потрошеной рыбы; 9 — передвижная ванна; 10 — производственный табурет для рыбы в корзинах, ящиках

Карточка 3

- 1..Каков технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом?
- 2..Назовите приспособления и оборудование для обработки рыбы, изображённое на рисунках



1



2



3

Эталон ответов

- 1 — скребок для удаления чешуи
- 2 — стол производственный для разделки рыбы
- 3.- рыбоочистительная машина РО-1

Урок 95. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

Универсальные приводы, сменные механизмы к ним.

Устный опрос:

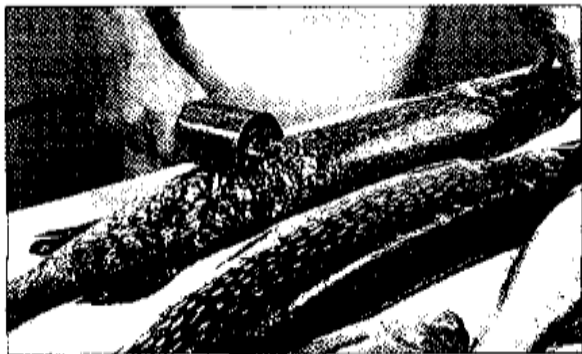
- 1.Каковы виды технологического оборудования для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них?
2. Каково устройство универсального привода ПУ-0,6?
- 3.Каков принцип действия универсального привода ПУ-0,6?
- 3.Каковы правила безопасной эксплуатации универсального привода ПУ-0,6?
- 4.Перечислите механизмы для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

Урок 96. Организация работы и правила эксплуатации рыбочисток ручных, рыбоочистительных машин.

Карточки- задания

Карточка 1

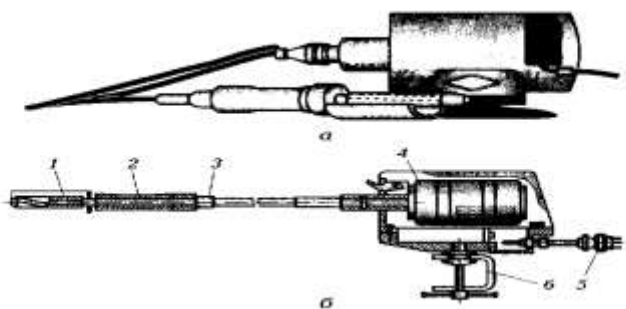
1. Назовите, какая машина изображена на рисунке, каково её назначение.



2. Каковы принцип действия и правила безопасной эксплуатации этой машины.

Карточка 2

1. По схеме рыбоочистительной машины назовите указанные буквами и цифрами детали и укажите, для чего они предназначены



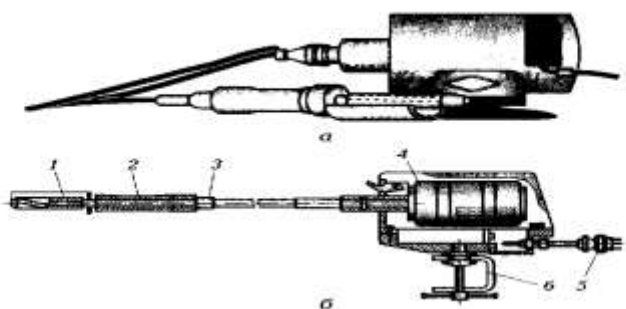
2. Где находится защитный кожух?

Эталон ответов

а — общий вид; *б* — разрез: 1 — скребок; 2 — рукоятка; 3 — гибкий вал;
4 — электродвигатель; 5 — вилка; 6 — кронштейн

Карточка 3

1. По схеме рыбоочистительной машины назовите указанные буквами и цифрами детали и укажите, для чего они предназначены



2. Как производят санитарную обработку по окончании работы машины?

Эталон ответов

а — общий вид; *б* — разрез: 1 — скребок; 2 — рукоятка; 3 — гибкий вал;
4 — электродвигатель; 5 — вилка; 6 — кронштейн

Карточка 4

1. Назовите приспособления и оборудование для обработки рыбы, изображённое на рисунках



1



2



3

2. Каков принцип действия машины, изображённый на рисунке №3

Эталон ответов

1 – скребок для удаления чешуи

2 – стол производственный для разделки рыбы

3.- рыбоочистительная машина РО-1

Карточка 5

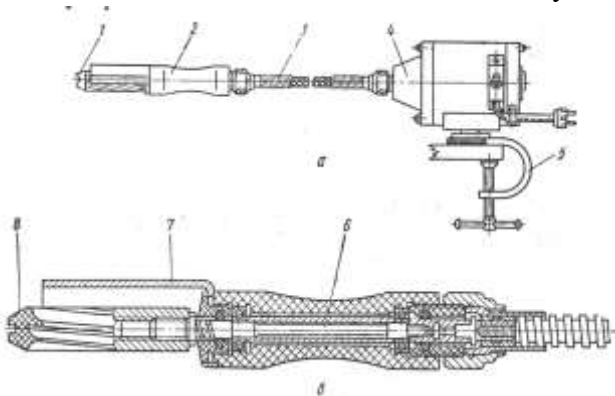
1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.



2. Каковы правила безопасной эксплуатации этой машины?

Карточка 6

1. Назовите основные части машины, пользуясь схемой:



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

2. Каковы правила безопасной эксплуатации этой машины?

Карточка 7

1. Перечислите виды ручных рыбчисток.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации ручной рыбчисткой? Опишите их, используя рисунок.



Урок 99. Инвентарь, инструменты, используемые для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

Устный опрос:

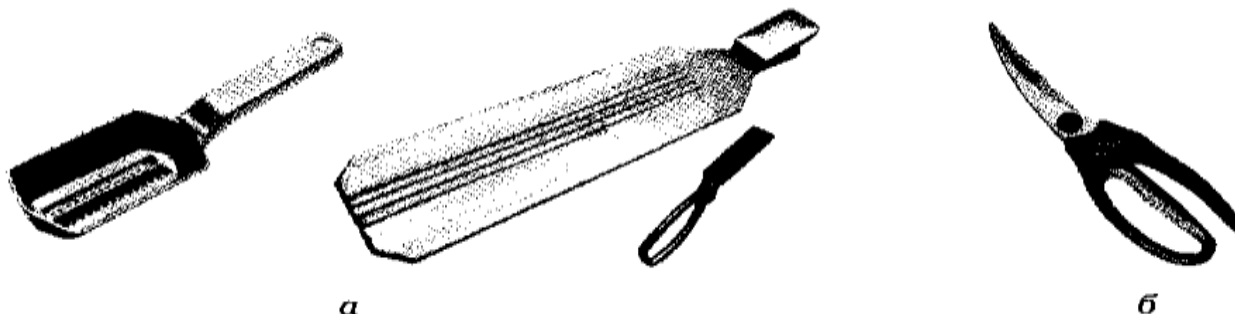
1. Какие инструменты используют для обработки рыбы, нерыбного водного сырья?

2. Какой инвентарь и инструменты используют для обработки рыбы, нерыбного водного сырья?
3. Какие инструменты используют для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья?
4. Каковы санитарно-гигиенические требования к инструментам и инвентарю для обработки рыбы и нерыбного водного сырья?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите по рисунку инвентарь рыбного цеха:



в

Эталон ответов:

А – рыбчистка и разделочная доска с креплением для рыбы

Б – ножницы - секатор

В – скребок для удаления чешуи

2. Какие ножи используют для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё?

Карточка 2

1. Какие технологические операции по обработке рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё производят в рыбном цехе?

2. Выберите из изображённых на рисунке ножей те, которые используют для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё, укажите их обозначение на рисунке и назначение:

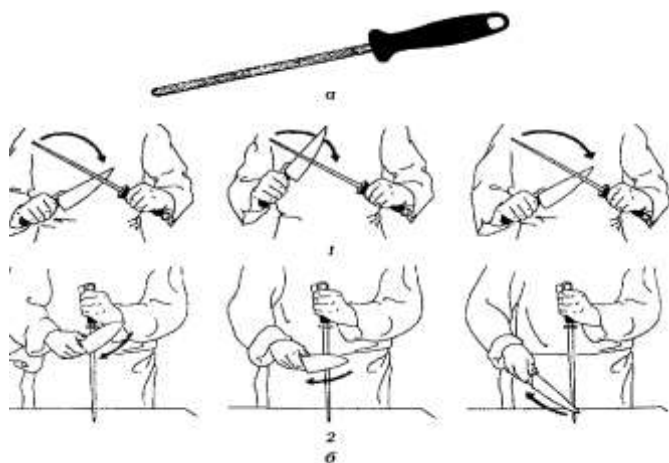


Эталон ответов:

Д,е - ножи «поварской тройки»; и - для разделки рыбы; к - для потрошения рыбы; л - кухонные;

Карточка 3

1. Назовите по рисунку инструмент и способы пользования этим инструментом:



Эталон ответов:

А) Мусат

Б) способы заточки ножа о мусат 1 - на весу; 2- с упором в стол

Карточка 4

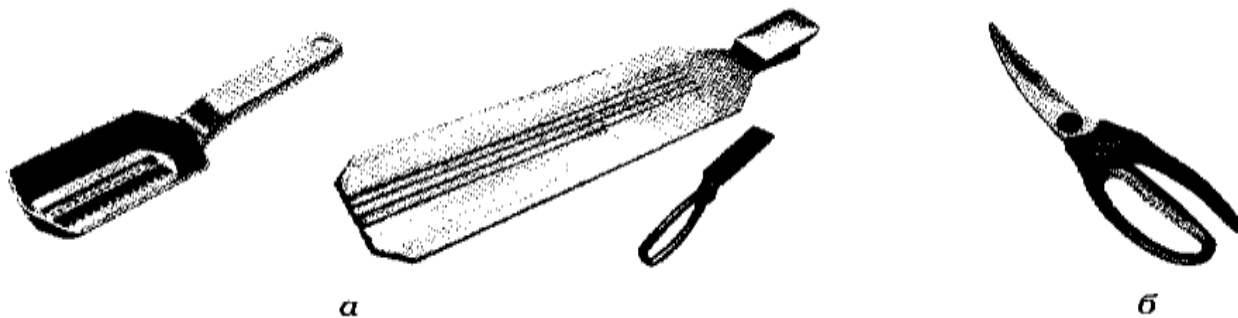
1. Какие разделочные доски можно использовать в рыбном цехе?:

2. Где в рыбном цехе хранят инструменты и инвентарь?

Карточка 5

1. Какие разделочные доски используют в рыбном цехе?

2. Назовите изображённый на рисунке инвентарь рыбного цеха.



Эталон ответов:

А – рыбчистка и разделочная доска с креплением для рыбы

Б – ножницы - секатор

2. Какие ножи используют для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё?

Урок 101. Самостоятельная работа 4. Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них и способы их безопасной эксплуатации»

Источники:

1. Система Интернет;

2. Учебники Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. (Глава 17 Оборудование зарубежных производителей, с.274-309)

Урок 102. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде

Письменный опрос:

Вариант 1

1. Как хранят обработанную рыбу, нерыбное водное сырьё в охлаждённом виде?

2. Перечислите способы замораживания рыбы.

Вариант 2

1. Как влияет замораживание на качество рыбы?

2. Охарактеризуйте шоковое охлаждение обработанной рыбы.

Вариант 3

1. Какие процессы происходят при размораживании рыбы?

2. Охарактеризуйте шоковое замораживание обработанной рыбы.

Вариант 4

1. Чем шоковая заморозка отличается от медленного процесса заморозки?

2. Как происходит процесс вакуумирования обработанной рыбы и полуфабрикатов?

Урок 103. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в рыбном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

Устный опрос

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в рыбном цехе?

2. Каковы санитарно-гигиенические требования к оборудованию рыбного цеха?

3. Каковы санитарно-гигиенические требования к инвентарю и инструментам рыбного цеха?

4. Каковы санитарно-гигиенические требования к посуде и уходу за ней?

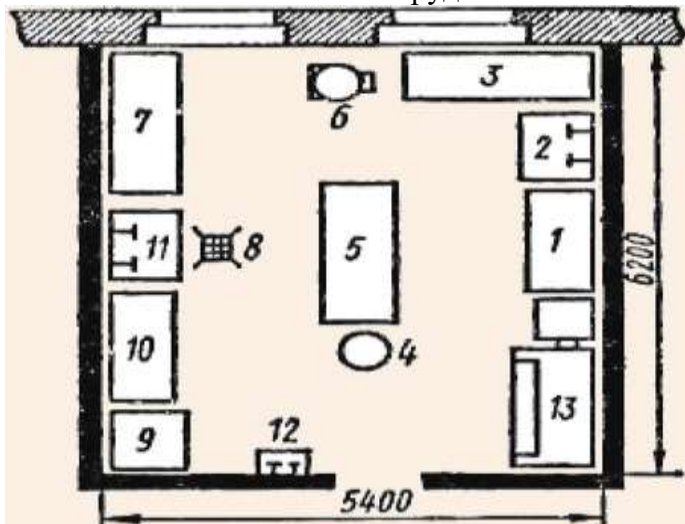
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них 46ч.

Урок 105. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов в мясном цехе, приготовления полуфабрикатов из них.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Для чего предназначен мясной цех на предприятии общественного питания?
2. Укажите наименование оборудования в мясном цехе, указанное цифрами.



Эталон ответов:

- 1, 3, 5, 7, 10 - рабочие столы; 2 - ванна; 4 - разрубочный стул; 6 - универсальный привод типа ПМ-1,1,8 - трап; 9 - опалочный шкаф; 11 - ванна; 12 - раковина; 13 - холодильный шкаф

Карточка 2

2. Дайте общую характеристику мясного цеха.
2. Какие рабочие места организуют в мясном цехе?

Карточка 3

1. Каковы этапы технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него?
2. Какое оборудование устанавливают в мясном цехе?

Урок 106. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика в птицегольевом цехе, приготовления полуфабрикатов из них.

Устный опрос

1. В каком цехе осуществляют обработку птицы и дичи?
2. Для чего предназначен птицегольевый цех и на каких предприятиях общественного питания его организуют?
3. Каковы этапы технологического процесса обработки домашней птицы и дичи в птицегольевом цехе?
4. Перечислите технологические линии в птицегольевом цехе для первичной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов из неё?
5. Какие рабочие места организуют в птицегольевом цехе?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Каковы этапы технологического процесса по обработке птицы и приготовления полуфабрикатов из неё?
2. Какие рабочие места организуют в птицегольевом цехе?

Карточка 2

1. Для чего предназначен птицегольевый цех на предприятии общественного питания?
2. Какое оборудование применяют в птицегольевом цехе?

Карточка 3

1. Дайте общую характеристику птицегольевого цеха.
2. Какие рабочие места организуют в птицегольевом цехе?

Карточка 4

1. Каковы этапы технологического процесса обработки птицы и дичи и приготовления полуфабрикатов из них?
2. Какое оборудование устанавливают в птицегольевом мясном цехе?

Урок 107. Требования к организации рабочих мест в мясном, птицегольевом и мясо-рыбном цехе.

Устный опрос

1. Какие общие требования к организации рабочих мест ?
2. Какие рабочие места организуют в мясном цехе?
3. Какие рабочие места организуют в мясо-рыбном цехе?
4. Какие рабочие места организуют в птицегольевом цехе?
5. Какое оборудование и инструменты используют в мясном, птицегольевом и мясо-рыбном цехе?
6. Каковы требования к организации рабочего места в мясном цехе?
7. Каковы требования к организации рабочего места в мясо-рыбном цехе?
8. Каковы требования к организации рабочего места в птицегольевом цехе?

Урок 108. Правила безопасной организации работ в мясном, птицегольевом и мясо-рыбном цехе.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар перед началом работы мясо-рыбном цехе?
2. Дайте общую характеристику мясного цеха.

Вариант 2

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар в процессе работы в мясном и мясо-рыбном цехе?
2. Дайте общую характеристику птицегольевого цеха.

Вариант 3

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в мясном цехе?
2. Кратко охарактеризуйте технологические операции, выполняемые в птицегольевом цехе.

Вариант 4

1. Какие технологические операции включает в себя технологический процесс механической кулинарной обработки мяса?
2. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в птицегольевом цехе?

Вариант 5

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в мясном цехе?
2. Каковы общие требования к организации рабочих мест?

Вариант 6

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар перед началом работы в мясном цехе?
2. Дайте общую характеристику птицегольевого цеха.

Вариант 7

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар перед началом работы в птицегольевом цехе?
2. Дайте общую характеристику мясо-рыбного цеха.

Урок 109. Требования охраны труда, пожарной безопасности в мясном, птицегольевом и мясо-рыбном цехе

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар перед началом работы в мясном, птицегольевом и мясо-рыбном цехе?
2. Дайте общую характеристику мясного цеха.

Карточка 2

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар в процессе работы в мясном, птицегольевом и мясо-рыбном цехе?
2. Дайте общую характеристику птицегольевого цеха.

Карточка 3

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в мясном, птицегольевом и мясо-рыбном цехе?

2. Кратко охарактеризуйте технологические операции, выполняемые в мясном цехе.

Карточка 4

1. Какие технологические операции включает в себя технологический процесс механической кулинарной обработки птицы?

2. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в мясном, птицегольевом и мясо-рыбном цехе?

Карточка 5

1. Какие правила безопасности должен соблюдать повар при работе с ножом в мясном, птицегольевом и мясо-рыбном цехе?

2. Каковы правила пожарной безопасности в мясном, птицегольевом и мясо-рыбном цехе?

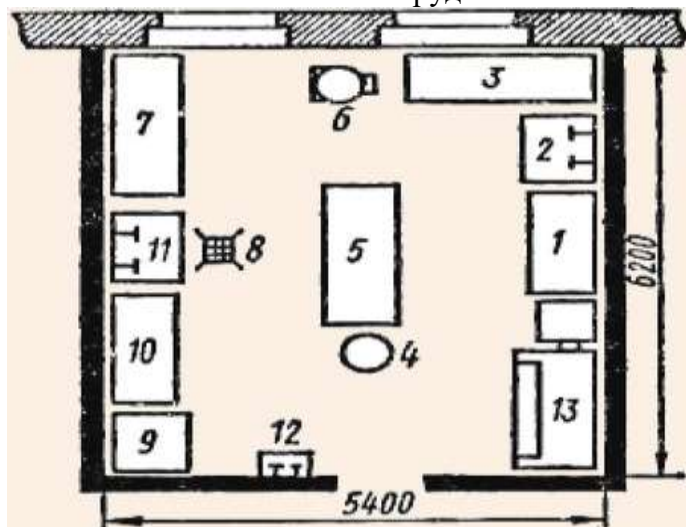
Урок 110. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия (фабрика-кухня)

Карточки-задания

Карточка 1

1. Каково назначение мясного цеха на предприятии общественного питания?

2. Укажите наименование оборудования в мясном цехе, указанное цифрами.



Эталон ответов:

1, 3, 5, 7, 10 - рабочие столы; 2 - ванна; 4 - разрубочный стул; 6 - универсальный привод типа ПМ-1,1,8 - трап; 9 - опалочный шкаф; 11 - ванна; 12 - раковина; 13 - холодильный шкаф

Карточка 2

1. Дайте общую характеристику мясного цеха.

2. Какие рабочие места организуют в мясном цехе?

3. Укажите операцию технологического процесса, которую производит повар на рисунке, и опишите организацию рабочего места.



Карточка 3

1. Каковы этапы технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него?
2. Какое оборудование устанавливают в мясном цехе?
3. Укажите операцию технологического процесса, которую производит повар на рисунке, и опишите организацию рабочего места



Карточка 4

1. Перечислите полуфабрикаты, которые могут производить в мясном цехе заготовочного предприятия (фабрика-кухня).
2. Как организуют рабочее место в мясном цехе заготовочного предприятия по производству порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины?

Карточка 5

1. Перечислите рабочие места, которые организуют в мясном цехе заготовочного предприятия.
2. Как организуют рабочее место в мясном цехе заготовочного предприятия по производству рубленых полуфабрикатов из мяса?

Урок 111. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясном цехе предприятия средней мощности (ресторан, столовая)

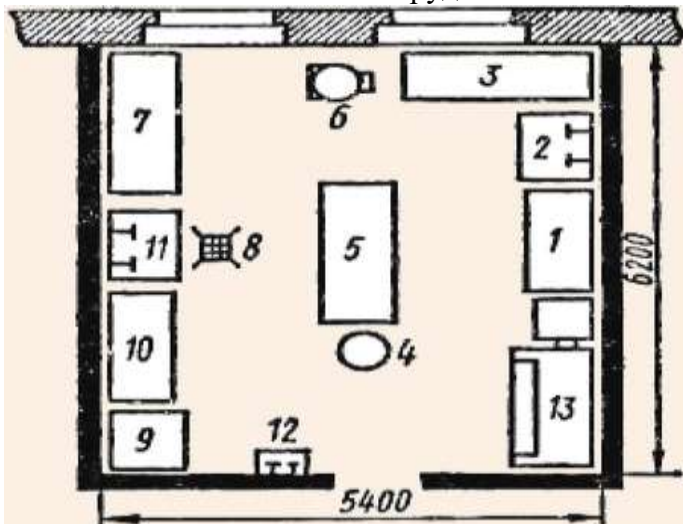
Карточки-задания

Карточка 1

1. Дайте общую характеристику мясного цеха.
2. Как организуют рабочее место для разделки мяса в мясном цехе предприятий средней мощности?

Карточка 2

1. Каково назначение мясного цеха на предприятии общественного питания?
2. Укажите наименование оборудования в мясном цехе, указанное цифрами.



Эталон ответов:

- 1, 3, 5, 7, 10 - рабочие столы; 2 - ванна; 4 - разрубочный стул; 6 - универсальный привод типа ПМ-1,1,8 - трап; 9 - опалочный шкаф; 11 - ванна; 12 - раковина; 13 - холодильный шкаф

Карточка 3.

1. Какие рабочие места организуют в мясном цехе предприятий средней мощности?

2. Как организуют рабочее место для производства крупнокусковых и порционных полуфабрикатов в мясном цехе предприятий средней мощности?

Карточка 4

1. Каковы этапы технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него?
2. Какое оборудование устанавливают в мясном цехе?

Карточка 5

1. Перечислите полуфабрикаты, которые могут производить в мясном цехе заготовочного предприятия (фабрика-кухня)
2. Как организуют рабочее место для производства полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы в мясном цехе предприятий средней мощности?

Карточка 6

1. Перечислите рабочие места, которые организуют в мясном цехе заготовочного предприятия.
2. Как организуют рабочее место в мясном цехе заготовочного предприятия по производству мелкокусковых полуфабрикатов из мяса?

Урок 112. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в птицегольевом цехе при птицефабрике

Карточки-задания

Карточка 1

1. Заполните таблицу «Организация технологических линий в птицегольевом цехе»

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
1-я линия	Рабочее место для потрошения птицы	
2-я линия	Рабочее место для формовки тушек в кармашек, приготовление порционных и рубленых полуфабрикатов	
3-я линия	Обработка субпродуктов	

Эталон ответов

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
1-я линия	Рабочее место для потрошения птицы	Разрубочный стул, нож-рубак, опалочный горн, производственный стол со встроенной ванной (производственный стол, ванна), гастрономические ёмкостим, стулья, ножи поварской тройки, нож для потрошения, вилки для извлечения внутренних органов, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек
2-я линия	Рабочее место для формовки тушек в кармашек, приготовление порционных и рубленых полуфабрикатов	Производственный стол со встроенным холодильным шкафом (производственный стол, холодильный шкаф), универсальный привод, мясорубка, фаршемешалка, весы, сотейники, гастрономические емкости, ножи поварской тройки, сито,

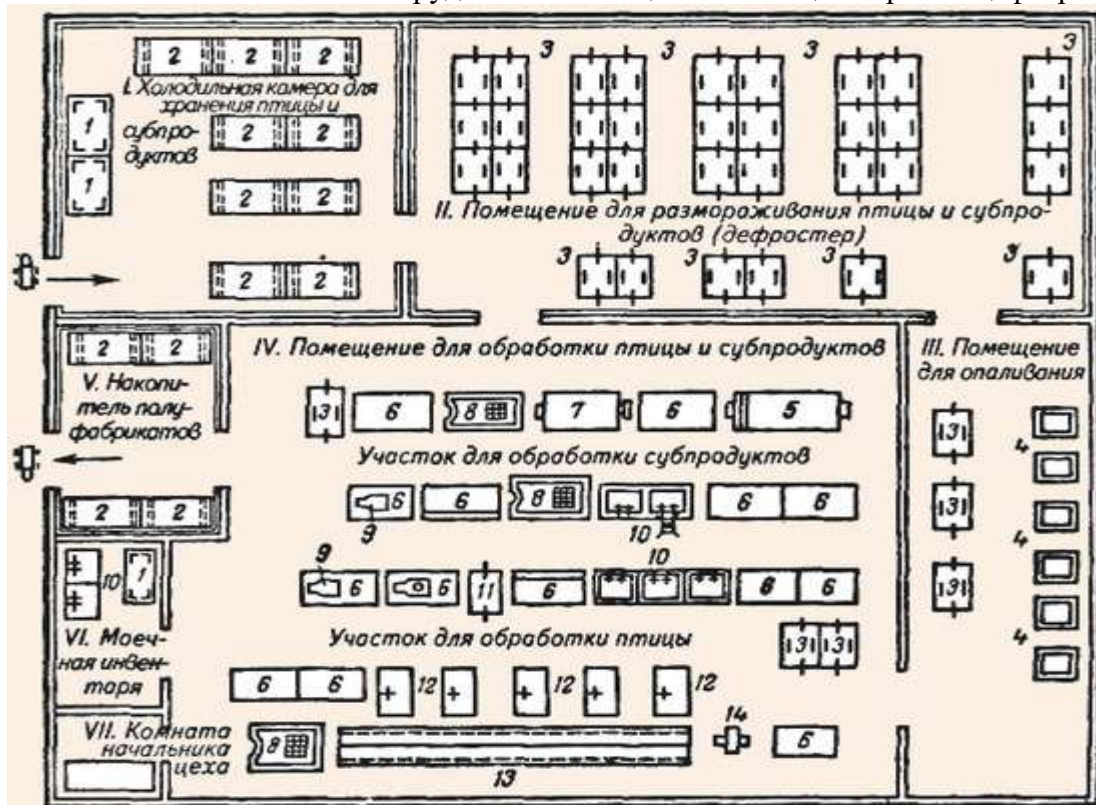
		тыпка, мусат, разделочная доска
3-я линия	Обработка субпродуктов	производственный стол, разделочная доска, моечная ванна

Карточка 2

1. Дайте общую характеристику птицегольевого цеха.
2. Как организуют рабочее место для потрошения птицы в птицегольевом цехе при птицефабрике?

Карточка 3

1. Каково назначение птицегольевого цеха на предприятии общественного питания?
2. Укажите наименование оборудования в птицегольевом цехе при птицефабрике, указанное цифрами.



Эталон ответов:

- 1 - стеллаж стационарный; 2 - подтоварники решетчатые; 3, 11 - стеллаж передвижной; 4 - опалочный шкаф; 5 - печь для опаливания субпродуктов; 6 - стол производственный; 7 - моечный барабан; 8 - стол для подсушки; 9 - весы шкальные малогабаритные; 10 - ванна моечная; 12 - стол для обработки птицы; 13 - транспортёр ленточный для птицы; 14 - пила ленточная

Карточка 4

1. Какие рабочие места организуют в птицегольевом цехе при птицефабрике?
2. Как организуют рабочее место для производства порционных полуфабрикатов в птицегольевом цехе при птицефабрике?

Карточка 5

1. Каковы этапы технологического обработки птицы и приготовления полуфабрикатов из неё?
2. Как организуют рабочее место для производства рубленых полуфабрикатов в птицегольевом цехе при птицефабрике?

Урок 113. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из птицы в ресторанах и столовых

Карточки-задания

Карточка 1

1. Для чего предназначен птицегольевый цех в ресторанах и столовых?
2. Как организуют рабочее место для производства порционных полуфабрикатов из птицы в птицегольевом цехе ресторана или столовой?

Карточка 2

1. Дайте общую характеристику птицегольевого цеха ресторана или столовой..
2. Как организуют рабочее место для обработки птицы в птицегольевом цехе ресторана?

Карточка 3

1. Какое оборудование устанавливается в птицегольевом цехе ресторана?
2. Как организуют рабочее место для производства рубленых полуфабрикатов в птицегольевом цехе ресторана?

Карточка 4

1. Какие рабочие места организуют в птицегольевом цехе ресторана?
2. Как организуют рабочее место для производства порционных полуфабрикатов в птицегольевом цехе в ресторане?

Карточка 5

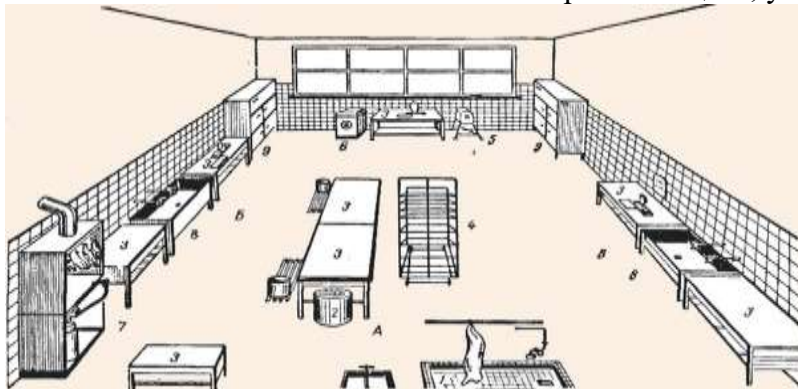
1. Каковы этапы технологического обработки птицы и приготовления полуфабрикатов из неё?
2. Как организуют рабочее место для производства рубленых полуфабрикатов в птицегольевом цехе в ресторане?

Урок 114. Организация рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Для чего предназначен мясо-рыбный цех?
2. Назовите технологические линии мясо-рыбного цеха, указанные на рисунке буквами А, Б, В.



Эталон ответов

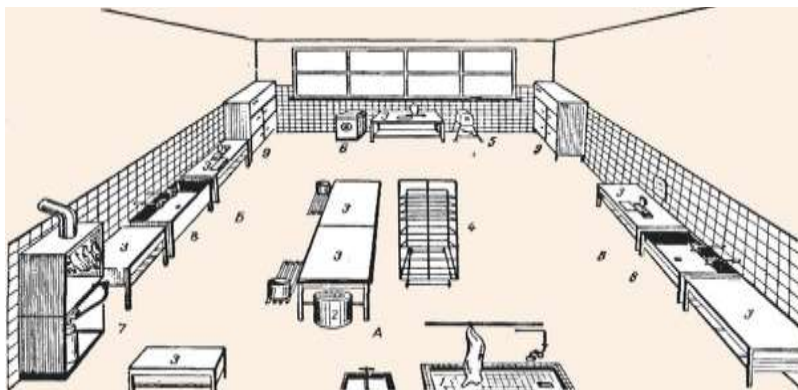
А - участок обработки мяса; Б - участок обработки птицы; В - участок обработки рыбы;

Карточка 2

1. Дайте общую характеристику мясо-рыбного цеха.
2. Как организуют линию обработки мяса в мясо-рыбном цехе?

Карточка 3

1. Укажите наименование оборудования в мясо-рыбном цехе, указанное цифрами.



Эталон ответов

1 - ванна с бортиками; 2 - разрубочный стул; 3 - стол производственный; 4 - стеллаж передвижной; 5 - универсальный привод ПМ-1,1; 6 - мясорубка; 7 - опалочный шкаф; 8 - ванна моечная; 9 - холодильный

шкаф

2. Как организуют рабочее место для производства рубленых полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе?

Карточка 4

1. Как организуют линию обработки рыбы в мясо-рыбном цехе?

2. Опишите рабочее место для приготовления порционных полуфабрикатов из птицы в мясо-рыбном цехе?

Карточка 5

1. Как организуют линию обработки птицы в мясо-рыбном цехе?

2. Как организуют рабочее место для производства рубленых полуфабрикатов из мяса в мясо-рыбном цехе?

Урок 126. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.

Устный опрос

1. Какие виды оборудования используют для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них?

2. Какое механическое оборудование используется в мясном, птицегольевом и мясо-рыбном цехе?

3. Какое холодильное оборудование используют обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них?

Письменный опрос

Вариант 1

1. По схемам мясного, мясо-рыбного цеха перечислите указанное цифрами механическое и холодильное оборудование (отдельно) для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них

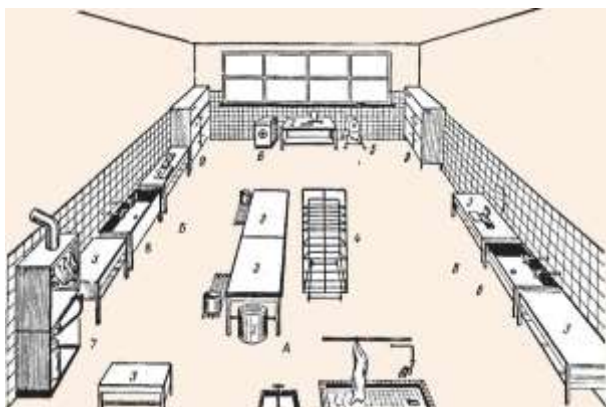


Схема мясо-рыбного цеха

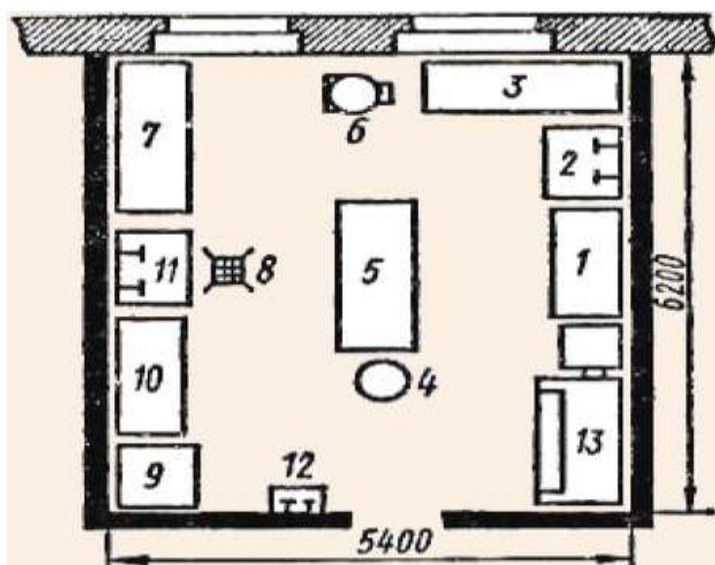


Схема мясного цеха

Эталон ответов

Мясо-рыбный цех

Механическое оборудование: 5 - универсальный привод ПМ-1,1; 6 - мясорубка

Холодильное оборудование: 9 - холодильный шкаф

Мясной цех

Механическое оборудование: 6 - универсальный привод типа ПМ-1,1;

Холодильное оборудование: 13 - холодильный шкаф

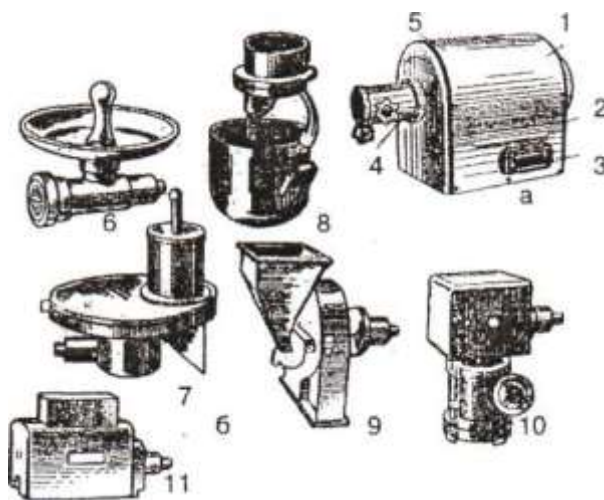
Урок 127. Организация работы и правила эксплуатации универсального привода со сменными механизмами для обработки мяса, домашней птицы, дичи кролика

Карточки-задания

Карточка 1

1. В чём заключается универсальность универсальных приводов?

2. Назовите маркировку привода, его основные части и выберите номера сменных механизмов для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них, перечислите их названия.



Эталон ответов

А - Привод ПМ-1,1 для мясорыбного цеха

Б - размолочный механизм МС12-15

В - фаршемешалка МС8-150

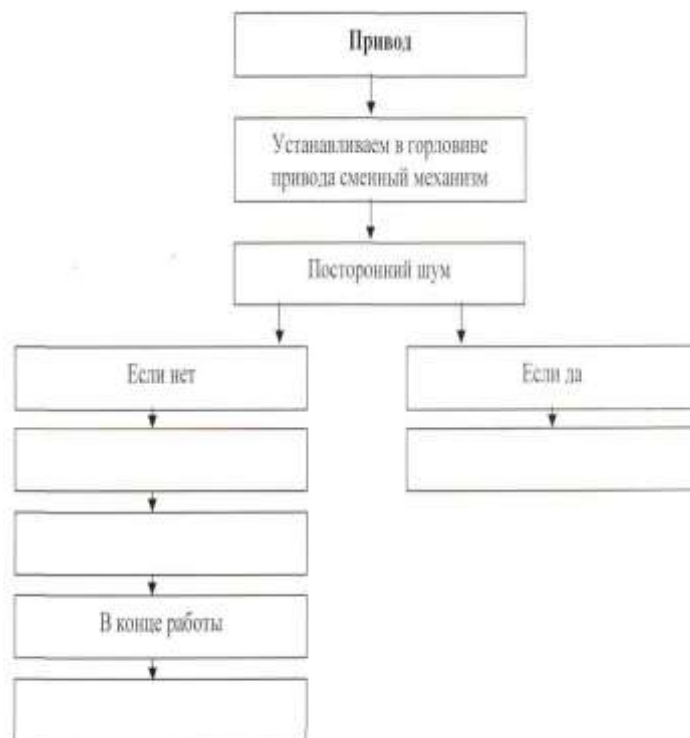
Г - рыхлитель МС19-1400

Д - мясорубка МС2-150

Карточка 2.

1. Перечислите сменные механизмы к универсальному приводу ПМ-1,1

2. Дополните недостающий алгоритм «Правила эксплуатации универсальных приводов».



Карточка 3.

1. Расшифруйте МС2-70; МС4-7-8-20; ПМ -1,1; ПХ-1,1

2. Установите верные соотношения, ответы соедините стрелками

Вопрос	Ответ
1. Как называются приводы, которые используются для приведения в действие одного исполнительного механизма?	а) индивидуальные; б) универсальные; в) сменные.
2. Как называют приводы, которые используют для приведения в действие нескольких сменных механизмов?	а) индивидуальные; б) универсальные; в) сменные.
3. Как называют приводы, которые используются в одном определенном цехе?	а) общего назначения; б) специализированные; в) универсальные.
4. Как называются приводы, которые используются в разных цехах?	а) индивидуальные; б) специализированные; в) универсальные.
5. Что обозначает цифра в маркировке привода ПУ-0,6?	а) название цеха; б) мощность электродвигателя; в) завод изготовитель.
6. Что обозначает буква Г в маркировке ПГ-0,6?	а) общего назначения; б) специализированный; в) универсальный.
7. Какой сменный механизм имеет марку МС2-70?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.

8. Какой сменный механизм имеет марку МС18-160?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.
9. Какой сменный механизм имеет марку МС19-1400?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.
10. Какой сменный механизм имеет марку МС4-7-8-20?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.

Эталон ответов

№ вопроса	Ответ	Кол-во баллов
1	а	3
2	Б	3
3	Б	3
4	Б	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	4
8	Б	4
9	Б	4
10	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточка 4

1 Назовите сменные механизмы к универсальным приводам ПМ-1,1 и ПУ-0,6



Рис. 2.2. Сменные механизмы универсального привода ПМ-1,1:

Сменные механизмы универсального привода ПУ-0.6

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Карточка 5

Укажите стрелками соответствие названий сменных механизмов их маркировке.

Сменный механизм мясорубки	МС12-15
Сменный механизм фаршемешалки	МС8-150
Сменный механизм для рыхления мяса	МС3-40
Сменный механизм для нарезки вареных овощей	МС4-7-8-20
Сменный механизм соковыжималки	МС1 8-160
Сменный механизм для измельчения сухарей	МС 19-1400
Сменный механизм перемешивания салатов и винегретов	МС2-150

Урок 129. Организация работы и правила эксплуатации электромясорубки.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Что обозначают буквы и цифры в маркировке МИМ-82?
2. Нарисуйте порядок установки рабочих органов с мясорубке МИМ-105.
3. Укажите причины и способы устранения следующих неисправностей мясорубок МИМ:

Неисправность	Причина	Способ устранения
Мясорубка не режет, а мнёт мясо		

Карточка 2

1. Что обозначают буквы и цифры в маркировке МИМ-60?
2. Каково устройство мясорубки МИМ-82?

Неисправность	Причина	Способ устранения
Повышенный шум в редукторе		

Карточка 3

1.Что обозначают буквы и цифры в маркировке МИМ-105?

2.Каков принцип работы и правила безопасной эксплуатации мясорубки МИМ-82?

Неисправность	Причина	Способ устранения
Внезапная остановка двигателя		

Карточка 4

1.От какого привода могут работать мясорубки-сменные механизмы на предприятиях общественного питания?

2.Перечислите правила эксплуатации мясорубок МИМ.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Продукт переработки нагревается, а плёнки и жилы наматываются на ножи		

Эталоны ответов на вопросы 3:

Карточка 1

Неисправность	Причина	Способ устранения
Мясорубка не режет, а мнёт мясо	Неправильная регулировка нажима гайки	Выключить электродвигатель, вынуть рабочие органы, очистить их от жил и плёнок, установить на место и отрегулировать нажимную гайку.

Карточка 2

Неисправность	Причина	Способ устранения
Повышенный шум в редукторе	Нож и решётки чрезмерно зажаты гайкой	Ослабить нажим гайки

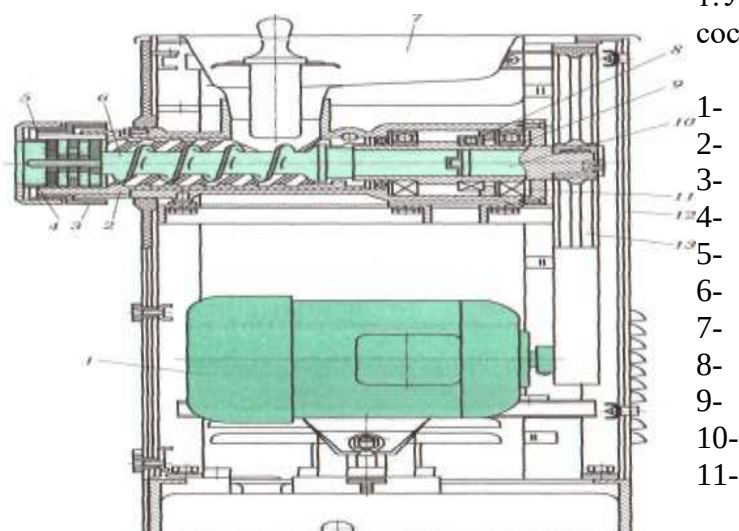
Карточка 3

Неисправность	Причина	Способ устранения
Внезапная остановка двигателя	Нож и решётки чрезмерно зажаты гайкой	Ослабить нажим гайки

Карточка 4

Неисправность	Причина	Способ устранения
Продукт переработки нагревается, а плёнки и жилы наматываются на ножи	Затупились ножи и решётки. Неплотное прилегание ножей и решёток	Заточить и притереть ножи и решётки

Карточка 5



1.Укажите в подрисуночной надписи название составных частей мясорубки.

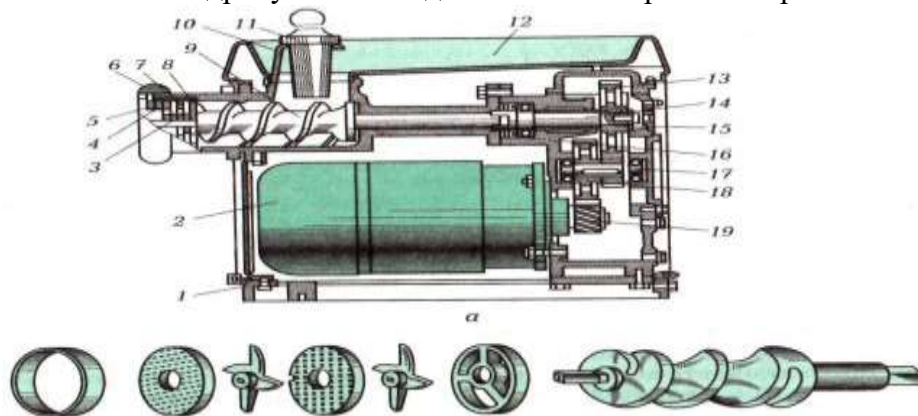
12-

13-

2. Каковы ваши действия, если при работе машины появился скрежет и посторонние шумы?

Карточка 6

1 Укажите в подрисовочной надписи название рабочих органов мясорубки (справа налево)



2. Каковы правила безопасной эксплуатации мясорубки МИМ-82?

Эталон ответов:

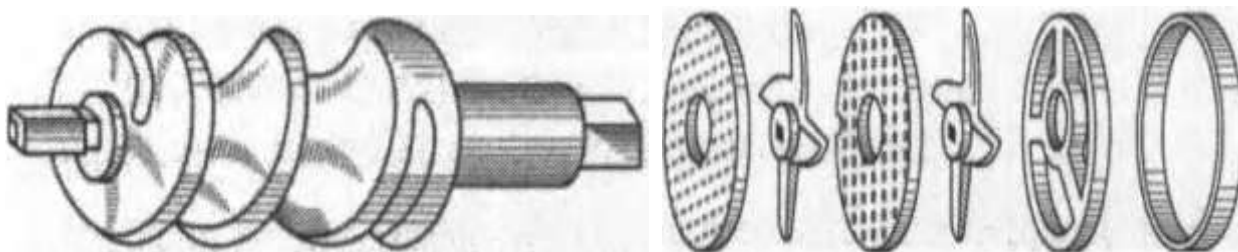
1. Шнек, подрезная решётка, двухсторонний нож, ножевая решётка с крупными отверстиями, двухсторонний нож, ножевая решётка с мелкими отверстиями, упорное кольцо.

Карточка 7.

Решение производственных ситуаций.

- Во время работы мясорубка не режет, а мнет мясо. В чем причина? Ваши действия.
- Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя. Как исправить данную ситуацию?
- Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи. В чем причина? Ваши действия.
- Во время работы мясорубки ухудшилось качество рубки мяса и производительность мясорубки. В чем причина?

Карточка 8.



Укажите по рисунку название рабочих органов мясорубки (порядок работы с лева на право).

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что обозначают последние цифры в мясорубках типа: МИМ -82, МИМ -105?

- а) производительность кг/час
- б) диаметр ножевой решетки
- в) массу мясорубки

2. Что является рабочими органами в мясорубке?

- а) шнек, решетки, 2 двухсторонних ножа, подрезная решетка;
- б) рабочая камера, загрузочное устройство, нажимная гайка;
- в) рукоятка выталкивания шнека, решетки, подрезная решетка

3. Как устанавливают двухсторонние ножи при сборке мясорубки?

- а) режущими кромками в сторону направления вращения шнека;
- б) против часовой стрелки;

- в) по часовой стрелки;
4. Как устанавливают решетки при сборке мясорубки?
- а) любой стороной, первой располагают решетку с более крупными отверстиями;
- б) любой стороной, первой располагают решетку с отверстиями диаметром 3мм;
- в) все равно;
5. Почему может произойти заклинивание решетки?
- а) если не совмещено отверстие решетки со шпонкой;
- б) неправильно затянули нажимную гайку;
- в) неправильная сборка мясорубки;
6. Как подготавливают мясо для измельчения?
- а) нарезают кусочки 200грамм;
- б) промывают, освобождают от костей, сухожилий, нарезают небольшими кусочками 100 – 150 грамм;
- в) освобождают от костей, нарезают.
7. Почему нельзя сильно прижимать мясо к шнеку толкачом?
- а) приведет к быстрому износу рабочих органов;
- б) ножи не успевают измельчить продукт;
- в) может вызвать перегрузку электродвигателя;
8. Почему фарш выходит из мясорубки нагретый?
- а) затуплены ножи;
- б) решетки, ножи не очищены от пленок и сухожилий;
- в) неправильно установлены двухсторонние ножи;
9. В каких случаях возможно поражение работника током?
- а) несоблюдение правил эксплуатации;
- б) работа на мясорубке без предохранительного кольца;
- в) отсутствует заземление;
10. Можно ли сушить рабочие органы на горячей поверхности плиты?
- а) да;
- б) нет;
- в) рекомендуется

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	3
4	а	3
5	а	3
6	в	3
7	в	3
8	а	3
9	в	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

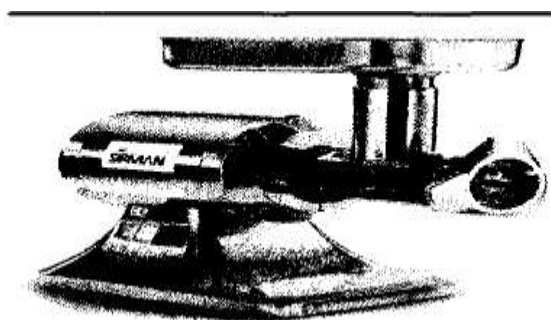
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1

1.Какая машина изображена на рисунке?



Назвать части

2.. Расшифруйте маркировку

М- _____

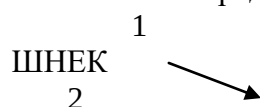
И- _____

М- _____

82- _____

Вариант 2.

1.Напишите порядок сборки ножей и решеток мясорубки для котлетной массы:



2. Ответьте на вопросы

А)Почему шнек имеет убывающий шаг витков?

Б)Какие имеются предохранительное приспособление мясорубки?

Вариант 3

1. Ответьте на вопросы

А) Какие рабочие органы мясорубки получают движения, какие остаются неподвижными? Почему?

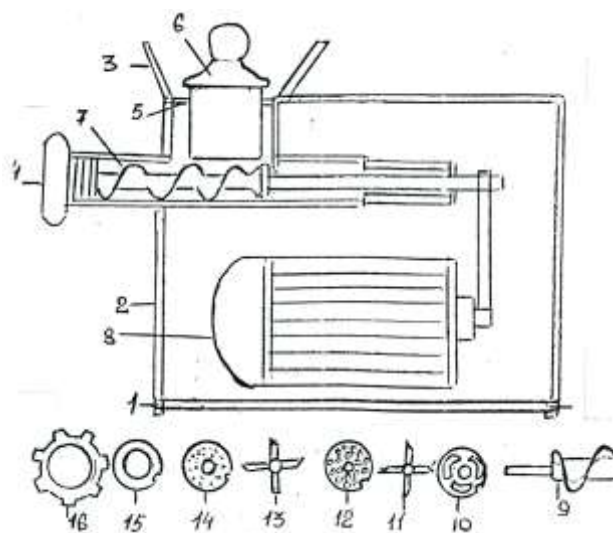
Б) Какая форма и внутренняя поверхность мясорубки?

2. Заполните таблицу.

Неисправности	Причины	Способы устранения
Мясорубка после включения гудит, а шнек не вращается		
Мясорубка не режет, а давит мясо		
Мясо наматывается на шнек		
Снижена производительность мясорубки		

Вариант 4

1.. Назовите основные части машины



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____
16. _____

2. Каковы правила безопасной эксплуатации мясорубки?

Урок 131. Организация работы и правила эксплуатации сменного механизма для приготовления мясного или рыбного фарша MC2-70.

Карточки-задания

Карточка 1.

1. По схеме сменного механизма укажите, для чего предназначены указанные цифрами детали:

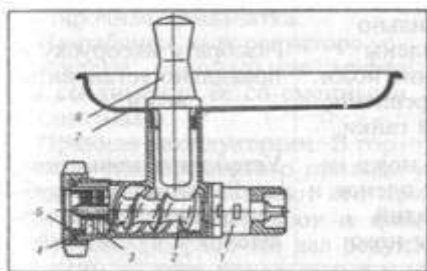


Рис. 2-4. Мясорубка MC2-70.

- 1 - хвостовик; 2 - шнек;
3 - ножевые инструменты; 4 - нажимная гайка;
5 - упорное кольцо; 6 - толкатель;
7 - загрузочная чаша.

2. Как подсоединяют к универсальному приводу механизм MC 2-70?

Карточка 2

1. Укажите назначение упорного кольца и толкателя в сменном механизме MC2-70:

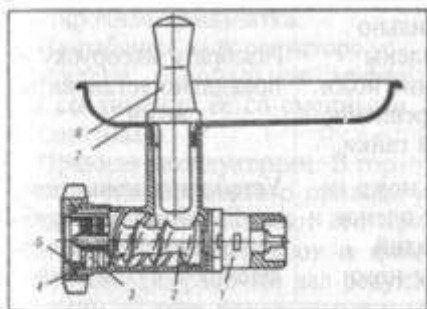


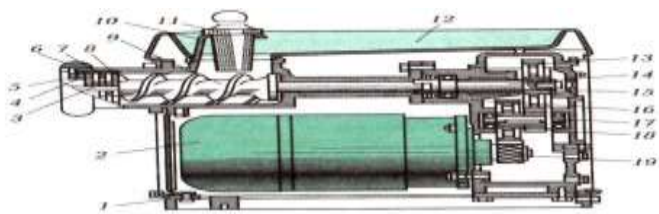
Рис. 2-4. Мясорубка MC2-70.

- 1 - хвостовик; 2 - шнек;
3 - ножевые инструменты; 4 - нажимная гайка;
5 - упорное кольцо; 6 - толкатель;
7 - загрузочная чаша.

2. Каков принцип действия сменного механизма MC 2-70?

Карточка 3.

1 Укажите в подрисункной надписи название рабочих органов мясорубки (справа налево)



2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма MC2-70?

Эталон ответов:

1. Шнек, подрезная решётка, двухсторонний нож, ножевая решётка с мелкими отверстиями, упорное кольцо.

решётка с крупными отверстиями, двухсторонний нож, ножевая решётка с мелкими отверстиями, упорное кольцо.

Карточка 4.

1. Каково назначение и устройство сменного механизма MC2-70?

2. Почему фарш выходит из мясорубки нагретым, и каковы ваши действия, чтобы исправить данную ситуацию?

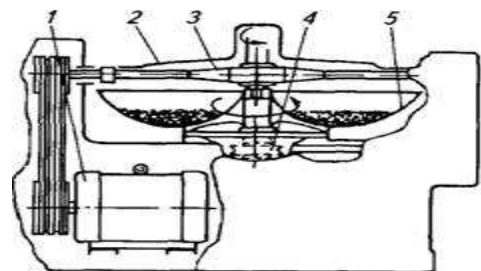
Урок 133. Организация работы и правила эксплуатации куттера.

Карточки-задания

Карточка 1.

1. Для чего предназначен куттер?

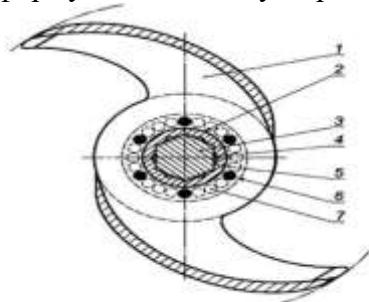
2. По схеме куттера назовите указанные цифрами детали и опишите их назначение



2. Как подсоединяют к универсальному приводу механизм MC 2-70?

Карточка 2

1. Какую форму имеет нож куттера и как происходит измельчение мяса?:

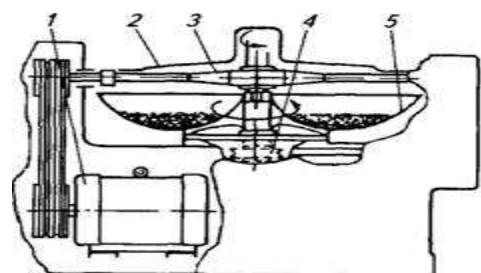


1 - нож, 2 - режущая часть ножа, 3 - шпатель, 4 - отверстия, предназначенные для ввода продуктов, 5 - шпатель, 6 - шпатель, 7 - отверстия, предназначенные для удаления избыточной влаги, 8 - шпатель, 9 - шпатель.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации куттера?

Карточка 3.

1. По схеме куттера назовите указанные цифрами детали и опишите их назначение



2. Каков принцип действия куттера?

Карточка 4.

1. Чем куттер отличается от мясорубки?
2. Каковы правила безопасной эксплуатации куттера?

Карточка 5

1. Каково устройство куттера?
2. Почему нож куттера имеет s-образную форму?

Урок 135. Организация работы и правила эксплуатации фаршемешалки

Письменный опрос

Вариант 1

1. Каково устройство фаршемешалки МС8-150?
2. Почему нельзя перемешивать фарш более 1 мин?

Вариант 2

1. Каково назначение механизма сменного МС8-150?
2. По схеме механизма назовите указанные цифрами детали и опишите их назначение

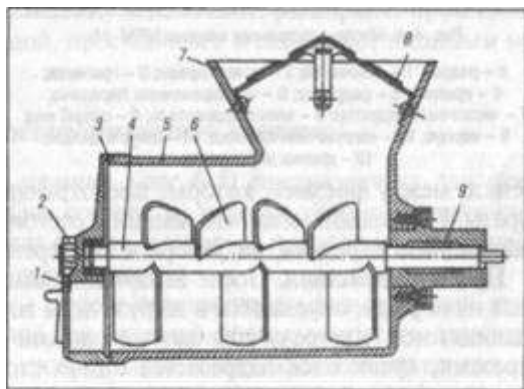


Рис. 4-3. Фаршемешалка МС8-150.

1 - приводной вал; 2 - крышка; 3 - загрузочный бункер; 4 - рабочий вал; 5 - лопасть; 6 - решетка; 7 - хвостовик; 8 - подшипник; 9 - хвостовик.

3. Каковы правила безопасной эксплуатации фаршемешалки МС8-150?

Вариант 3

1. Зачем фарш нужно перемешивать?
2. Опишите принцип действия фаршемешалки.

Вариант 4

1. Каково назначение и устройство механизма сменного МС8-150?
2. Что запрещено делать во время работы фаршемешалки?

Урок 137. Организация работы и правила эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15

Письменный опрос

Вариант 1

1. По рисунку мясорыхлительной машины опишите назначение указанных цифрами деталей.

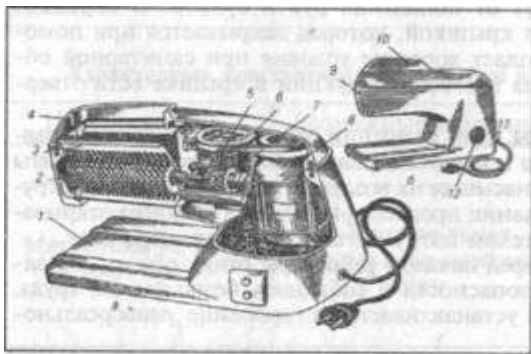


Рис. 4-4. Мясорыхлительная машина МРМ-15.

а - разрез: 1 - основание; 2 - ножи-фрезы; 3 - гребенка;
4 - крышка; 5 - редуктор; 6 - клиноременная передача;
7 - червячный редуктор; 8 - электродвигатель; 9 - общий вид;
9 - корпус; 10 - загрузочная воронка; 11 - шнур с вилкой;
12 - кнопки управления.

2. Почему нельзя работать на мясорыхлительной машине при снятой крышке?

Вариант 2

1. Каково устройство мясорыхлительной машины МРМ-15?

2. Каковы правила безопасной эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15?

Вариант 3

1. Опишите рабочие органы мясорыхлительной машины МРМ-15

2. Опишите принцип действия мясорыхлительной машины МРМ-15

Вариант 4

1. Зачем в мясорыхлительной машине МРМ-15 установлены гребенки?

2. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15?

Урок 139. Организация работы и правила эксплуатации сменного механизма для рыхления мяса МС19-1400

Письменный опрос

Вариант 1

1. По рисунку механизма МС19-1400 опишите назначение указанных цифрами деталей.

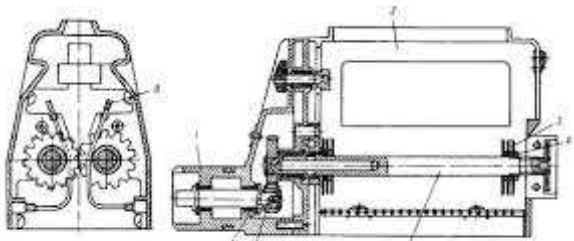


Рис. 2-6. Мясорыхлитель МС19-1400.

1 - корпус; 2 - каретка; 3 - фреза; 4 - кольцо; 5 - вал; 6 - шестерня; 7 - зубчатый колесо; 8 - гребенка.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма МС19-1400?

Вариант 2

1. Каково устройство механизма МС19-1400.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма МС19-1400?

Вариант 3

1. Почему нельзя работать на механизме МС19-1400 при снятой крышке?

2. Опишите принцип действия мясорыхлительной механизма МС19-1400.

Вариант 4

1. Опишите рабочие органы механизма МС19-1400.

2. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации механизма МС19-1400.

Урок 141. Организация работы и правила эксплуатации размолочного механизма МС12-15

Карточки-задания

Карточка 1.

1. Для чего предназначен механизм МС12-15?

2. По схеме сменного механизма МС12-15 опишите назначение указанных цифрами деталей

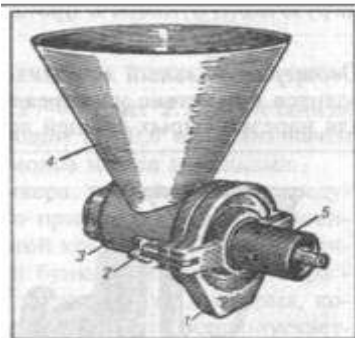


Рис. 2-11. Сменный механизм MC12-15.

- 1 - разгрузочное окно;
2 - откидной винт; 3 - корпус;
4 - загрузочный бункер; 5 - хвостовик.

Карточка 2

1. Каково устройство механизма MC12-15?;
2. Как регулируется степень помола продукции механизма MC12-15?

Карточка 3.

2. Как подсоединяют к универсальному приводу механизм MC12-15?
2. Каков принцип действия механизма MC12-15??

Карточка 4.

1. Каковы рабочие органы MC12-15?
2. Каковы правила безопасной эксплуатации механизма MC12-15??

Урок 143. Организация работы и правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240

Письменный опрос

Вариант 1

1. Для чего предназначена машина МФК-2240?
2. Каков принцип действия машины МФК-2240?

Вариант 2

1. Укажите, для чего предназначены указанные цифрами на рисунке детали машины МФК-2240?

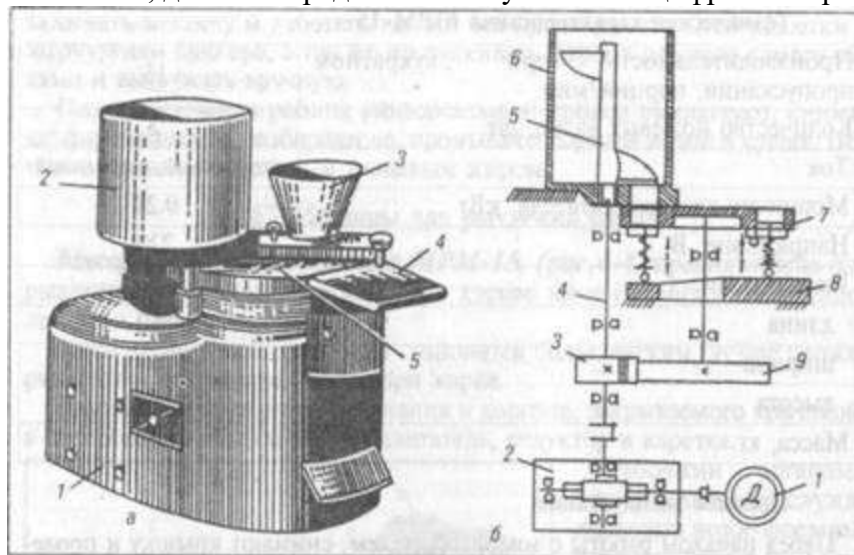


Рис. 4-5. Котлетоформовочная машина МФК-2240.

- а - общий вид: 1 - корпус; 2 - бункер для котлетной массы;
3 - бункер для сухарей; 4 - приемный лоток;
5 - дисковый стол с формующими цилиндрами; б - кинематическая схема.

2. Каковы правила безопасной эксплуатации машины МФК-2240?

Вариант 3

1. Как происходит процесс формования котлет в машине МФК-2240?
2. Как регулируют массу котлет на машине МФК-2240?

Вариант 4

1. Каково назначение и устройство котлетоформовочной машины МФК-2240?

2. Что запрещено делать во время работы на машине МФК-2240?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Перечислить виды оборудования, для обработки мяса и рыбы, использующихся на предприятиях общественно питания:

1. Мясорубки.
2. Фаршемешалки.
3. Мясорыхлители.
4. Спец. машины.
5. Рыбоочистители.
6. Котлетоформовочные машины.
7. Полностью автоматические машины.

8. Универсальные приводы для мясных цехов с комплектом исполнительных механизмов к ним.

2. Указать, для чего служат машины для рыхления мяса на предприятиях общественного питания:

1. Для надрезания поверхности порционных кусков мяса.
2. Для отбивания кусочков мяса.
3. Для разрушения в кусочках мяса волокон соединительной ткани.

3. Перечислить, какие мясорубки получили наиболее широкое распространение на предприятиях общественного питания:

1. МИМ-82.
2. МИМ-105.
3. МИМ-95.

4. Указать, какой диаметр рабочей камеры у мясорубки МИМ-60:

1. 60
2. 105.
3. 82.

5. Определить для чего служит шнек мясорубки МИМ-82:

1. Для соединения с зажимной гайкой.
2. Для крепления на него ножей и решётки.
3. Для соединения с рабочей камерой.

6. Указать, к чему приводит не рекомендуемое измельчение в мясорубке МИМ-82: сухарей, соли, сахара:

1. К быстрому изнашиванию рабочих органов.
2. К поломкам.
3. К быстрому затуплению рабочих органов.

7. Перечислить, что является рабочим органом мясорыхлителя:

1. Дисковые ножи.
2. Фрезы.
3. Шнек.

8. Указать, последовательность действий после окончания работы на мясорыхлительной машине:

1. Выключают машину.
2. Охлаждают.
3. Разбирают.
4. Протирают.
5. Промывают.
6. Просушивают.

7. Смазывают пищевым жиром.

9. Указать, для чего предназначена котлетоформовочная машина МФК-2240:

1. Для формования зраз.
2. Для формования биточков.
3. Для формования лангета.
4. Для формования котлет.

10. Выбрать правильный ответ: Производительность котлетоформовочной машины МФК-2240

составляет:

1. 2240кг в час.
2. 2240 кг в сутки.
3. 2240 штук в час.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	1,2,3,5,6,8	8
2	1,3	3
3	1,2	3
4	1	3
5	2	3
6	1,3	3
7	2	3
8	1,3,5,6,7	7
9	2,4	4
10	3	2

Критерии оценок:

Менее 27 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

27-30 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

31-35 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

36-39 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Определить, какие из предложенных мясорубок относятся к мясорубкам с индивидуальным приводам?

- 1.МИМ-82.
- 2.МИМ-60.
- 3.МИМ-105.
- 4.МСГ-150.
- 5.МСГ-70.

2.Выбрать правильный вариант ответа: Все мясорубки обозначаются буквами МИМ, означают «Машина измельчитель мяса», а что означают цифровое обозначение, которые следуют в маркировке данных машин?

- 1.Производительность кг/час.
- 2.Диаметр ножевой решётки.
- 3.Допустимый временной параметр работы машины.

3.Перечислить, какие рабочие органы ускоряют износ мясорубки МИМ-82, при эксплуатации её без загрузки?

- 1.Нож.
- 2.Рабочая камера.
- 3.Решётки.

4.Указать, маркировку универсального привода, приводящую в рабочее состояние мясорубку МС2-70:

- 1.ПГ-0,6.
- 2.ПМ-1,1.
- 3.ПМ-11.
- 4.ПУ-0,6.

5. Указать, какой редуктор используется в мясорыхлительной машине МИМ

- 1.Звеньевой.
- 2.Червячный.
- 3.Многоцелевой.

6.Указать, какой рабочий орган контролирует массу котлет в котлетоформовочной машине МФК-2240?

- 1.Разгрузочный лоток.
- 2.Поршень.

3.Регулировочный винт.

4.Сбрасыватель.

7.Указать, где расположен предохранительный кожух, в рыбоочистительной машине РО-1М, который защищает руки работника от травм и исключает разбрасывание чешуи:

1.Сверху скребка.

2.Сверху рабочей камеры.

3.Сверху лотка.

8.Определить, с помощью чего закрепляют рыбоочистительную машину РО-1М на производственном столе?

1.С помощью болтов.

2.С помощью зажимов.

3.С помощью кронштейна

9.Указать, правильны ли действия работника с учётом техники безопасности при работе с рыбоочистительной машиной РО-1М: После работы скребок промывают, опуская его в горячую воду при включённом электродвигателе. Затем электродвигатель выключают, а скребок разбирают, вытирают и смазывают несолёным пищевым жиром.

1.Действия работника нарушают технику безопасности, при работе с рыбоочистительной машиной.

2.Действия работника не нарушают технику безопасности, при работе с рыбоочистительной машиной.

10.Указать производительность рыбоочистительной машины РО-1М?

1.50-60кг/час

2.100кг/час.

3.60-70кг/час.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	1,3	2
2	2	3
3	1,3	5
4	1,4	3
5	2	3
6	3	3
7	1	4
8	3	5
9	2	3
10	1	2

Критерии оценок:

Менее 23 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

23-25 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

26-28 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

29-33 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 145. Инвентарь, инструменты, используемые для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них

Устный опрос:

1.Какие инструменты используют для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика?

2.Какой инвентарь используют для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика?

3.Какие инструменты используют для приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, , кролика ?

4.Какой инвентарь используют для приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, кролика?

5. Какие инструменты используют для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи?

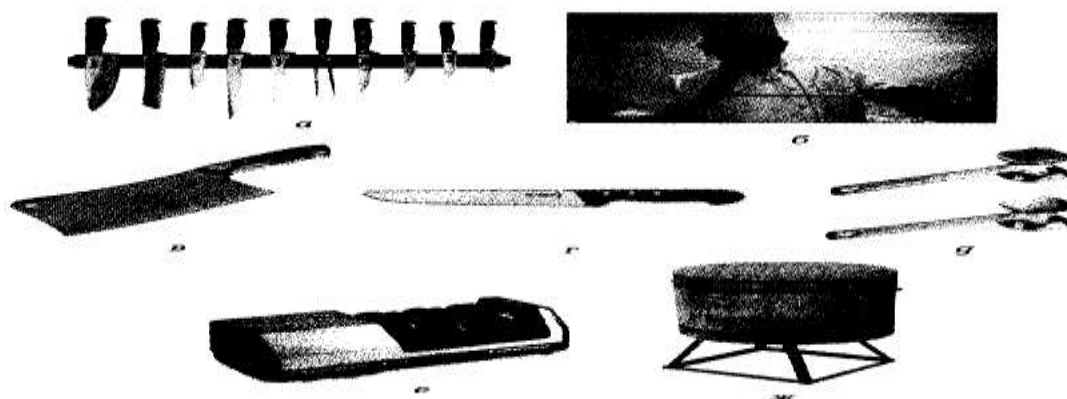
6.Какой инвентарь используют для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи?

7.Каковы санитарно-гигиенические требования к инструментам для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них?

Карточки- задания

Карточка 1

Назовите инструменты, инвентарь и оборудование мясного цеха, изображённые на рисунке и укажите их назначение



Эталон ответов:

1. А – набор ножей с креплением к стене

Б – заточка ножа с помощью мусата

В – нож-рубак

Г – нож обвалочно-универсальный

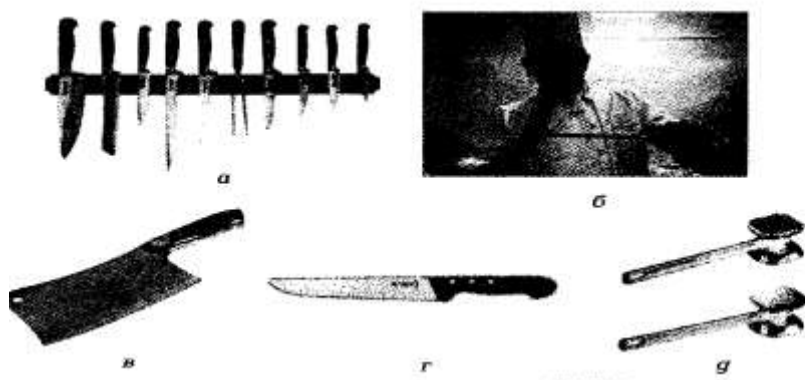
Д – молотки для отбивания мяса

Е – аппарат для заточки ножей

Ж – колода разрубочная

Карточка 2

Назовите инструменты, инвентарь и оборудование мясного цеха, изображённые на рисунке и укажите их назначение



Эталон ответов:

1. А – набор ножей с креплением к стене

Б – заточка ножа с помощью мусата

В – нож-рубак

Г – нож обвалочно-универсальный

Д – молотки для отбивания мяса

Карточка 3

1. Для чего предназначен нож, изображённый на рисунке? Назовите указанные цифрами части ножа.

1. Как хранят обработанные мясо, мясные продукты в охлажденном виде?
2. Каковы правила охлаждения и замораживания подготовленных рубленых полуфабрикатов?

Вариант 2

1. Как влияет замораживание на качество мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика?
2. Как хранят полуфабрикаты из домашней птицы в охлажденном виде?

Вариант 3

1. Каковы условия и сроки хранения замороженных мяса и мясопродуктов?
2. Как хранят полуфабрикаты из домашней птицы в замороженном виде?

Вариант 4

1. Чем шоковая заморозка отличается от медленного процесса заморозки?
2. Как происходит процесс вакуумирования обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них

Урок 149. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в мясном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

Устный опрос

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в мясном цехе?
2. Каковы санитарно-гигиенические требования к оборудованию мясного цеха?
3. Каковы санитарно-гигиенические требования к инвентарю и инструментам мясного цеха?
4. Каковы санитарно-гигиенические требования к посуде мясного цеха и уходу за ней?

Критерии оценки

Критерии оценки ответов на устные вопросы и задания:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, ответил на устные вопросы задания.

«Хорошо» - студент ответил на устные вопросы задания, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент ответил на устные вопросы задания, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не ответил на устные вопросы задания

Критерии оценки выполнения письменных опросов:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, выполнил письменные задания, ответил на все вопросы.

«Хорошо» - студент выполнил письменные задания, ответил на вопросы, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент выполнил письменные задания, ответил на вопросы, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не выполнил письменные задания, не ответил на все вопросы.

Критерии оценки выполнения карточек-заданий:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, выполнил задания на карточках, ответил на все вопросы.

«Хорошо» - студент выполнил задания на карточках, ответил на вопросы, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент выполнил задания на карточках, ответил на вопросы, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не выполнил задания на карточках, не ответил на вопросы

Шкала оценивания тестовых работ

Преподаватель оценивает выполненную тестовую работу обучающегося согласно данной формуле:

$KY = \frac{n}{N}$, где

N

KY - коэффициент усвоения

n – количество правильно выполненных обучающимся существенных операций

N - общее количество существенных операций в тестовом листе

Если $KУ > 0,7$, то материал усвоен.

Если $KУ < 0,7$, то выставляется оценка «2»

если $0,7 < KУ < 0,8$, то выставляется оценка «3»

если $0,8 < KУ < 0,9$, то выставляется оценка «4»

если $0,9 < KУ < 1$, то выставляется оценка «5»

2.3.Задания для текущего контроля по МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тематика лабораторных работ и практических занятий

№ урока в МДК.01.01	Тема лабораторных работ и практических занятий	Кол-во часов
14	Практическое занятие 74. Расчет количества отходов сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов	1
15	Практическое занятие 75. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов	1
16	Практическое занятие 76. Использование нитрат-тестера для оценки безопасности плодоовощного сырья	1
19	Практическое занятие 77.Решение производственных задач при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов из них.	1
21, 22, 23	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	3
24, 25, 26	Лабораторная работа2. Обработка, нарезка корнеплодов	3
27, 28, 29	Лабораторная работа 3. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	3
30, 31, 32	Лабораторная работа 4 . Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	3
53	Практическое занятие 78. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы	1
56	Практическое занятие 79. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания»	1
57	Практическое занятие 80. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки»	1
58, 59, 60, 61	Лабораторная работа 5. Обработка рыбы с костным скелетом.	
62, 63, 64, 65	Лабораторная работа 6. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	
67	Практическое занятие 81.Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы	1
68, 69, 70, 71	Лабораторная работа7 . Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4
72, 73, 74, 75	Лабораторная работа 8. Обработка нерыбного водного сырья	4
92	Практическое занятие 82. Составление таблицы «Особенности приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса»	1
93, 94, 95, 96	Лабораторная работа 9. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	4
101	Практическое занятие 83. Составление таблицы «Особенности приготовления порционных полуфабрикатов из мяса»	1
102, 103, 104, 105	Лабораторная работа 10. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса	4
108	Практическое занятие 84. Составление таблицы «Особенности приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса»	1
109	Практическое занятие 85. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	
110, 111, 12, 113	Лабораторная работа 11. Приготовление мелкокусковых	4

	полуфабрикатов из мяса	
118	Практическое занятие 86. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса»	1
119	Практическое занятие 87. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	1
122, 123, 124, 125	Лабораторная работа 12. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлеба	4
126, 127, 128, 129	Лабораторная работа 13. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса с хлебом	4
144	Практическое занятие 88. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	1
145, 146, 147, 148	Лабораторная работа 14. Обработка домашней птицы, приготовление порционных полуфабрикатов.	4
149, 150, 151, 152	Лабораторная работа 15. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	4
153, 154, 155, 156	Лабораторная работа 16. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы	4
157, 158, 159, 160	Лабораторная работа 17. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	4
162	Практическое занятие 89. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика»	1
165, 166, 167, 168	Лабораторная работа 18. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
	Итого	84

Инструкции по проведению лабораторных работ и практических занятий по МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов смотреть в «Методические рекомендации для проведения и выполнения лабораторных работ и практических занятий по программе профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер»)

Общие критерии оценки выполнения практических занятий

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание, не написал отчёт о проделанной работе

Общие критерии оценки выполнения лабораторных работ

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил лабораторную работу, не написал отчёт о проделанной работе

Устный опрос, письменный опрос, карточки-задания, тестовые задания по МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов 32 ч.

Урок 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение клубнеплодов
Органолептическая оценка качества и безопасности овощей.

Письменный опрос

Вариант 1

1. На какие группы подразделяются овощи?
2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение картофеля?

Вариант 2

1. Какие овощи относят к клубнеплодам?
2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение батата?

Вариант 3

1. Какие овощи относят к клубнеплодам?
2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение картофеля?

Вариант 4

1. Перечислите клубнеплоды.
2. Каково значение овощей в питании овощей?

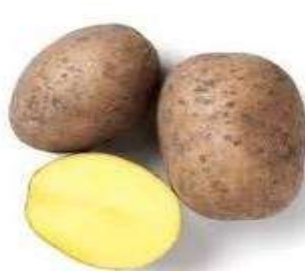
Вариант 5

1. Как органолептически оценить качество и безопасность овощей?
2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение батата?
3. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, **кулинарное назначение чеснока?**

Вариант 6

1. Назовите клубнеплоды, изображенные на рисунках.

А



Б



В



2. Каковы требования к качеству клубнеплодов?

Эталоны ответов:

- А – картофель
Б – батат
В - топинамбур

Урок 2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение корнеплодов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей.

Письменный опрос

Вариант 1

1. На какие группы подразделяются овощи?

2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение белых корнев?

Вариант 2

1. Какие овощи относят к корнеплодам?

2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение репы?

Вариант 3

1. Какие овощи относят к корнеплодам?

2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение моркови?

Вариант 4

1. Каково значение овощей в питании

2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение свёклы?

Вариант 5

1. Перечислите корнеплоды.

2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение петрушки?

Вариант 6

1. Как органолептически оценить качество и безопасность овощей?

2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение редьки?

Вариант 7

1. Назовите корнеплоды, изображенные на рисунках.

А



Б



В



2. Каковы требования к качеству корнеплодов?

Эталоны ответов:

А – морковь

Б – хрен

В – хрен

Вариант 8

1. Назовите корнеплоды, изображенные на рисунках.

А



Б



В



2. Каковы условия и сроки хранения корнеплодов?

Эталоны ответов:

А – редис

Б – свёкла

В - репа

Карточки-задания

Карточка 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какой корнеплод является самым ранним?

а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.

Какой корнеплод используется только в сыром виде?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.

3. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?

а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) брюква.

4. Какой корнеплод содержит каротин?

а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) редька.

5. Какой корнеплод содержит бетанин?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) пастернак

Карточка 2

1. К какой группе овощей относятся петрушка, хрен, пастернак?

2. Какие части хрена, пастернака, петрушки используют для приготовления пищи?

3. Какие полезные вещества содержатся в хрене, пастернаке, петрушке?

4. Каково кулинарное использование петрушки, хрена, пастернака?

Урок 3. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение капустных, луковых овощей.

Органолептическая оценка качества и безопасности овощей.

Письменный опрос

Вариант 1

1. На какие группы подразделяются овощи?

2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение лука репчатого?

3. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение краснокочанной капусты?

Вариант 2

1. Какие овощи относят к луковым?

2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение лука зелёного?

3. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение цветной капусты?

Вариант 3

1. Какие овощи относят к капустным?

2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение чеснока?

3. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение белокочанной капусты?

Вариант 4

1. Перечислите капустные овощи

2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение капусты брюссельской?

3. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение лука репчатого?

Вариант 5

1.Перечислите луковые овощи.

2.Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение лука репчатого?

3.Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, **кулинарное назначение кольраби?**

Вариант 6

1.Как органолептически оценить качество и безопасность овощей?

2. Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение савойской капусты?

3.Каковы основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение чеснока?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Назовите виды капустных овощей, изображённых на рисунках

1.

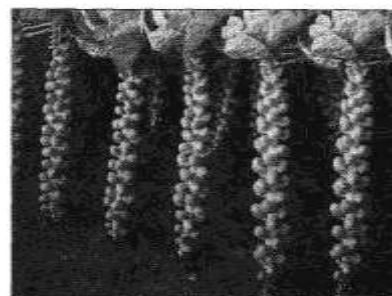
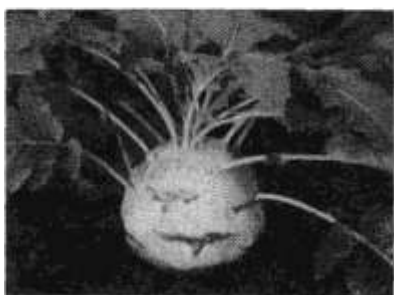
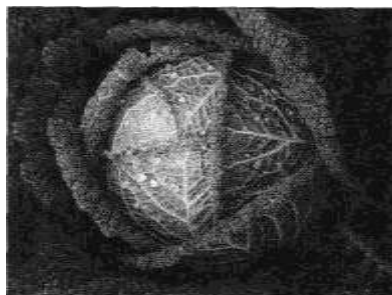


3.



2 .

4.



5, 6

7, 8.

Карточка 2

Продолжите перечисление групп овощей и овощей, входящих в группы, по образцу:

Группа овощей	Овощи, входящие в группу
Клубнеплоды	
Корнеплоды	
Луковые	
капустные	

Карточка 3

1. Назовите капустные овощи, изображенные на рисунках.

А



Б



В



2. Каковы требования к качеству капустных овощей?

Эталоны ответов:

А – капуста савойская

Б – капуста брюссельская

В – капуста цветная

Карточка 4

1. Назовите капустные овощи, изображенные на рисунках.

А



Б



В



2. Каковы условия и сроки хранения капустных овощей?

Эталоны ответов:

А – капуста брокколи

Б – капуста кольраби

В – капуста краснокочанная

Карточка 5

1. Назовите луковые овощи, изображенные на рисунках.

А



Б



В



2. Какой из луковых овощей отсутствует на рисунках? Назовите его и дайте краткую товароведную характеристику.

Эталоны ответов:

1. А – чеснок

Б – лук-порей

В – лук зелёный

2. Лук репчатый

Урок 4. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение салатно-шпинатных, пряно-вкусовых, десертных овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей.

Устный опрос.

1. Какие овощи относятся к салатно-шпинатным?

2. Дайте краткую товароведную характеристику салатных овощей.

3. Дайте краткую товароведную характеристику шпинатных овощей.

4. Перечислите пряно-вкусовые овощи и кратко охарактеризуйте один из них..

5. Дайте краткую товароведную характеристику пряно-вкусовых овощей.

6. Перечислите десертные овощи и кратко охарактеризуйте один из них.

7. Дайте краткую товароведную характеристику десертных овощей.

Тестовые задания

Тестовое задание 1.

1. Корнеплод –

а) картофель; б) свёкла; в) чеснок

2. Кольраби – овощ

а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы –

а) свёкла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла –

а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свёкла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин –

а) свёкла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7) На предприятия общественного питания салат поступает

а) _____; б) _____; в) _____.

8. Соотнесите сорта и сроки созревания огурцы свежие:

1) ранние а) 45 дней

2) средние б) более 50 дней

3) поздние в) 50 дней

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	Б	3

2	А	3
3	плодовые	1
4	Б	4
5	Б	4
6	В	4
7	а)листовой; б)кочанный; в)ромен.	3
8	1 – а ; 2 – в; 3 - б	3

Критерии оценок:

Менее 17 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

17- 19баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

20-22 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

23-25 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Корнеплод –

а)морковь; б) лук репчатый; в) картофель

2. Брокколи – овощ

а)плодовый; б)капустный; в)десертный.

3. Чечевица относится к _____ подгруппе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы –

а)картофель, огурец; б)чеснок, хрен; в)баклажан, фасоль; г)тыква, капуста д)яблоки, сливы

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла –

а)огурец, фасоль; б)свёкла, капуста; в)петрушка, сельдерей; г)морковь, редис.

6. Овощи, содержащие наибольшее количество углеводов –

а)свёкла, морковь, репчатый лук; б)тыква, кабачки; в)редька, картофель. г)ревень

7. По вкусу сорта лука подразделяются на:

а)_____; б)_____; в)_____.

8. Соотнесите сорта и длину моркови:

1)короткая а)20-45см

2)полудлинная б) 8-20см

3)длинная в)3-5 см

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	А	3
2	Б	3
3	бобовые	1
4	Б	4
5	В	4
6	А	4
7	а)острые; б)полуострые; в)сладкие.	3
8	1 – в ; 2 – б; 3 - а	3

Критерии оценок:

Менее 17 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

17- 19баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

20-22 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

23-25 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте.

2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?
а) в картофеле, тыкве; б) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте; г) в спарже, шпинате.
3. В каких овощах содержится красящее вещество каротин?
а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене;
г) сладкий перец, томат.
4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?
а) в свекле, моркови, репчатом луке; б) в тыкве, кабачках; в) в редьке, картофеле;
г) в укропе, эстрагоне.
5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?
а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле;
г) в свекле, репе.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	г	4
4	г	4
5	в	4

Критерии оценок:

Менее 14 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

14- 15баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

16-17 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

18-20 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

Выберите правильный вариант ответа.

Какой корнеплод является самым ранним?

а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.

Какой корнеплод используется только в сыром виде?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.

3. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?

а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) брюква.

4. Какой корнеплод содержит каротин?

а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) редька.

5. Какой корнеплод содержит бетанин?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) пастернак.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	б	4
4	а	4
5	в	4

Критерии оценок:

Менее 14 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

14- 15баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

16-17 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

18-20 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?

- а) крахмал; б) сахар; в) аминокислота тирозин; г) минеральные вещества.
2. Почему вареный картофель не темнеет?
- а) крахмал клейстеризуется; б) сахар растворяется в воде;
в) ферменты при нагревании разрушаются; г) витамин С улетучивается
3. Зачем свежую капусту на 15...20 мин кладут в соленую воду?
- а) для сохранения цвета; б) для сохранения витаминов;
в) для удаления гусениц и улиток. г) для придания консистенции
4. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля?
- а) от сорта картофеля; б) от калибровки; в) от продолжительности очистки;
г) от качества картофеля.
5. Какие овощи содержат азотистые вещества в виде белка?
- а) морковь, репа; б) капуста, бобы; в) помидоры, огурцы; г) щавель, шпинат.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	в	4
2в	в	4
3	в	4
4	б	4
5	б	4

Критерии оценок:

- Менее 14 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
14- 15баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
16-17 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
18-20 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1.

- В чем заключается пищевая ценность салата, щавеля, шпината?
- Как обрабатывают листовые овощи?
- Как в кулинарии используют салат, щавель, шпинат?
- Какие десертные овощи вы знаете и каково их кулинарное использование?

Урок 5. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, плодовых овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей.

Устный опрос.

- Какие овощи относятся к плодовым?
- Дайте краткую товароведную характеристику томатных овощей.
- Дайте краткую товароведную характеристику тыквенных овощей.
- Перечислите томатные овощи и кратко охарактеризуйте один из них..
- Дайте краткую товароведную характеристику перцу.
- Перечислите тыквенные овощи и кратко охарактеризуйте один из них.
- Дайте краткую товароведную характеристику огурцов свежих.
- Дайте краткую товароведную характеристику кабачков.
- Дайте краткую товароведную характеристику баклажанов.
- Дайте краткую товароведную характеристику тыквы.

Тестовое задание

Тестовое задание 1

- Зеленый пигмент находящийся в плодах
 - каротиноид
 - хлорофилл
 - антоцианы
- Витамин повышающий сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям
 - витамин Е

- б) витамин РР
в) витамин С
3. Вещества придающий вяжущий вкус
а) дубильные
б) эфирные
в) красящие
4. К клубнеплоду относится
а) репа
б) топинамбур
в) морковь
5. К группе тыквенных овощей относятся:
а) укроп
б) шпинат
в) арбуз
6. К томатным относится
а) базилик
б) перец
в) огурец
7. Витамины это
а) регулятор обмена веществ
б) строитель клеток
в) регулятор жизненных процессов в организме
8. К группе томатных овощей относят
а) перец
б) патиссоны
в) тыква
9. Фитонциды содержатся в
а) Помидорах
б) Хурме
в) Луке
10. К клубнеплодам относят
а) Редис, брюкву, свёклу
б) Редьку, петрушку, репу
в) Картофель, батат, топинамбур

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	а	3
4	б	3
5	в	3
6	б	3
7	в	3
8	а	3
9	в	3
10	в	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой овощ не относится к капустным овощам
 - а) брокколи
 - б) батат
 - в) кольраби
 - г) артишоки
2. К группе томатных овощей относят:
 - а) перец;
 - б) патиссоны;
 - в) тыква.
 - г) нут
3. К группе десертных овощей относятся:
 - а) сельдерей
 - б) спаржа
 - в) щавель
 - г) артишоки
4. Какие овощи содержат больше всего крахмала:
 - а) морковь, свекла; б) огурцы, кабачки; в) картофель. г) ревень, щавель
5. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
 - а) помидоры, баклажаны; б) лук, чеснок; в) капуста, морковь.
6. Какие вещества обуславливают цвет моркови:
 - а) хлорофилл; б) каротин; в) антоцианы.
7. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
 - а) свекла, арбузы; б) петрушка, укроп, сельдерей; в) томаты, баклажаны.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а, в	4
2	а	4
3	б, г	4
4	в	4
5	б	3
6	б	3
7	б	3

Критерии оценок:

Менее 17 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

17- 19баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

20-22 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

23-25 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите тыквенные овощи, изображенные на рисунках.

А



Б



В



2. Каковы требования к качеству тыквенных овощей?

Эталоны ответов:

1. А – кабачки

Б – тыква

В – патиссоны

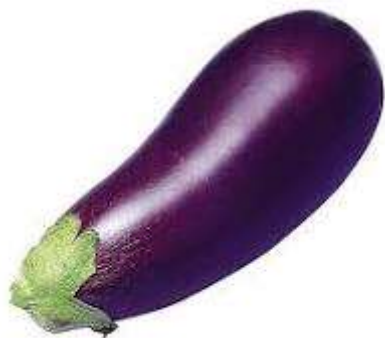
Карточка 2

1. Назовите томатные овощи, изображенные на рисунках.

А



Б



В



2. Какой из томатных овощей отсутствует на рисунках? Назовите его и дайте краткую товароведную характеристику.

Эталоны ответов:

1. А – помидор

Б – баклажан

В – перец острый

2. перец сладкий

Урок 6. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение грибов, переработанных овощей и плодов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.

Устный опрос

1. На какие группы подразделяют грибы в зависимости от съедобности?

2. Какие грибы относят к трубчатым?

3. Охарактеризуйте белые грибы.

4. Охарактеризуйте подосиновики.

5. Охарактеризуйте подберёзовики.

6. Охарактеризуйте маслята.

7. Какие грибы относят к пластинчатым?

8. Охарактеризуйте вёшенки.

9. Охарактеризуйте лисички.

10. Охарактеризуйте сыроежки.

11. Охарактеризуйте опята.

12. Охарактеризуйте шампиньоны.

13. Охарактеризуйте рыжики.

14. Охарактеризуйте грузди.

15. Перечислите сумчатые грибы.

16. Охарактеризуйте сморчки.

17. Охарактеризуйте трюфели.

18. Охарактеризуйте сушёные грибы.

19. Охарактеризуйте солёные грибы

20. Охарактеризуйте маринованные грибы

21. Охарактеризуйте квашеную капусту.

22. Охарактеризуйте солёные томаты.

23. Охарактеризуйте маринованные овощи и плоды.

24. Охарактеризуйте солёные огурцы.
25. Охарактеризуйте овощные маринады.
26. Охарактеризуйте способы сушки овощей и грибов.
27. Охарактеризуйте сушёные овощи.
28. Охарактеризуйте овощные консервы.
29. Каковы правила приёмки плодоовощной продукции?
30. Как оценить качество и безопасность плодоовощной продукции?
32. Каковы требования к условиям хранения плодоовощных товаров?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Усвояемость грибов.
А) 100%
Б) 65-70%
В) 20-30%
2. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.
А) витамины
Б) углеводы
В) экстрактивные вещества
3. В зависимости от строения нижней части шляпки грибы бывают.
А) губчатые
Б) сумчатые
В) квадратичные
4. Моховик относится к:
А) трубчатым грибам
Б) пластинчатым грибам
В) сумчатым грибам
5. Опенок является:
А) трубчатым грибом
Б) пластинчатым грибом
В) сумчатым грибом
6. Отличительные особенности сумчатых грибов
А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки
Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек
В) на поверхности шляпки имеются складки.
7. Какие три вида тары используют для томатных соусов?
8. Какими 3-мя способами исключить бактериологический бомбаж?
1, 2, 3.
9. Существуют виды сушки
А) сублимационная
Б) естественная
В) химическая
10. Бомбаж консервов бывает:
А. химический
Б. физический
В. механический

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	а, б	3
4	а	3
5	б	3
6	в	3

7	1)Стеклянная, 2)металлическая, 3)из полимерных материалов	3
8	1)герметизация; 2)стерилизация; 3)правильное хранение	3
9	а, б	3
10	а, б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Баночные консервы хранят:

А) Т от 0 – 15° С

Б) Т от 15 – 25° С

В) Т от – 1 - -10° С

2. Виды бомбажа:

А) физический

Б) химический

В) бактериологический

3.Для сушки используют грибы:

А) белые

Б) трюфели

В) маслята

4..Подберёзовик относится к:

А) трубчатым грибам

Б) пластинчатым грибам

В) сумчатым грибам

5. Шампиньон является:

А) трубчатым грибом

Б) пластинчатым грибом

В) сумчатым грибом

6. Отличительные особенности сумчатых грибов

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) на поверхности шляпки имеются складки.

7. К способам переработки овощей и грибов для их сохранения относятся:

А) сушка

Б) консервирование

В) нарезка

8. Перед засолом свежие огурцы сортирую по качеству и размерам на:

А) пикули

Б) корнишоны

В) анчоусы

9.Существуют виды сушки

А)сублимационная

Б)естественная

В)химическая

10.Какие грибы после сушки относят к черным?:

А)подосиновики

Б)маслята

В)белые

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
-----------	-------	---------------

1	а	3
2	а, б	3
3	а, в	3
4	а	3
5	б	3
6	в	3
7	а, б	3
8	а, б	3
9	а, б	3
10	а, б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

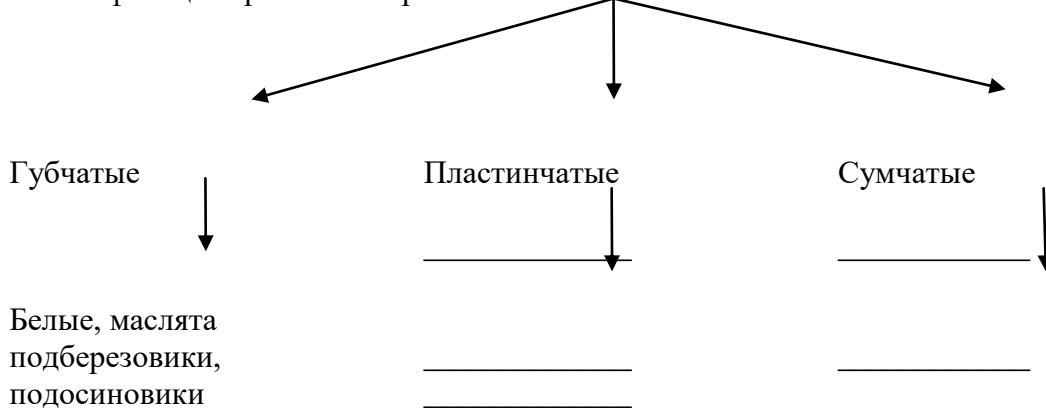
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1

1. Допишите следующие схемы.

Классификация грибов по строению



Урок 7. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

1. Ломтики:

а) картофель жареный из вареного; б) салаты, винегреты; в) рагу овощное и мясное; г) суп овощной.

2. Брусочки:

а) борщ украинский; б) борщ московский; в) суп с макаронными изделиями; г) сельдь с гарниром.

3. Соломка:

а) картофель «пай» на гарнир к изделиям из птицы; б) щи из свежей капусты; в) суп картофельный с горохом; г) суп с макаронными изделиями.

4. Дольки:

а) рагу овощное или мясное; б) щи из свежей капусты; в) суп картофельный с горохом; г) картофель в молоке.

5. Кубики крупные:

а) рагу овощное или мясное; б) борщ московский; в) суп картофельный с вермишелью; г) жаркое по-

домашнему.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	A + (1) ; Б +(1); В - (1); Г - (1)	4
2	A + (1); Б -(1); В + (1); Г - (1)	4
3	A + (1); Б -(1); В - (1); Г - (1)	4
4	A + (1); Б +(1); В - (1); Г - (1)	4
5	A + (1); Б -(1); В - (1); Г - (1)	4

Критерии оценок:

Менее 14 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

14-15 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

16 -17 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

18-20 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1. Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

1. Кубики средние (сечение 1... 1,5 см):

а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной; б) для блюда «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.

2. Брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):

а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения; б) для супов с макаронными изделиями; в) для жаренья основным способом.

3. Кружочки (толщина 1,5...2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, в рассольник; б) для запекания рыбы и мяса; в) для холодных блюд.

4. Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2х0,2 см):

а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жарки; б) сырой — для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5. Кубики мелкие (сечение 0,3х0,5 см):

а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;

б) для холодных блюд и закусок;

в) для рассольников

г) для борщей

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	A - (1); Б +(1); В - (1); Г + (1)	4
2	A - (1); Б +(1); В + (1)	3
3	A - (1); Б +(1); В - (1)	3
4	A - (1); Б -(1); В + (1)	3
5	A - (1); Б + (1); В - (1)	4

Критерии оценок:

Менее 14 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

14-15 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

16 -17 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

18-20 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны

4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

2. Для чего сортируют и калибруют овощи?

3. Для чего моют овощи перед очисткой?

4. Зачем капусту кладут в соленую воду?

5. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

6. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

1. Мясной цех

2. Овощной цех

3. Холодный цех

7. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

8. Какие вещества содержат следующие овощи:

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

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

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

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	1- в, е, н, п, ф 2- б, т, х 3- г, з, р, 4- к, с, у 5- ж, м 6- д, и, о 7- а, л	7
2	Сортировка и калибровка способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижает отходы при механизированной обработки	2
3	Моют с целью удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока реализации.	1
4	Для того чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность.	1
5	3-4-1-5-2	5
6	2	1
7	Машины для промывания, очистки и нарезки овощей, производственные столы, ванны, лари для хранения овощей.	1
8	1- а, б, в, г, д, з 2- б, в, д, ж, з 3- б, в, г, д, з 4- б, е	4

9	В картофеле содержится аминокислота – тирозин, которая под действием кислорода воздуха и фермента полифенилоксидазы окисляется, переходит в другие химические соединения, образуя меланин, имеющий темную окраску	1
10	Картофель необходимо положить в холодную воду. Так же картофель можно предохранить бланкированием, но при этом он приобретает специфический вкус и поверхность картофеля размягчается. Так же для предохранения картофеля от потемнения применяют способ сульфитации (при этом очищенный картофель помещают в металлические сетки, погруженные в 0,5 - 1 % - ный раствор бисульфита натрия на 5 минут, затем вынимают и промывают в холодной воде 2-3 раза)	2

Критерии оценок:

Менее 17 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

17-19 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

20-22 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

23-25 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1

Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

Вид обработки	Цели обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей
Калибровка	

Вариант 2

1. В чем заключается пищевая ценность картофеля?



Рис.1



Рис.2

2. Какие формы нарезки из картофеля изображены на рис.1,2,3? Укажите их размеры и кулинарное использование.

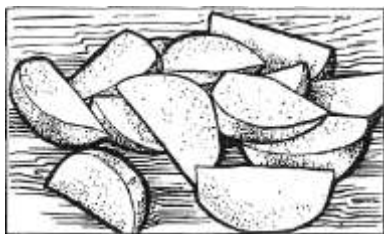


Рис.3

3. Почему очищенный картофель темнеет на воздухе?

Вариант 3

1. В какую группу овощей входит картофель?

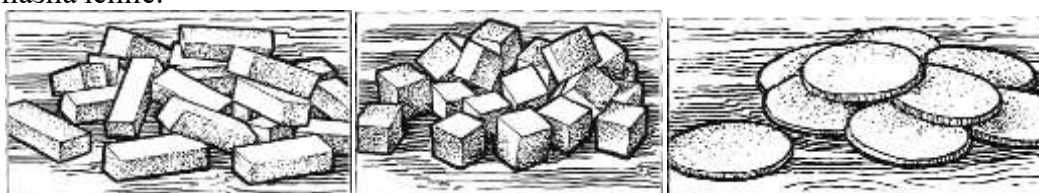
Решите задачу:

2. Сколько килограммов картофеля массой брутто следует взять, чтобы получить 200 кг очищенного картофеля в апреле? Используйте знания о процентном содержании отходов картофеля по сезонам.

Вариант 4

1. Как выглядит схема первичной обработки картофеля?

2. Какие формы нарезки картофеля изображены на рисунках? Укажите их размеры и кулинарное назначение.



Вариант 5

1. Какие овощи входят в группу клубнеплодов?

2. Сколько килограммов картофеля массой брутто взяли для обработки в декабре, если отход составил 30 кг?

Вариант 6

1. Назовите по рисунку формы нарезки картофеля и укажите размеры.



2)Какая простая форма нарезки картофеля отсутствует на рисунке ?

Эталон ответов:

1)А – соломка

Б-брусочки

В – кубики

Г – дольки

Д – ломтики

2.Кружочки

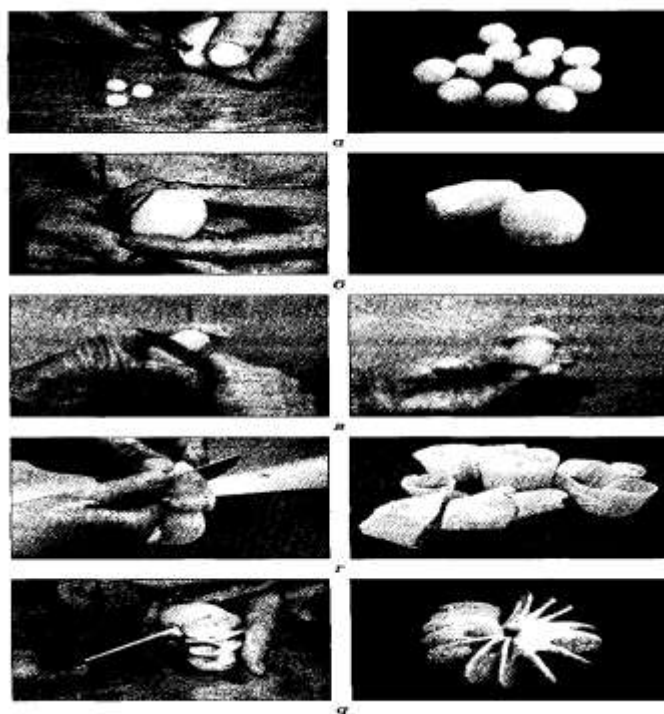
Вариант 6

Заполните таблицу

Формы нарезки картофеля	Размер	Кулинарное использование
Соломка (пай)		
Брусочки (прентаньер)		
Дольки		
Ломтики		
Кружочки		
Кубики Мелкие Средние Крупные		

Вариант 7

1.Назовите по рисунку сложные формы нарезки картофеля и кратко охарактеризуйте процесс нарезки.



117 |

Э талон ответов

А – шарики

Б – бочоночки

В – грибочки

Г – стружка

Д – спираль

Вариант 8

Заполните таблицу:

Форма нарезки	Кулинарное использование
шарики : Крупные (шато) Мелкие (нуазет, паризьен)	
Бочоночки	
Груши (дюшес)	
Стружка, спираль	
Грибочки	

Карточка 8

1. Назовите по рисунку сложные формы нарезки картофеля и кратко охарактеризуйте процесс нарезки.

А



Б



В



Э талон ответов

А – спираль

Б – шарики

В – стружка

Урок 8. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки свеклы. Для каких блюд используются следующие формы нарезки свеклы?

1. Ломтики:

а) борщ «Флотский»; б) свекла под майонезом; в) сельдь с гарниром; г) борщ холодный.

2. Соломка:

а) винегрет; б) борщ «Московский»; в) свекла, тушенная в сметане; г) свекольник.

3. Кубики мелкие:

а) борщ «Сибирский»; б) сельдь с гарниром; в) колеты свекольные; г) свекольник.

4. Шарики, звездочки, гребешки:

а) маринад; б) украшение холодных блюд и закусок; в) котлеты свекольные; г) борщ холодный.

Эталон ответа

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	А + (1); Б -(1); В - (1); Г - (1)	4
2	А - (1); Б +(1); В - (1); Г + (1)	4
3	А - (1); Б +(1); В - (1); Г + (1)	4
4	А - (1); Б +(1); В - (1); Г - (1)	4

Критерии оценок:

Менее 11 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

11-12 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

13 -14 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

15-16 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1

Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов.
Составьте технологическую схему обработки корнеплодов.

Вариант 2

- 1.Какие корнеплоды содержат каротин, антоцианы?
- 2.Какие корнеплоды используют в пищу только в сыром виде?
- 3.Укажите формы нарезки корнеплодов:

простые _____
сложные _____

Вариант 3

- 1.Какие овощи входят в группу корнеплодов?
- 2.Как называется красящее вещество свеклы?
- 3.Сколько отходов получится при обработке 10 кг свеклы в сентябре?

Вариант 4

Укажите (знаком «+») формы нарезки корнеплодов (морковь, свекла), используемых для приготовления приведенных в таблице блюд.

Наименование блюда	Форма нарезки				
	Ломтик	Звездочки, пестеренк	Мелкий кубик	Соломк а	Шарики
Борщ «Украинский»					
Салаты и винегреты					
Щи суточные					
Холодные блюда (оформление)					
Котлеты из овощей и маринады					
Рагу из овощей					
Рассольники					
Супы с макаронными					

Вариант 5

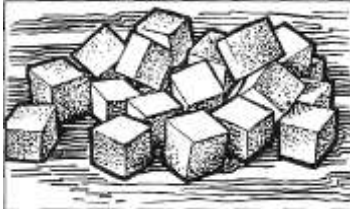
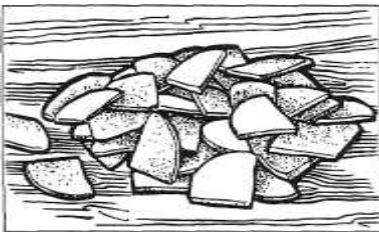
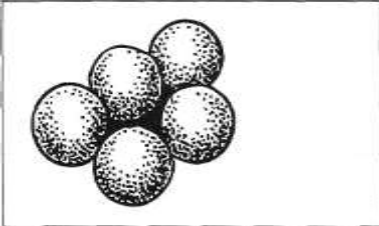
Укажите (знаком «+») формы нарезки корнеплодов (морковь, свекла), используемых для приготовления приведенных в таблице блюд.

Наименование блюда	Форма нарезки					
	Ломтик	Дольки	Кружоч	Брусочк	Соломк	Средний
Бульоны с овощами						
Борщ «Московский»						
Салаты из вареных овощей						
Холодные блюда (оформление)						
Котлеты из овощей и маринады						

Суп «Крестьян- ский»						
Рагу из						
Рассольники						
Супы с мака- ронными изделиями						

Вариант 6

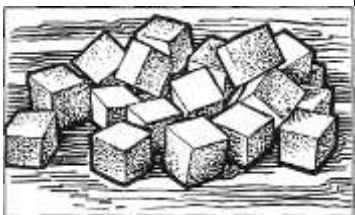
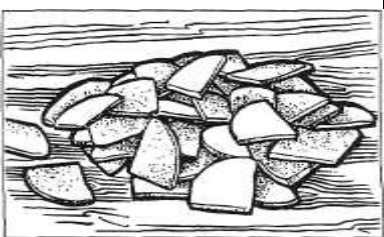
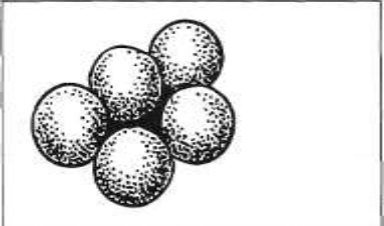
Укажите правильное соответствие форм нарезки свеклы ее кулинарному использованию.

№ п/ п	Форма нарезки	Размеры	Кулинарное использование
1		Толщина 0,2 см Длина 4...5 см	а) из сырой свеклы – для приготовления борщей «Флотского» и «Сибирского»; из варенной свеклы – для винегрета; б) для тушения (в молочном или сметанном соусе) и приготовления холодных блюд;
2		Высота 1,5...2 см Толщина 0,2 см	в) из сырой свеклы – для приготовления борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), маринада, свекольника, свекольных котлет; из варенной свеклы – для салатов; г) из сырой и варенной свеклы – для приготовления вторых и оформления холодных блюд.
3		Средний: 1х1 см; мелкий: 0,5х0,5 см; 0,3х0,3 см	
4		Крупные, мелкие	

Вариант 7

Укажите форму нарезки и соответствующие ей размеры.

№ п/ п	Форма нарезки	Размеры

1		
2		
3		
4		

Вариант 8

Форма нарезки моркови	Размер	Кулинарное использование
Соломка		
Брусочки		
Кубики		
Дольки		
Кружочки		
Ломтики		

Вариант 9

1. Какова технология обработки белых кореньев и формы нарезки?
2. Какова технология обработки и формы нарезки редьки?

Вариант 10

1. Какова технология обработки и формы нарезки редиса?
2. Какова технология обработки и формы нарезки хрена?

Вариант 11

1. Какова технологическая схема обработки свёклы?
2. Перечислите формы нарезки и кулинарное использование.

Урок 9. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей

Письменный опрос

Вариант 1

1. Выберите правильный вариант кулинарного использования форм нарезки из овощей.

№ п/п	Форма нарезки из овощей	Кулинарное использование
1	Брусочки из моркови	а) морковь припущенная б) морковь в молочном соусе в) рассольник домашний
2	Кубики мелкие из моркови	
3	Соломка из капусты	
4	Кубики из свеклы средние	
5	Кубики мелкие (крошка) из лук	

Вариант 2

1. Выберите правильный вариант кулинарного использования и размеров форм нарезки из овощей.

№ п/п	Форма нарезки овощей	Кулинарное использование форм нарезки из овощей и ее размеры
1	Картофель бочонками	а) для рыбы заливной б) для щей суточных
2	Капуста рубкой	в) для прозрачного маринада г) для сельди натуральной
3	Морковь шестеренками	д) для фарша в пирожки е) для рыбы «по-польски»
4	Картофель брусочками	ж) для рыбы паровой з) для рыбы «по-московски»
5	Картофель крупными кубиками	и) длина 3 ...4 см, сечение 0,7... 1 см к) длина 2... 3 см, сечение 2 x 2 см

Вариант 3

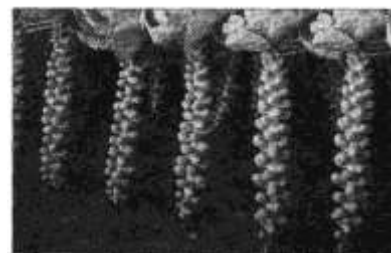
В чем заключается пищевая ценность капусты?

Как поступить, если при обработке в капусте обнаружены улитки и гусеницы?

Как правильно обрабатывать цветную капусту?

Вариант 4

1. Какие виды капусты представлены на рис. 1



2. Перечислите формы нарезки для этих видов капусты

Вариант 5

1. Перечислите виды капустных овощей.
2. Какие полезные вещества содержатся в капусте?
3. Составьте технологическую схему обработки капустных овощей.

Вариант 6

1. Перечислите наименование капустных овощей, формы нарезки и кулинарное использование капустных овощей, изображенных на рис. 1.

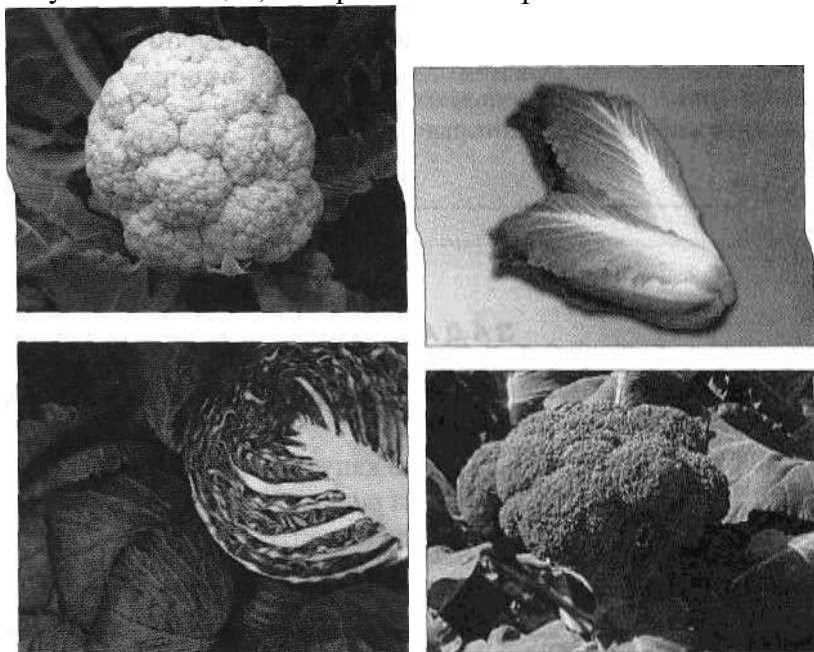


Рисунок 1

Вариант 7

- Укажите (по образцу) формы нарезки овощей, используемых для приготовления щей.

Блюдо	Форма нарезки			
	капусты	моркови	петрушки (корень)	Лука
Щи из свежей капусты				
Блюдо	Форма нарезки			
	капусты	моркови	петрушки (корень)	Лука
Щи из квашеной капусты				
Щи суточные из квашеной капусты	Рубка	Мелкие кубики	Мелкие кубики	Мелкие кубики
Щи «по-уральски»				

Вариант 8

- Укажите формы нарезки овощей, используемых для приготовления супов.

Блюдо	Форма нарезки			
	картофе	моркови	лука	капусты

Суп из овощей				
Суп «Крестьянский»				
Супе крупой				
Суп картофельный с горохом				

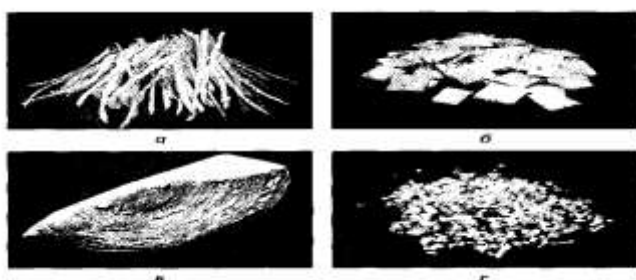
Вариант 9

Какие формы нарезки лука используют для приготовления блюд? Ответ обозначьте знаком «+».

Блюдо	Форма нарезки				
	Дольки	Шпалки (для	Мелкий	Кольца	Соломка (полукольца)
Щи из свежей капусты	Из мелких				
Гарнир к шашлыкам					
Холодные блюда (украшение)					
Фарши, супы харчо					
Винегреты					
Борщ «Украинский», рассольники и мариналы					
Говядина духовая					
Рыба «по-ленинградски», для жаренья во фритюре					

Вариант 10

1. Назовите формы нарезки капусты, изображённые на рис. и укажите кулинарное назначение этих форм нарезки



Эталон ответов:

А – соломка

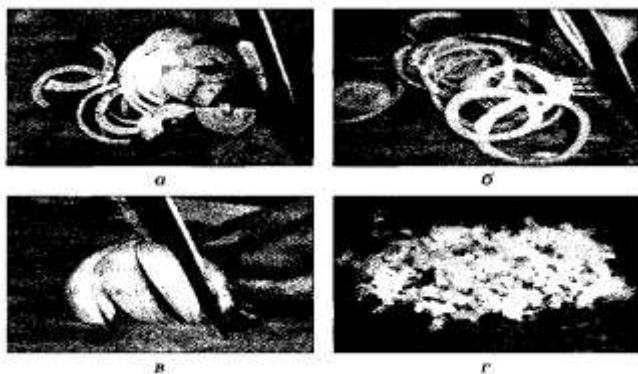
Б – шашки

В – дольки

Г – крошка

Вариант 11

1. Назовите формы нарезки лука репчатого, изображённые на рис. и укажите кулинарное назначение этих форм нарезки



Эталон ответов:

А – соломка

Б – кольца

В – дольки

Г – крошка

Вариант 12

1. В чем заключается пищевая ценность лука?

2. Какова технологическая схема обработки лука репчатого?

3. Перечислите формы нарезки лука репчатого и их кулинарное назначение.

Вариант 13

1. Какова технологическая схема обработки лука зелёного?

3. Перечислите формы нарезки лука зелёного и их кулинарное назначение.

Вариант 14

1. Какова технологическая схема обработки лука - порея?

3. Перечислите формы нарезки лука-порея и их кулинарное назначение.

Вариант 15

1. Какова технологическая схема обработки чеснока?

2. Установите соответствие

Лук репчатый	Формы нарезки	Картофель
	а) брусочки б) соломка в) ломтики г) дольки д) кубики е) кольца ж) кружочки	

Эталон ответов:

Лук репчатый – б, г, д, е

Картофель – а, б, в, г, д, ж

Урок 10. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов

Устный опрос

1. Какие овощи относят к плодовым?

2. Какова технологическая схема обработки и формы нарезки томатов?

3. Какова технологическая схема обработки и формы нарезки баклажанов?

4. Какова технологическая схема обработки и формы нарезки перца стручкового горького?

5. Какова технологическая схема обработки и формы нарезки сладкого перца?

6. Какова технологическая схема обработки и формы нарезки тыквы?

7. Какова технологическая схема обработки и формы нарезки кабачков и патиссонов?

8. Какова технологическая схема обработки и формы нарезки свежих огурцов?

9. Какова технологическая схема обработки и формы нарезки молодых стручков фасоли, бобов и зелёного горошка?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки овощей Кабачки

мытьё → ... → очистка кожицы → ... → нарезка → ...

2. Перечислите формы нарезки помидоров и их кулинарное назначение.

Вариант 2

1. Какова технологическая схема обработки и нарезки огурцов свежих?

2. Перечислите формы нарезки тыквы и их кулинарное назначение.

Вариант 3

Какова технологическая схема первичной обработки тыквы?

Перечислите формы нарезки перца сладкого и их кулинарное назначение.

Вариант 4

1. Какова технологическая схема обработки и нарезки баклажанов?

2. Перечислите формы нарезки огурцов свежих и их кулинарное назначение

Урок 11. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какова механическая кулинарная обработка салата зелёного, формы нарезки?

2. Как обрабатывают спаржу?

Карточка 2.

1. Какова механическая кулинарная обработка шпината, формы нарезки?

2. Как обрабатывают ревень?

Карточка 3

1. Какова механическая кулинарная обработка щавеля, формы нарезки?

2. Как обрабатывают артишоки?

Карточка 4.

1. Какова механическая кулинарная обработка пряных овощей и зелени, формы нарезки?

2. Как обрабатывают спаржу?

Карточка 5

1. Какова механическая кулинарная обработка зелени, формы нарезки?

2. Как обрабатывают ревень

Карточка 6

1. Как обрабатывают салат кочанный?

2. Как обрабатывают артишоки?

Тестовое задание

1. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству;	а) очистка;
2) Распределение по размерам;	б) сортировка
3) Удаление с поверхности загрязнений;	в) мытьё;
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью;	г) калибровка.

2. Запишите правильный порядок первичной обработки артишоков:

- обрезать верхнюю колючую часть листьев
- вынуть ложкой или выемкой волокнистую часть
- отрезать стебель и зачистить донышко от сухих листьев
- места среза смочить лимонной кислотой от потемнения

- д) промыть.
3. Запишите правильный порядок первичной обработки овощей:
- а) вымыть;
 - б) очистить;
 - в) промыть;
 - г) отсортировать и откалибровать;
 - д) дочистить.

4. Установите соответствие:

Пряные	Наименование овощей	Салатно-шпинатные
	1.Салат 2.Укроп 3.Чабер 4.Шпинат 5.Майоран 6.Щавель 7.мята 8.эстрагон 9.Базилик 10.крапива	

5. Впишите пропущенные операции в технологический процесс обработки щавеля: Щавель перебирают, удаляя испорченные листья, отрезают _1_____, кладут в холодную воду и _2_____.

Эталоны ответов к тестовому заданию 1

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	1-б, 2-г, 3-в, 4-а	4
2	А,в,б,Г, д	5
3	Г,а,б,в,д	4
4	Пряные 2,3,5,7, 8,9 Салатно-шпинатные 1,4,6,10	10
5	стебель; 2- промывают.	2

Критерии оценок:

Менее 17 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

17-19 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

20-22 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

23-25 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 12. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов и переработанных овощей и плодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов

Карточки-задания

Карточка 1

Как обрабатывают свежие грибы?

С какой целью при обработке некоторые свежие грибы промывают водой с добавлением лимонной кислоты или уксуса?

С какой целью при обработке белые грибы обдают кипятком 2 — 3 раза, а остальные грибы отваривают в течение 4...5 мин?

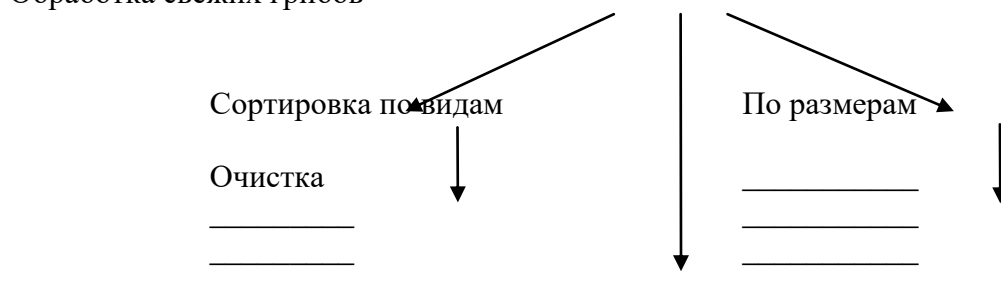
Карточка 2

1.Какова механическая кулинарная обработка огурцов солёных, формы нарезки?

2.Как обрабатывают шампиньоны и вёшенки?

Карточка 3

Обработка свежих грибов



Карточка 4.

1. Какова механическая кулинарная обработка квашеной капусты?
2. Как обрабатывают сушёные грибы?

Карточка 5

1. Какова механическая кулинарная обработка быстрозамороженных овощей?
2. Как обрабатывают свежие белые грибы, подосиновики, подберёзовики?

Карточка 6

1. Как обрабатывают сушёные овощи?
2. Как обрабатывают свежие маслята?

Карточка 7

1. Как обрабатывают солёные огурцы?
2. Как обрабатывают сморчки и строчки?

Карточка 8

1. Как классифицируют свежие грибы по строению?
2. Как обрабатывают свежие маслята?

Карточка 9

1. К какому виду грибов относятся: лисички, вёшенки, сыроежки, опята?

- а) пластинчатые;
- б) губчатые;
- в) сумчатые;
- г) трубчатые.

2. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- г) сушёные.

3. Как обрабатывают солёные и маринованные грибы?

Эталон ответов: 1-а, 2 –г

Карточка 10

1. Назовите изображённый на рисунке гриб и опишите процесс его механической кулинарной обработки.



2. Назовите изображённый на рисунке гриб и опишите процесс его механической кулинарной обработки.



Эталон ответов: 1 – белый гриб
Маслята

Карточка 11

1. Назовите изображённый на рисунке гриб и опишите процесс его механической кулинарной обработки.



2. Назовите изображённый на рисунке гриб и опишите процесс его механической кулинарной обработки.



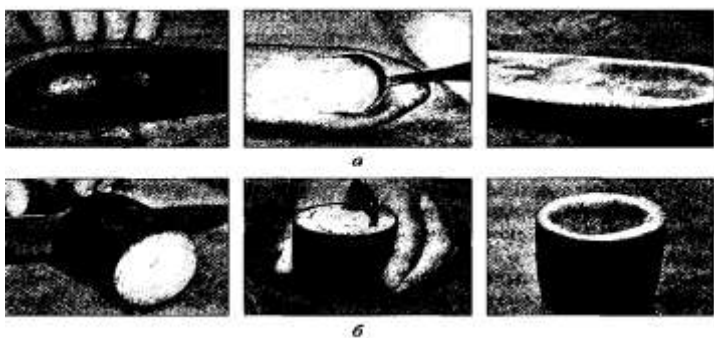
Эталон ответов: 1 – сморчки и строчки
-шампиньоны

Урок 13. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите этапы подготовки к фаршированию баклажанов и опишите их



2.Опишите технологический процесс подготовки лука репчатого для фарширования

Карточка 2

1.Установите соответствие подготовки овощей к фаршированию. Из приведенных вариантов выберите правильный.

Варианты подготовки овощей для фарширования:

1. Кабачки. 2. Перец. 3. Помидоры. 4. Баклажаны.

- а) промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1 ...2 мин.; вынимают, охлаждают и наполняют фаршем;
- б) фаршируют порционными кусками, нарезают на цилиндры высотой 4... 5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и варят до полуготовности в течение 3...5 мин; подготавливают цилиндр, охлаждают и наполняют фаршем;
- в) удаляют плодоножку, моют, разрезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем; мелкие плоды можно фаршировать целиком;
- г) для фарширования берут зрелые плотные среднего размера овощи; промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка; вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

Примечание. Пример ответа: 2, б.

2.Опишите технологию подготовки капусты белокочанной для голубцов

Эталон ответов

1-б, 2-а, 3-г 4-в

Карточка 3

1.Опишите технологию подготовки шляпок грибов для фарширования.

2.Опишите технологию подготовки помидоров для фарширования

Карточка 4

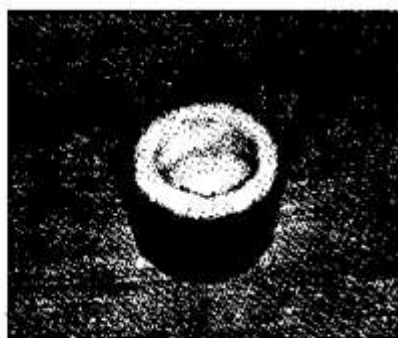
1.Назовите этапы подготовки к фаршированию кабачков и опишите их



а



б



2.Опишите технологию подготовки огурцов свежих для фарширования

Карточка 5

1.Какие плодовые овощи можно фаршировать?

2.Как подготовить для фарширования тыкву?

3.Как подготовить для фарширования огурцы?

Карточка 6

1.Какие томатные овощи можно фаршировать?

2.Как подготовить для фарширования сладкий стручковый перец?

3.Как минимизировать отходы при обработке и нарезке овощей?

Карточка 7.

1.Какие грибы фаршировать?

2.Как подготовить для фарширования помидоры?

3.Как подготовить для фарширования кабачки и патиссоны?

Карточка 8

1.Какие виды плодовых овощей вы знаете?

2.Какие из плодовых овощей используют для фарширования?

3. Как подготовить грибы к фаршированию

Карточка 9

1. Установите соответствие подготовки овощей к фаршированию. Из приведенных вариантов выберите правильный.

Варианты подготовки овощей для фарширования:

1. Кабачки. 2. Перец. 3. Помидоры. 4. Баклажаны.

- а) промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1 ...2 мин.; вынимают, охлаждают и наполняют фаршем;
- б) фаршируют порционными кусками, нарезают на цилиндры высотой 4... 5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и варят до полуготовности в течение 3...5 мин; подготавливают цилиндр, охлаждают и наполняют фаршем;
- в) удаляют плодоножку, моют, разрезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем; мелкие плоды можно фаршировать целиком;
- г) для фарширования берут зрелые плотные среднего размера овощи; промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка; вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

Примечание. Пример ответа: 2, б.

2. Как минимизировать отходы при обработке и нарезке овощей?

Эталон ответов

1-б, 2-а, 3-г 4-в

Карточка 10

1. Назовите этапы подготовки к фаршированию патиссонов и опишите их



2. Как фарширую лук репчатый?

Карточка 11

1. Назовите этапы подготовки к фаршированию огурцов свежих по рисунку и опишите их



2. Как фарширую шляпки грибов?

Урок 17. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов

Устный опрос

- 1.Как предохранить от потемнения обработанный картофель?
- 2.Как сульфитируют картофель?
- 3.Каковы условия и сроки хранения очищенного картофеля?
- 4.Как предохранить от потемнения обработанные грибы?
- 5.Как удалить излишнюю горечь у баклажанов?
- 6.Как удалить излишнюю горечь у некоторых овощей?
- 7.Как удалить излишнюю горечь у грибов?

Урок 18. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения

Устный опрос:

- 1.Как производят интенсивное охлаждение продуктов?
- 2.Как производят шоковую заморозку продуктов?
- 3.Чем шоковая заморозка отличается от медленного процесса заморозки?
- 4.Каковы особенности замораживания обработанных овощей и грибов?
- 5.Как хранят обработанные овощи в охлаждённом виде?
- 6.Как хранят обработанный картофель в охлаждённом виде?
- 7.Как хранят зелень в охлаждённом виде?
- 8.Как хранят обработанные овощи в замороженном виде?
- 9.Зачем нужен способ вакуумирования обработанных и нарезанных овощей и грибов?
- 10.Как производят вакуумирование обработанных и нарезанных овощей и грибов?

Урок 20. Самостоятельная работа 6.Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из овощей, и грибов.

Вариант 1

- 1.Составить технологическую схему приготовления полуфабриката для картофеля фри
- 2.Составить технологическую схему приготовления полуфабриката капусты для голубцов

Вариант 2

- 1.Составить технологическую схему приготовления полуфабриката из моркови для салатов
- 2.Составить технологическую схему приготовления полуфабриката из лука репчатого для супа

Источник: Учебник Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2023 (Глава 1 Обработка овощей и грибов с 8-33)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ



Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья 12 ч.

Урок 33. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение живой рыбы

Письменный опрос

Вариант 1

1. К семейству осетровых рыб относятся...
2. К семейству лососевых рыб относятся...
3. Каковы требования к качеству живой рыбы?

Вариант 2

1. К семейству сельдевых рыб относятся...
2. К камбаловым рыбам относятся...
3. Как транспортируют живую рыбу на предприятия общественного питания?

Вариант 3

1. В живом виде может поступать рыба...
2. Каковы условия и сроки хранения на предприятиях общественного питания?
3. Как классифицируют рыбу по жирности?

Вариант 4

1. Каково строение тела рыбы?
2. Каковы требования к качеству живой рыбы?

Вариант 5

1. Каков химический состав и пищевая ценность рыбы?
2. Какие требования к качеству живой рыбы?

Вариант 6

1. Перечислите семейства рыб
2. Охарактеризуйте условия и сроки хранения живой рыбы на предприятиях общественного питания

Вариант 7

1. Как классифицируют рыбу по термическому состоянию?
2. Как классифицируют рыбу в кулинарии по характеру кожного покрова?
3. Каковы требования к качеству живой рыбы?

Вариант 8

1. Как подразделяют рыбу в зависимости от размеров?
2. Как хранят и транспортируют живую рыбу?

Вариант 9

Допишите предложения.

- 1.. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию она превосходит мясо.
2. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие _____ значительно повышает его ценность.
3. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ и _____ в питании пожилых людей.
4. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют ...

Вариант 10

Допишите предложения.

- Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.
- Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____
- Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____
- К тощим рыбам относят: треску, _____

Вариант 11

Дополните схему классификации рыб по разным признакам.

Классификация рыбы

По семействам По способу обработки По размерам Условно по степени жирности

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Вариант 12

Дополните схему, распределив по указанным группам следующие виды рыб: сом, налим, судак, хек, серебристый, стерлядь, шип, калуга, угорь, окунь, сазан, зубатка, белуга.

Чешуйчатые	Бесчешуйчатые	Осетровые
1) _____	1) _____	1) _____
2) _____	2) _____	2) _____
3) _____	3) _____	3) _____
4) _____	4) _____	4) _____

Вариант 13

Укажите названия рыб, входящих в семейство, их отличительные особенности и кулинарное использование.

Семейство рыб	Рыбы, входящие в семейство	Отличительные особенности и кулинарное использование
Тресковые	Треска, пикша, сайда, налим, минтай, мерлуза, путассу, серебристый хек	Мясо тощее (до 2 % жира), мелких костей мало. Используют для котлетной массы, жаренья, запекания и варки
Окуневые		
Камбаловые		

Лососевые		
-----------	--	--

Вариант 14

Укажите названия рыб, входящих в семейство, их отличительные особенности и кулинарное использование.

Семейство рыб	Рыбы, входящие в семейство	Отличительные особенности и кулинарное использование
Осетровые	Осётр, севрюга, белуга, шип, калуга, стерлядь, бестер	Рыба
Карповые		
Сельдевые		
Камбаловые		

Вариант 15

1. Каков химический состав и пищевая ценность рыбы?
2. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения живой рыбы?

Вариант 16

1. Какие виды рыб можно хранить в живом виде и при каких условиях?
2. Каковы признаки доброкачественности живой рыбы?

Вариант 17

1. Кратко охарактеризуйте требования к качеству живой рыбы.
2. Перечислите ассортимент живой рыбы.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. К семейству карповых относится:
 - А) лещ
 - Б) стерлядь
 - В) окунь
2. Основной признак доброкачественности рыбы
 - а) жабры красные
 - б) чешуя сухая
 - в) мутные глаза
3. Вставьте недостающие слова в требования к качеству живой рыбы:
Живая рыба должна плавать в аквариуме спинкой 1 . Жабры должны быть 2 цвета. Глаза светлые, без повреждений, 3 .
4. К семейству осетровых относится:
 - А) семга
 - Б) белуга
 - В) сом
5. Как можно определить качество живой рыбы.
 - А) держится на поверхности аквариума
 - Б) плавает по всему аквариуму
 - В) держится на дне
6. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делят на 4 группы: морская, ...
7. К какому семейству рыб относят навагу
 - А) тресковые
 - Б) карповые
 - В) лососевые
8. Какую морскую рыбу можно заготавливать в живом виде?
 - А) треску
 - Б) акулу
 - В) сайру
9. Каков срок хранения живой рыбы в аквариумах на предприятиях общественного питания:

- А) 4.5 суток
- Б) 1-2 суток
- В) 3 суток

10. Каков наивысший процент жира в рыбе?

- А) 33%
- Б) 25%
- В) 20%

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	А	3
2	А	3
3	1)вверх; 2)красного; в)выпуклые	3
4	Б	3
5	В	3
6	1)пресноводная; 2)проходная; 3)полупроходная	3
7	А	3
8	А	3
9	Б	3
10	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:

а) треска, минтай; б) севрюга, белуга; в) судак, окунь.

2. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:

а) осетр сибирский, пикша; б) горбуша, чавыча, кижуч; в) сазан, карп, лосось.

3. Какие рыбы относятся к семейству окуневых:

а) горбуша, семга, судак; б) судак, окунь, ерш; в) окунь, сазан, карась.

4. Какие рыбы относятся к семейству тресковых:

а) кета, омуль, лещ; б) минтай, треска, навага; в) окунь, сазан, горбуша

5. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:

а) карася, карпа, толстолобика; б) кильку, сельдь, щуку; в) треску, судака, окуня.

6. У чешуйчатой живой рыбы чешуя должна быть:

а) плотно прилегать к телу

б) может в некоторых местах иметь механические повреждения

в) блестящая

7. Каков срок хранения живой рыбы в аквариумах на предприятиях общественного питания:

а) 3-4 суток

б) 1-2 суток

в) 5 суток

8. Живую рыбу транспортируют в:

а) хлорированной воде, чтобы не испортилась

б) в прозрачной воде без примесей

в) в дистиллированной воде

9. Какова температура воды для хранения живой рыбы в аквариумах на предприятиях общественного питания:

а) 15°C

б) 20°C

в) 10°C

10. Каков наивысший процент жира в рыбе?

- а) 33%
- б) 25%
- в) 20%

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ
1	б
2	б
3	б
4	б
5	а
6	а, в
7	б
8	б
9	в
10	а

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 34. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение охлаждённой и мороженой рыбы.

Тестовое задание 1

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

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

2. Что происходит с белком соединительной ткани рыбы под действием тепловой обработки?

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

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.

4. Охлаждённая рыба имеет в толще мышечной ткани температуру:

а) от -1 до 5°C

б) от 6 до 10 °C

в) от -10 до -1°C

5. Мороженую рыбу хранят при температуре:

а) -15°C

б) -5°C

в) -10°C

6. Рыбу охлаждают:

а) льдом

б) раствором соли

в) химическим способом.

7. Какая охлаждённая рыба допускается к использованию:
- а) со слабым кисловатым запахом в жабрах
 - б) с небольшими механическими повреждениями
 - в) с наличием поверхностной слизи
8. Мороженую рыбу изготавливают в виде:
- а) глазированном
 - б) неглазированном
 - в) искусственном
9. Какие требования к качеству соответствуют мороженой рыбе::
- а) поверхность рыбы чистая
 - б) консистенция дряблая
 - в) у жирной рыбы может быть запах окислившегося жира на поверхности
6. Почему мороженная рыба может долго сохраняться?
- а) ферменты рыбы прекращают свою деятельность
 - б) микроорганизмы прекращают свою деятельность
 - в) вода в тканях рыбы превращается в лед.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а	3
2	в	3
3	в	3
4	а	3
5	в	3
6	а, б	3
7	а	3
8	а, б	3
9	а, в	3
10	а, б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

1. Допишите предложения.

Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.

Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____

Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____

К тощим рыбам относят треску, _____

2. Каков ассортимент мороженой рыбы?

Карточка 2

Допишите предложения.

1. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию она превосходит мясо.

2. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а _____, значительно повышает его ценность.

3. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют

к _____ и _____ в питании

пожилых людей.

4. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют

5. Каковы требования к качеству мороженой рыбы?

Карточка 3

1. Дополните схему классификации рыб по разным признакам.

Классификация рыбы

По семействам По способу обработки По размерам По термическому состоянию

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

2. Каковы требования к качеству охлаждённой рыбы?

Карточка 4

1. Дополните схему, распределив по указанным группам следующие виды рыб: сом, налим, судак, хек, серебристый, стерлядь, шип, калуга, угорь, окунь, сазан, зубатка, белуга.

Чешуйчатые	Бесчешуйчатые	Осетровые
1) _____	1) _____	1) _____
2) _____	2) _____	2) _____
3) _____	3) _____	3) _____
4) _____	4) _____	4) _____

2. Каковы условия и сроки хранения мороженой рыбы?

Карточка 5.

1. Каковы ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность охлаждённой рыбы.

2. Какую рыбу можно хранить в охлаждённом виде?

Карточка 6.

1. Каковы ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность мороженой рыбы.?

2. Какую рыбу можно хранить в замороженном виде?

Карточка 7.

1. Каков химический состав и пищевая ценность рыбы?

2. Кратко охарактеризуйте охлаждённую рыбу.

Карточка 8.

1. Перечислите основные семейства промысловых рыб

2. Каковы требования к качеству охлаждённой рыбы?

Карточка 9.

1. Кратко охарактеризуйте требования к качеству живой рыбы.

2. Перечислите ассортимент мороженой рыбы.

Урок 35. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья.

Устный опрос:

1. Какова классификация нерыбного водного сырья (морепродуктов)?

2. Какие морепродукты относят к ракообразным? Дайте товароведную характеристику одному из них.

3. Дайте товароведную характеристику крабам и креветкам.

4. Дайте товароведную характеристику омарам, ракам.

5. Какие морепродукты относят к моллюскам двухстворчатым? Дайте товароведную характеристику одному из них.

6. Дайте товароведную характеристику устрицам и мидиям.

7. Дайте товароведную характеристику гребешкам и устрицам.

8. Какие морепродукты относят к головоногим? Дайте товароведную характеристику одному из них.

9. Дайте товароведную характеристику кальмарам и осьминогам

10. Какие морепродукты относят к иглокожим? Дайте товароведную характеристику одному из них.

12. Дайте товароведную характеристику трепангам и морским ежам

13.. Какие морепродукты относят к водорослям? Дайте товароведную характеристику одному из них

Урок 36. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья

Устный опрос:

1. В каком виде поступает рыба на предприятия общественного питания?
2. По каким показателям определяют доброкачественность рыбы?
3. Каковы показатели доброкачественности парной и охлажденной рыбы?
4. Каковы показатели доброкачественности мороженой рыбы?
5. Каковы показатели доброкачественности соленой рыбы?
6. Какие способы используют при оценке рыбы на доброкачественность?
7. Охарактеризуйте способ «пробной варки».
8. Охарактеризуйте способ пробы на «нож».
9. Каковы показатели доброкачественности нерыбного водного сырья?
15. Каковы показатели недоброкачественности соленой рыбы?

Урок 37. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья

Карточки-задания

Карточка 1

Заполните таблицу недостающими сведениями.

Способ размораживания	Рыба	Продолжительность размораживания и особенность обработки, потери массы
На воздухе	Все виды филе, крупная рыба, осетровые, сомовые, нототения и тушки специальной	Не разворачивая бумагу. Крупные блоки — 24 ч. Рыбу — 4... 10 ч. Потери массы 2 %
В воде	Чешуйчатая и бесчешуйчатая Мелкая Крупная	
Комбинированный	Сквама Скумбрия Ставрида Батгерфиш	
Можно не размораживать	Навага, _____ _____ _____	Легче обрабатывать, меньше отходов, не деформируются, сохраняют пищевые вещества

Карточка 2

1. Какой способ размораживания рыбы считается лучшим?
2. Что происходит с рыбой при размораживании на воздухе, в воде?
3. Какие виды рыб размораживают на воздухе?
4. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?

Карточка 3

Закончите предложения, выполните задание и ответьте на вопросы.

Размораживают на воздухе при температуре 18... 20 °С всю крупную рыбу и

Назовите потери массы рыбы (%) при размораживании на воздухе. ____

В воде размораживают _____ и _____ рыбу.

На 1 кг рыбы берут холодной воды ($t = 10...15^{\circ}\text{C}$) _____ л.

Продолжительность размораживания в воде рыбы: мелкой _____ ,
крупной _____ .

На сколько увеличивается (%) масса рыбы за счет набухания тканей в воде?
В чем заключается комбинированный способ размораживания рыбы?

Карточка 4

- 1.Перечислите способы размораживания мороженой рыбы.
- 2.Как вымачивают солёную рыбу?

Карточка 5

- 1.Охарактеризуйте размораживание рыбы в воде.
- 2.Как подготавливают нерыбное водное сырьё для обработки?

Карточка 6

- 1.Охарактеризуйте размораживание рыбы на воздухе.
- 2.Какую рыбу не нужно размораживать перед обработкой?

Карточка 7

- 1.Охарактеризуйте комбинированный способ размораживания рыбы.
- 2.Как вымачивают солёную рыбу?

Урок 38. Методы разделки чешуйчатой рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.

Устный опрос:

- 1.Перечислите методы разделки чешуйчатой рыбы с костным скелетом.
- 2.Перечислите этапы процесса разделки чешуйчатой рыбы.
- 3.Как производят очистку чешуйчатой рыбы?
- 4.Как производят потрошение чешуйчатой рыбы?
- 5.Как потрошат рыбу через жабры?
- 6.Как потрошат рыбу через брюшко?
- 7.Как обрабатывают рыбу целой тушкой с головой?
- 8.Как обрабатывают рыбу целой тушкой без головы?
- 9.Как пластуют рыбу?
- 10.Как разделяют рыбу на филе с кожей и костями?
- 11.Как разделяют рыбу на филе с кожей без костей?
- 12.Как разделяют рыбу на чистое филе?

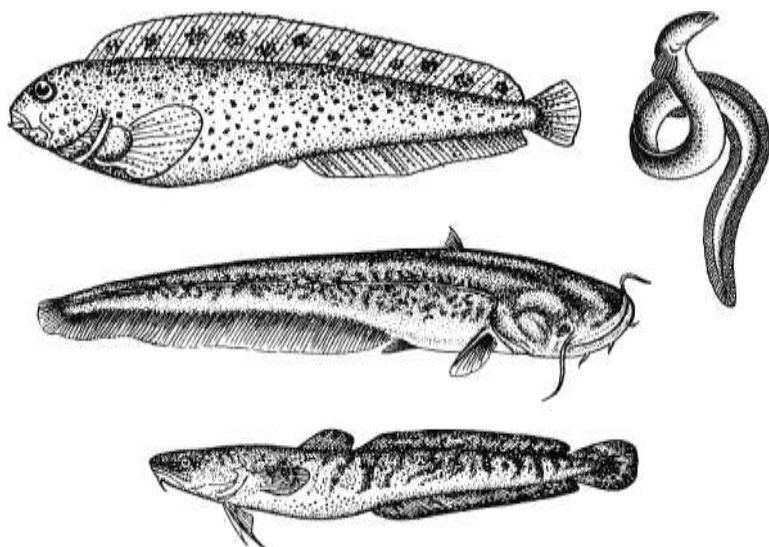
Урок 39. Методы разделки бесчешуйчатой рыбы с костным скелетом (округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.

Устный опрос:

- 1.Перечислите виды бесчешуйчатой рыбы.
- 2.Как обрабатывают бесчешуйчатую рыбу целой тушкой с головой?
- 3.Как обрабатывают бесчешуйчатую рыбу целой тушкой без головы?
- 4.Как обрабатывают бесчешуйчатую рыбу на чистое филе?
- 5.Как обрабатывают бесчешуйчатую рыбу на филе с кожей и рёберными костями?
- 6.Как обрабатывают бесчешуйчатую рыбу на филе с кожей без костей?

Письменный опрос

Вариант 1



Перечислите названия рыб, относящихся к бесчешуйчатым рыбам, изображённым на рисунке.

Как обрабатывают крупного сома?

Вариант 2

1. Как оттаивают бесчешуйчатую рыбу?

2. Как обрабатывают налима и угря?

Вариант 3

1. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

2. Как обрабатывают миноги?

Вариант 4

1. Каковы особенности бесчешуйчатой рыбы?

2. Как обрабатывают зубатку?

Урок 40. Особенности обработки некоторых видов рыб.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

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

2. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.

3. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.

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

а) окунь; б) маринка; в) ставрида.

5. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

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

6. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

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

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

а) линь; б) камбала; в) судак.

8. У какой рыбы при обработке нельзя разрезать брюшко из-за близкого расположения жёлчного пузыря к стенкам брюшка

а) навага

б) судак

в) нототения.

9. У каких рыб обработку начинают с удаления жёсткого спинного плавника

а) семейства осетровых

- б) семейства окуневых
в) семейства тресковых.

10..У какой рыбы отрезают нижнюю челюсть и через это отверстие потрошат:

- а) мелкий линь; б) мелкая камбала; в) мелкая навага

Эталонные ответы

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	а	3
6	б	3
7	а	3
8	а	3
9	б	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1

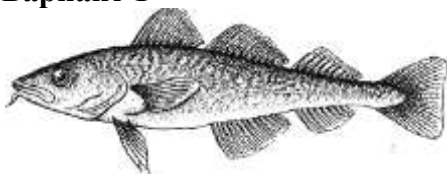


Рис.

1.В чем заключается особенность обработки трески (рис)?

2.Как обрабатывают навагу?

Вариант № 2

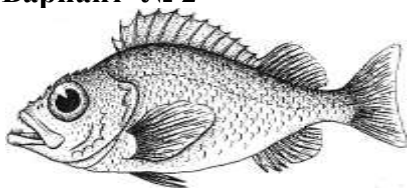


Рис.

1.В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых (рис.)?

2.Как обрабатывают линя?

Вариант 3

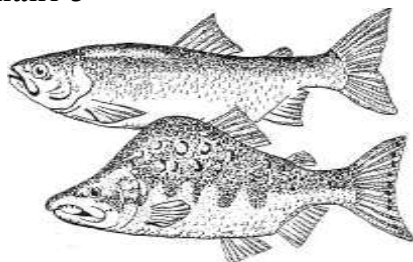


Рис.

1.Какая рыба изображена на рис. и к какому семейству она относится?

2. В чем заключается особенность обработки этой рыбы?

32.Как обрабатывают угря?

Вариант 4

- 1.Какова особенность обработки трески и пикши?
- 2.Как обрабатывают камбалу?

Вариант 5

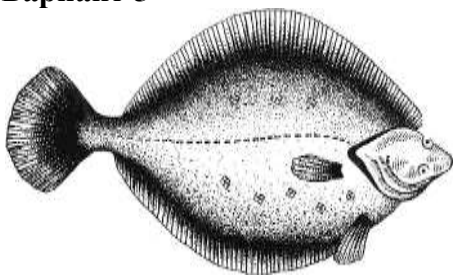


Рис.

- 1.В чем заключается особенность обработки камбалы (рис.)?
- 2.Как обрабатывают хека серебристого?

Вариант 6

- 1.Как обрабатывают солёную сельдь?
- 2.Как обрабатывают маринку?

Урок 41. Фарширование рыбы.

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Какую рыбу можно фаршировать и в каком виде?
- 2.Как подготовить судака для фарширования?

Вариант № 2

- 1.Почему щуку рекомендуется для фарширования использовать свежую)?
- 2.Как подготовить щуку для фарширования?

Вариант 3

- 1.Какую рыбу по термическому состоянию рекомендуется фаршировать?
- 2.Как подготовить рыбу для фарширования порционными кусками?

Вариант 4

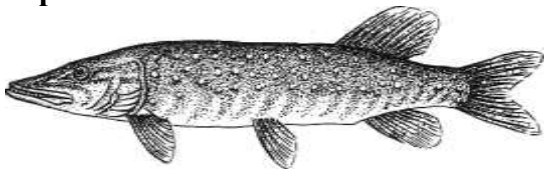


Рис.

- 1.Как подготовить щуку (рис.) к фаршированию?
 - 2.Как приготовить рыбную котлетную массу, используемую для фарширования?
- Какие продукты входят в массу для фарширования рыбы на 1 кг мякоти рыбы?

Вариант 5

- 1.Как подготовить рыбу сибас для фарширования?Какие фарши можно использовать для фарширования рыбы?

Урок 42. Самостоятельная работа 7.Составление конспекта «Обработка осетровой рыбы»

Обработка осетровой рыбы

Осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что не имеет костного скелета и поверхность её покрыта несколькими рядами костных пластинок-жучек.

На предприятия общественного питания эта рыба чаще всего поступает в мороженом виде. Осетровая рыба поступает без внутренностей, которые удаляют при промышленной обработке в процессе получения икры. Осетровую рыбу оттаивают на воздухе, уложив на столы или стеллажи в рыбном цехе

брюшной частью вверх, чтобы из рыбы не вытекал образующийся при этом сок. Рыбу считают оттаявшей, если она станет мягкой и внутри на разрезе не будет видно кристаллов льда. Обработку крупной осетровой рыбы – белуги, севрюги, осетра, шипа, калуги – производят одинаковым способом

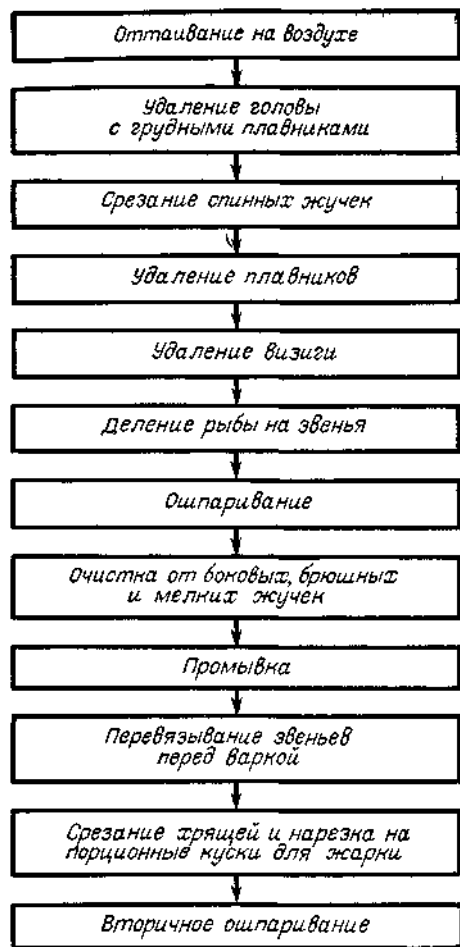


Схема обработки осетровой рыбы

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

Можно также отрезать хвост и, поддев визигу при помощи поварской иглы с хвостовой стороны или изнутри рыбы, вытянуть рукой. Иногда визигу удаляют после пластования рыбы. В некоторых случаях рыба поступает без визиги, которую удаляют одновременно с внутренностями при промышленной обработке.

Рыбу пластуют, разрезают вдоль по середине жировой прослойки на спине и получают две половины, называемые звеньями. У крупной рыбы, особенно белуги, каждое звено разрезают на несколько частей в длину и ширину так, чтобы масса кусков была не более 4 – 5 кг, а длина до 60 см.

Для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучек звенья осетровой рыбы ошпаривают, погружая их кожей вниз в рыбный котел или специальную ванну с горячей водой на 3 мин. Причем воды берут такое количество, чтобы в нее была погружена лишь нижняя часть звена с кожей, а мякоть находилась над водой. Затем звено вынимают из воды, перекалывают на стол кожей вверх и быстро соскабливают ножом с поверхности рыбы боковые, брюшные и мелкие костные жучки.

После зачистки рыбу промывают холодной водой, смывая при этом образовавшиеся на поверхности сгустки белка. В результате ошпаривания звеньев осетровой рыбы их масса уменьшается на 5–10%.

Подготовленные таким образом звенья используют в целом виде для варки. У них подвертывают брюшную часть и перевязывают звенья шпагатом для того, чтобы они сохранили свою форму, а затем

кладут на решетку рыбного котла. Кроме того, удобно пользоваться специальным приспособлением, состоящим из проволочной решетки с зажимами, на которую помещают звено.

При использовании звеньев осетровой рыбы для припускания или жарки в целом виде у них вначале срезают хрящи, а затем ошпаривают и зачищают от жучек. При такой обработке рыбы количество отходов составляет 33–36%.

Обработанные, ошпаренные и зачищенные от хрящей звенья осетрины, севрюги и белуги нарезают на порционные куски с кожей или без кожи, которые используют для припускания, жарки и запекания.

Звено укладывают на доску кожей вниз и, начиная с хвоста, нарезают на порции кусками в 1 – 1,5 см толщиной поперек волокон, держа нож под углом в 30°, прорезая или не прорезая кожу. Порционные куски ошпаривают, опуская их в горячую воду (95 °С) на 1–2 мин. Воды при этом берут в 3–4 раза больше, чем рыбы. Ошпаренные куски вынимают и промывают холодной водой, чтобы смыть выступившие сгустки белка. В процессе ошпаривания рыба уменьшается в объеме и уплотняется, поэтому при тепловой обработке она хорошо сохраняет свою форму и при жарке от нее не отстает панировка.

Воду, которой вторично ошпаривают рыбу, можно использовать для приготовления бульонов.

Обработку стерляди для приготовления блюд из целой рыбы начинают с удаления боковых, брюшных и мелких костных жучек. Разрезают брюшко, вынимают внутренности, удаляют визигу и промывают жабры. Спинные жучки оставляют, так как при удалении их можно повредить мякоть рыбы. После варки или припускания рыбы их легко снимают. Количество отходов при обработке стерляди до 42%.

Время выполнения 1ч

Источник: Учебник Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2023 (Глава 2 Обработка рыбы, §2.8 Обработка осетровой рыбы, с 45-49)

Урок 43. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы

Устный опрос:

- 1.Какие отходы получают при обработке рыбы?
- 2.Какие отходы относят к пищевым?
- 3.Как обрабатывают и используют головы рыб?
- 4.Как обрабатывают и используют кожу, кости, чешую?
- 5.Как используют икру и жир рыб?
- 6.Как используют хрящи и визигу осетровых рыб?
- 7.Каковы требования к качеству обработанной рыбы?
- 8.Каковы условия и сроки хранения обработанной рыбы?

Урок 44. Методы обработки нерыбного водного сырья. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Как обрабатывают крабов?
- 2.Как обрабатывают кальмаров?
- 3.Каковы требования к качеству обработанного нерыбного водного сырья?

Вариант 2

- 1.Как обрабатывают креветок?
- 2.Как обрабатывают морского гребешка?
- 3.Как определить безопасность обработанного нерыбного водного сырья?

Вариант 3

- 1.Как обрабатывают омаров и лангустов?
- 2.Как обрабатывают мидии?
- 3.Каковы условия и сроки хранения обработанного нерыбного водного сырья?

Вариант 4

- 1.Как обрабатывают речных раков ?

2.Как обрабатывают трепангов?

3. Каковы условия и сроки хранения обработанного нерыбного водного сырья?

Вариант 5

1.Как обрабатывают омаров и лангустов?

2.Как обрабатывают водоросли?

3.Каковы условия и сроки хранения обработанного нерыбного водного сырья?

Вариант 6

1.Назовите изображённый на рисунке морепродукт и опишите технологию его обработки.



2.Назовите изображённый на рисунке морепродукт и опишите технологию его обработки



Эталон ответов: 1.креветки.

2.морской гребешок

Вариант 7

1.Назовите изображённые на рисунке морепродукты и опишите технологию их обработки.



2.Назовите изображённый на рисунке морепродукт и опишите технологию его обработки



Эталон ответов: 1.омары и лангусты.

2 .мидии

Вариант 8

1.Назовите изображённые на рисунке морепродукты и опишите технологию их обработки.



2.Назовите изображённый на рисунке морепродукт и опишите технологию его обработки



Эталон ответов: 1.речные раки.

2 .устрицы

Вариант 9

1.Назовите изображённые на рисунке морепродукты и опишите технологию их обработки.



2.Назовите изображённый на рисунке морепродукт и опишите технологию его обработки



Эталон ответов: 1. кальмары

2 .трепанги (морской огурец)

Вариант 10

1.Назовите изображённые на рисунке водоросли и опишите технологию их обработки.



2.Назовите изображённый на рисунке морепродукт и опишите технологию его обработки



Эталон ответов: 1. Морская капуста
2. трепанги (морской огурец)

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы 31ч.

Урок 45. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.

Устный опрос

1. Какова классификация полуфабрикатов из рыбы?
2. Какие полуфабрикаты относят к крупным, каково их кулинарное назначение?
3. Какие полуфабрикаты относят к порционным, каково их кулинарное назначение?
4. Какие полуфабрикаты относят к мелкокусковым, каково их кулинарное назначение?
5. Какие полуфабрикаты можно приготовить из нерыбного водного сырья, каково их кулинарное назначение?

Урок 46. Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы.

Тестовое задание

Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.

Нарезание порционных полуфабрикатов.

1. Для варки:
а) порционные куски круглой формы под прямым углом; б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями; в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах; г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.
 2. Для припускания;
а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе; б) порционные куски круглой формы под прямым углом; в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей; г) некрупные звенья.
 3. Для жаренья основным способом:
а) порционные куски круглой формы под прямым углом; б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе; в) филе без костей под углом 30° на широкие плоские куски; г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.
 4. Для жаренья во фритюре:
а) порционные куски круглой формы (кругляши); б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°; в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см; г) чистое филе рыбы в форме ромба.
 5. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?
а) чтобы не теряла жидкость; б) для образования поджаристой корочки; в) для образования нового вкуса и запаха; г) чтобы не теряла белки и витамины.
- Полуфабрикаты из рыбы смачивают в льезоне:
- а) чтобы панировка хорошо держалась на продукте; б) чтобы рыба стала калорийнее; в) для улучшения вкуса
- В состав льезона входят:
- а) молоко; б) мука; в) сметана; г) соль
8. Панирование – это:
- а) разрыхление соединительной ткани рыбы для равномерной тепловой обработки; б) нанесение на

поверхность полуфабриката панировки; в) добавление к рыбе соли, зелени петрушки, лимонной кислоты

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	г	4
2	б	4
3	а, г	4
4	а	4
5	а, б	4
6	б, в	3
7	б, в	4
8	а, в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Письменный опрос

Вариант 1

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

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

Вариант 2

1. Как нарезают полуфабрикаты из рыбы для варки?

2. Какие виды разделанной рыбы используют для жаренья основным способом?

Вариант 3

1. Как нарезают полуфабрикаты из рыбы для жаренья основным способом?

2. Какие виды разделанной рыбы используют для припускания?

Вариант 4

1. Как нарезают полуфабрикаты из рыбы для припускания?

2. Какие виды разделанной рыбы используют для варки?

Вариант 5

1. Для каких видов тепловой обработки нарезают полуфабрикаты из рыбы?

2. Какие виды разделанной рыбы используют для жаренья во фритюре?

Урок 47. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какие панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?

2. Как производят процесс маринования рыбных полуфабрикатов?

Карточка 2

1. С какой целью панируют рыбу?

2. Охарактеризуйте мучную и сухарную красную панировку.

3. Какова рецептура приготовления льезона?

Карточка 3

1. Какие виды панировок используют для полуфабрикатов из чистого филе рыбы?

2. Охарактеризуйте процесс приготовления льезона.

3. Как формуют рыбу для полуфабриката «рыба жареная с зелёным маслом»?

Карточка 4

1. Как маринуют рыбу?

2. Как приготовить льезон для панирования рыбы?

3. Зачем нужна двойная панировка для рыбы?

4. Как приготовить полуфабрикат «рыба фри»?

Карточка 5

1. Почему панируют рыбу?

2. Как приготовить мучную панировку для рыбы?

3. Зачем маринуют рыбу?

Карточка 6

1. Перечислите виды панировок для рыбных полуфабрикатов.

2. Как приготовить красную и белую сухарную панировку для рыбы?

Карточка 7

1. Как приготовить белую сухарную панировку для рыбы?.

2. Как приготовить хлебную фигурную панировку для рыбы?

3. Как формуют полуфабрикат «зразы донские»?

Карточка 8

1. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в смеси яиц, молока и соли. Напишите название и состав этой смеси на 1 кг.

2. Что такое «двойная панировка» и для какого способа тепловой обработки ее используют?

Карточка 9

Соотнесите вид панировки и способ тепловой обработки:

Вид панировки	Способ тепловой обработки
Мучная панировка	Для жарки основным способом
Красная панировка	Для жарки во фритюре
Белая панировка	Для жарки во фритюре
Смесь сухарей и муки	Для жарки основным способом
Фигурная панировка	Для жарки основным способом
Двойная панировка	Для жарки основным способом
Тесто кляр	Для жарки основным способом

Урок 48. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши»

Устный опрос

1. Как обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката тушка рыбы с головой?

2. Как приготовить полуфабрикат рыбы тушкой без головы?

3. Как приготовить полуфабрикат «кругляши»?

4. Для какого вида тепловой обработки используют полуфабрикат тушка с головой?

5. Для какого вида тепловой обработки используют полуфабрикат тушка без головы?

6. Для какого вида тепловой обработки используют полуфабрикат «кругляши»?

Урок 49. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Как приготовить полуфабрикат – стейк?

2. Какие полуфабрикаты можно приготовить из чистого филе рыбы?

Вариант 2

1. Как приготовить полуфабрикат филе с кожей и рёберными костями?
2. Каковы требования к качеству полуфабрикатов из рыбы?

Вариант 3

1. Как приготовить полуфабрикат филе с кожей без костей?
2. Каковы условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?

Урок 50. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», рулетики, эскалоп, конвертики, подушечки

Устный опрос

1. Как обрабатывают рыбу на филе с кожей и рёберными костями?
2. Как обработать рыбу на чистое филе?
3. Какие полуфабрикаты можно приготовить из чистого филе рыбы?
4. Как приготовить полуфабрикат эскалоп?
5. Какую начинку используют для приготовления конвертиков, подушечек и рулетиков из рыбы?
6. Как приготовить полуфабрикат конвертики?
7. Как приготовить полуфабрикат подушечки?
8. Как приготовить полуфабрикат фаршированных рулетиков?
9. Как приготовить полуфабрикат «бабочка»?
10. Каковы требования к качеству полуфабрикатов из чистого филе рыбы?
11. Каковы условия и сроки хранения полуфабрикатов из чистого филе рыбы?

Урок 51. Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы целой тушкой и порционными кусками

Письменный опрос

Вариант 1

1. Почему щуку рекомендуют для фарширования использовать свежую)?
2. Как подготовить щуку для фарширования?

Вариант 2

1. Какую рыбу можно фаршировать в целом виде?
2. Как подготовить судака для фарширования?

Вариант 3

1. Как приготавливают фаршированные конвертики?
2. Как подготовить рыбу для фарширования порционными кусками?

Вариант 4

1. Как подготовить фаршированного карпа целой тушкой?
2. Как приготовить полуфабрикат фаршированных рулетиков?

Вариант 5

1. Как подготовить рыбу сибас для фарширования?



2. Как приготовить полуфабрикат подушечек фаршированных из рыбы?

Вариант 6

1. Как приготавливают фаршированные конвертики?
2. Как приготовить массу для фарширования рыбы целой тушкой?

Вариант 7

1. Как подготовить фаршированного карпа порционными кусками?
2. Какую начинку можно использовать для фарширования рыбных рулетов, подушечек, конвертов?

Вариант 8

Установите правильную последовательность операций при приготовлении судака фаршированного

целой тушкой

- 1.Очистить от чешуи
- 2.Отрубить плавник
- 3.Сделать глубокие надрезы, подрезая реберные кости вдоль позвоночника
- 4.Перерезать позвоночник у хвоста и головы и удалить его
- 5.Удалить внутренности через полученное на спине отверстие
- 6.Тщательно промыть
- 7.Тонким ножом срезать мякоть и рёберные кости, оставляя на коже слой мякоти не более 5 мм.
- 8.Вырезать ножницами плавники и кости внутри рыбы
- 9.Удалить жабры и глаза
- 10.Тщательно промыть
- 11.Заполнить фаршем
- 12.Приготовить фарш
- 13.Завернуть

Эталон ответа: 2,1, 9, 6, 3, 4, 5, 10, 7, 8, 12,11,13

Вариант 9

- 1.Определите по рисунку способ фарширования щуки и опишите технологический процесс фарширования

Щука фаршированная (способ 1)



- 2.Опишите технологический процесс фарширования рыбы дорадо по рисунку



Вариант 10

- 1.Определите по рисунку способ фарширования щуки и опишите технологический процесс фарширования



Вариант 11

- 1.Определите по рисунку готового , какую рыбу фаршировали и опишите технологический процесс фарширования



2. Опишите технологический процесс фарширования карпа гречкой по рисунку



Вариант 12

1. Опишите технологический процесс фарширования карпа по рисунку



Урок 52. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках

Устный опрос

1. Какие мелкокусковые полуфабрикаты из чистого филе рыбы можно приготовить?
2. Как приготовить полуфабрикат рыбы, жареной в тесте кляр (рыба «Орли»)?
3. Как приготовить полуфабрикат рыбы для поджарки?
4. Как приготовить полуфабрикат «рыба жареная с зелёным маслом»?
5. Как приготовить полуфабрикат «рыба фри»?
6. Как приготовить полуфабрикат «рыба жареная гриль» (панированный)?
7. Как приготовить полуфабрикат «сразы донские»?
8. Как приготовить полуфабрикат для рыбного блюда «Кольбер»?
9. Каковы требования к качеству мелкокусковых полуфабрикатов из чистого филе рыбы?
10. Каковы требования к качеству порционных панированных полуфабрикатов из чистого филе рыбы?
11. Каковы условия и сроки хранения качества мелкокусковых полуфабрикатов из чистого филе рыбы?
12. Каковы условия и сроки хранения качества порционных панированных полуфабрикатов из чистого филе рыбы?

Тестовое задание

Выберите правильный (-ые) ответ(-ы)

1. В зависимости от использования различают рыбные полуфабрикаты:

а) Порционные полуфабрикаты, стейки, фаршированные полуфабрикаты, полуфабрикаты из чистого филе, мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты.

б) Для панирования, для маринования

в) Для варки, для припускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре, для запекания

2. Нанесение на поверхность полуфабриката муки, сухарей, смесей пряностей называется:

а) Маринование

б) Панирование

в) Бланширование

3. Укажите рыбные полуфабрикаты для приготовления которых используют чистое филе:

а) Порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы, рыба "Фри"

б) Зразы, рулет, "Кольбер"

в) Рыба "фри", рыба жареная с зелёным маслом, рыба в тесте, зразы донские

4. При приготовлении какого полуфабриката рыбу маринуют?

а) Кругляши

б) "Кольбер"

в) "Рыба в тесте"

5. Порционные полуфабрикаты для варки нарезают:

а) Держа нож под углом 30°

б) Держа нож под углом 90°

в) Держа нож под углом 45°

6. Для какого полуфабриката рыбу нарезают в виде ленты шириной 4-5 см, толщиной 1 см, длиной 15-20 см?

а) Зразы донские

б) Рыба "фри"

в) Рыба жареная с зелёным маслом

7. Стейк из круглой рыбы на кости называется:

а) Гужон

б) Дарн

в) Тронтон

8. Гужон - это

а) Стейк из плоской рыбы

б) Означает использование наилучшего куска

в) Полуфабрикат для приготовления рыбы в тесте

9. Форму ромба имеет полуфабрикат:

а) Филе с реберными костями

б) Зразы донские

в) Рыба "фри"

10. Какой полуфабрикат фаршируют?

а) Зразы донские

б) Рыба в тесте

в) Рыба жареная с зелёным маслом

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	б, в	3
4	в	3
5	б	3
6	в	3
7	б	3
8	в	3

9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 54. Самостоятельная работа 8. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы

Вариант 1

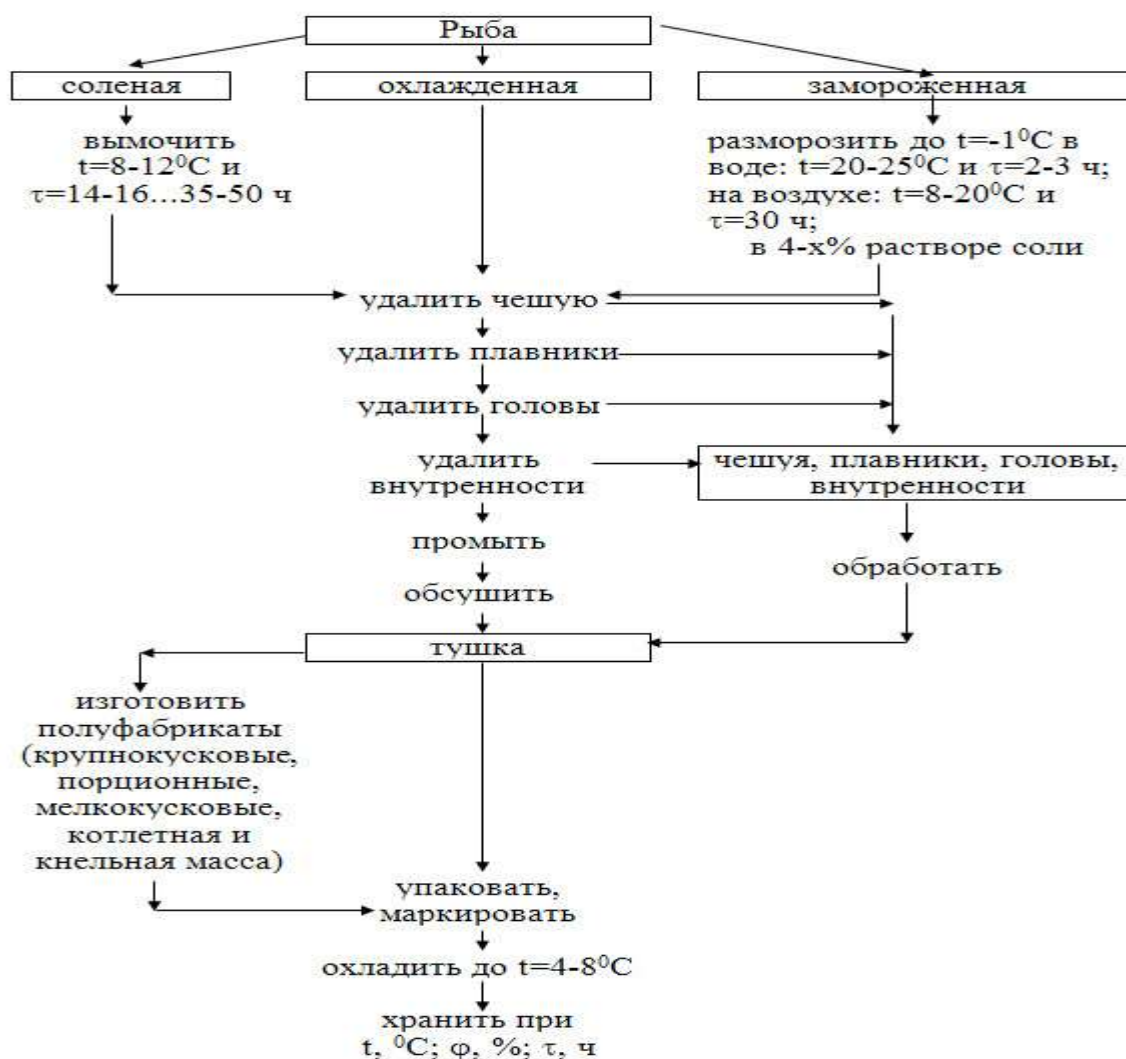
1) Составить технологическую схему приготовления целой тушки с головой.

2) Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «рыба жареная в тесте кляр»

Вариант 2

1) Составить технологическую схему приготовления «кругляшей».

2) Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов подушечек



Источник: 1. Учебник Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2023 (Глава 2 Обработка рыбы с.34-63).

Время выполнения 1ч

Урок 55. Правила охлаждения, замораживания и хранения панированных и непанированных полуфабрикатов из рыбы.

Устный опрос

1. Каковы правила охлаждения полуфабрикатов из рыбы?

2. Каковы правила замораживания полуфабрикатов из рыбы?
3. Каковы условия и сроки хранения непанированных полуфабрикатов из рыбы?
4. Каковы условия и сроки хранения панированных полуфабрикатов из рыбы?

Урок 66. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какие виды рыб можно использовать для приготовления котлетной массы?
2. Напишите состав рыбной котлетной массы на 1 кг мякоти рыбы.
3. Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.

Карточка 2

1. Укажите количество продуктов на 1 кг рыбного филе .
2. Составьте технологическую схему приготовления котлетной массы.
3. С какой целью в котлетную массу добавляют черствый хлеб?

Карточка 3

Укажите последовательность приготовления рыбной котлетной массы.

№ п/п	Технология приготовления
1	Рыбу разделявают на чистое филе
2	Хлеб замачивают (используют 1 -й сорт — 2-, 3-дневный)
3	Массу тщательно выбивают

4	Чистое филе рыбы пропускают через мясорубку
5	Массу охлаждают
6	Мясо рыбы соединяют с хлебом и еще раз пропускают через мясорубку
7	Замоченный хлеб слегка отжимают
8	Добавляют воду или молоко
9	Добавляют соль, перец
10	Хлеб пшеничный зачищают от корочки
11	Массу тщательно перемешивают
12	Формуют полуфабрикаты
13	Массу порционируют

2. Укажите количество продуктов на 1 000 г рыбного филе:

хлеба
жидкости
соли
перца

Эталон ответа: 1 вопрос: 1, 10, 2, 4, 5, 7, 6, 8, 9, 11, 3, 13, 12

Карточка 4

1. Укажите количество (%) вареной рыбы, которое добавляют в котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения ее рыхлости.
2. Как приготавливают полуфабрикат тельного из рыбной котлетной массы?
3. Как приготавливают полуфабрикат тефтелей из рыбной котлетной массы?

Карточка 5

1. Как приготавливают котлетную массу из рыбы?
2. Как приготовить полуфабрикат котлет?
3. Как приготовить полуфабрикат биточков?

Карточка 6

1. Почему в котлетную массу добавляют хлеб?

2. Как приготовить полуфабрикат рулета?
3. Как приготовить полуфабрикат зраз рубленых?

Карточка 7

1. Какова рецептура котлетной массы из рыбы?
2. Как приготовить полуфабрикат хлебцев рыбных?
3. Как приготовить полуфабрикат тефтелей?

Карточка 8

1. Какие жиры можно добавлять в котлетную массу?

2. Как приготовить полуфабрикат тельного?

3. Как приготовить полуфабрикат котлет?

Карточка 9

1. Какие жиры можно добавлять в котлетную массу?
2. Как приготовить полуфабрикат тельного?
3. Как приготовить полуфабрикат фрикаделек?

Карточка 10

Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы (по образцу).

Изделие	Количество о. шт.	Форма	Панировка	Способ тепловой
Котлеты	2	Овально – приплюснутая с одним заострённым концом	Сухари	Жаренье
Биточки				
Тефтели				
Зразы				
Тельное				
Рулет				

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

Для приготовления котлетной массы используют рыбу, разделанную на:

- а) филе с кожей и костями
- б) чистое филе
- в) кругляши.

2. Сколько варёной рыбы можно использовать для приготовления рыбной котлетной?

- а) 15-30%
- б) 50%
- в) 5%.

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

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

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

- а) котлеты; б) зразы; в) тефтели.

5. Соотнесите виды панировок для полуфабрикатов из рыбной котлетной массы:

1. Котлеты а) Белая
2. Тефтели б) Мука

3.Тельное

в) Лезон, сухари

6.Укажите состав кнельной котлетной массы из рыбы на 1000 г рыбного филе:

- 1.100 г а) Хлеб пшеничный
- 2.500 г б) Молоко или сливки
- 3.3 шт в) Соль
- 4.15 г г) Белки яиц

7.Восстановите технологию приготовления рыбной котлетной массы:

- а)Рыбу разделяют на чистое филе, нарезают
 - б)Куски рыбы пропускают через мясорубку
 - в)Пшеничный хлеб зачищают от корок
 - г)Подготовленный хлеб замачивают в жидкости
 - д)Измельченное рыбное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку
 - е)Добавляют соль, перец, перемешивают
 - ж)Массу выбивают
 - з)Массу порционируют и формуют
- 8.Почему для приготовления рыбной котлетной массы рыбу и молоко предварительно охлаждают?
- а)В рыбной котлетной массе быстро развиваются микроорганизмы
 - б)Это способствует улучшению консистенции рыбной котлетной массы
 - в)Так в массе удерживается влага и изделия получаются сочными

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	3
4	в	3
5	1-а, 2-б, 3-в	3
6	1-а, 2-б, 3-г, 4-в	4
7	а, в, г, б, д, е, ж, з	8
8	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Соотнесите наименование продуктов и их массу для приготовления котлетной массы на 1000 г рыбного филе:

- 1.250-300 г а)соль
- 2.300-350 г б)хлеб
- 3.20 г в)жидкость
- 4.1 г г)перец

2.Для увеличения рыхлости в котлетную массу из рыбы добавляют:

- а)Репчатый лук
 - б)Сырые яйца
 - в)Измельченную варёную рыбу
- 3.Благодаря содержанию хлеба в рыбной котлетной массе:
- а)Изделия получаются вязкими
 - б)Изделия получаются пышными, пористыми, сочными
 - в)Сокращается себестоимость продукции
- 4.Для приготовления какого полуфабриката в котлетную массу добавляют пассерованный репчатый

лук?

а)Фрикадельки

б)Рулет

в)Тефтели

5.Для приготовления какого п/ф в котлетную массу добавляют пассерованный репчатый лук, сырые яйца, маргарин?

а)Фрикадельки

б)Рулет

в)Тефтели

6.Укажите фаршированные полуфабрикаты из рыбной котлетной массы:

а)Рулет

б)Котлеты

в)Тельное

г)Зразы

д)Тефтели

7.Диаметр биточков из рыбной котлетной массы:

а)До 8см

б)До 4 см

в)До 6 см

8.Масса полуфабриката " Фрикадельки рыбные":

а)118 г

б)86 г

в)12-15 г

9.Для приготовления рулета из рыбной котлетной массы, её кладут слоем:

а)1 см

б)1.5 см

в)2,5 см

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	1-б, 2-в, 3-а, 4-г	4
2	в	3
3	б	3
4	а	3
5	а	3
6	а,в,г	5
7	в	3
8	в	3
9	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов 12ч.

Урок 76. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса.

Устный опрос:

1.Какова пищевая ценность мяса?

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

3.Перечислите основные ткани мяса.

4.Как классифицируют мясо в зависимости от вида убойных животных?

5.Как классифицируют баранину по возрасту?

6. Как классифицируют говядину по возрасту?
7. Как классифицируют свинину по возрасту?
8. Как классифицируют баранину по упитанности?
9. Как классифицируют говядину по упитанности?
10. Как классифицируют свинину по упитанности?
11. Как классифицируют мясо по термическому состоянию?
12. Каковы требования к качеству свежего охлаждённого мяса?
13. Каковы требования к качеству свежего замороженного мяса?
14. Каковы признаки мяса сомнительной свежести?
15. Каковы признаки мяса несвежего?
16. Каковы условия и сроки хранения мяса?

Урок 77. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.

Устный опрос:

1. Какие продукты относят к мясному сырью?
2. Какова пищевая ценность мясных продуктов?
3. Как классифицируют субпродукты по виду скота?
4. Как классифицируют субпродукты по пищевой ценности?
5. Каковы требования к качеству языков?
6. Каковы требования к качеству печени?
7. Каковы требования к качеству почек и сердца?
8. Каковы требования к качеству мозгов?
9. Каковы требования к качеству голов говяжьих?
10. Каковы требования к качеству ног свиных?
11. Каковы требования к качеству хвостов и ушей говяжьих?
12. Какое мясное сырьё не допускается к приёмке?
13. Каковы условия и сроки хранения мясного сырья?

Урок 78. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.

Устный опрос:

1. По каким показателям производят органолептическую оценку мяса?
2. Каковы требования к качеству охлаждённого мяса говядины?
3. Каковы требования к качеству охлаждённого мяса свинины?
4. Каковы требования к качеству охлаждённого мяса баранины?
5. Каковы требования к качеству мороженого мяса?
6. Каковы признаки мяса сомнительной свежести?
7. Каковы признаки несвежего мяса?
8. Можно ли использовать для приготовления блюд мясо несвежее и сомнительной свежести?
9. Каковы требования к качеству мясного сырья?
10. Как определить безопасность мясного сырья?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. На предприятия общественного питания говядина не поступает
 - а) тушами
 - б) полутушами
 - в) отрубами
2. Остывшему мясу относят:
 - а) мясо после убоя, температура в толще мышц не ниже 34°C
 - б) мясо, температура в толще мышц 12°C
 - в) мясо, имеет температуру не выше от -2 до -3 °C
3. Вид разделки мяса
 - а) говядина
 - б) полутуша

в) баранина

4. Основные признаки доброкачественности мяса?

а) мясо имеет серый цвет

б) мясо имеет розовый цвет

в) мясо имеет липкую поверхность

5. Говядину II категории клеймят

а) квадратным клеймом

б) треугольным клеймом

в) круглым клеймом

6. Говядину, баранину, козлятину по упитанности подразделяют на

а) I и II категории

б) I, II, III категории

в) мясную и обрезную

7. Субпродукт 2 категории

а) сердце

б) желудок

в) язык

8. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

А) остывшее.

Б) мороженное

В) парное

9. Мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет

А) мясо молодняка

Б) телятина

В) говядина.

10. Соотнесите виды мяса по термическому состоянию и их признаки:

1) остывшее мясо А) температура не выше -8 градусов, консистенция плотная

2) охлажденное мясо Б) температура не выше 12 градусов, консистенция упругая

3) замороженное мясо В) температура в бедре от 0 до -4 градусов, консистенция упругая

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	а	3
6	а	3
7	б	3
8	а	3
9	а	3
10	1-б, 2-в, 3-а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. На предприятия общественного питания говядина поступает

а) отрубами

б) полутушами

в) тушами

2. Основные признаки недоброкачества мяса?

а) мясо имеет серый цвет

б) мясо имеет розовый цвет

в) мясо имеет липкую поверхность

3. Говядину I категории клеймят

а) квадратным клеймом

б) треугольным клеймом

в) круглым клеймом

4. К парному мясу относят:

а) мясо после убоя, температура в толще мышц не ниже 34 С

б) мясо, температура в толще мышц 12С

в) мясо, имеет температуру не выше от-2 до - 3 С

5. Субпродукт II категории

а) печень

б) губы

в) вымя

6. По упитанности мясо бывает

а) парное мясо

б) I категории

в) телятина

7. Субпродукт I категории

а) почки

б) мозги

в) уши

8. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

А) остывшее.

Б) мороженное

В) парное

9. Мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет

А) мясо молодняка

Б) телятина

В) говядина.

10. Соотнесите виды мяса и их признаки по качеству :

1) свежее мясо

А) поверхность сильно подсыхая, покрыта слизью или плесенью, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневого цвета; консистенция дряблая; ямка при надавливании не выравнивается; запах кислый

2) мясо сомнительной свежести

Б) имеет корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета; мышцы на разрезе слегка влажные, консистенция плотная, упругая

3) несвежее мясо

В) имеет корочку подсыхания; поверхность слегка липкая, потемневшая; мышцы на разрезе влажные тёмно-красного цвета; ямка после надавливания пальцем выравнивается в течение 1 мин; запах слегка кисловатый

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б	3
2	А,в	3
3	в	3

4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	а,б	3
8	а	3
9	а	3
10	1-б, 2-в, 3-а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Субпродукт 2 категории

- а) сердце
- б) желудок
- в) язык

2. По упитанности мясо делят на

- а) Сорта
- б) Категории
- в) Никак не делят

3. Качество мяса можно определить по следующим признакам: по поверхности, цвету, консистенции, запаху, качеству бульона. Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:

свежее мясо;	а- консистенция плотная
	б-консистенция дряблая, ямка не выравнивается
	в- ароматный, прозрачный бульон приятный на вкус;
	г-цвет серо-коричневый
несвежее мясо.	д- запах свойственный виду мяса
	е- запах затхлый

4. Главная ткань мяса

- а) соединительная
- б) жировая
- в) мышечная

5. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

- а) парное
- б) мороженное
- в) остывшее.

6. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

- а) печень.
- б) сердце
- в) желудок.

7. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

- А) мясо птицы
- Б) мясные полуфабрикаты
- В) котлеты

8. Мясо классифицируют по:

- а)Виду убойных животных
- б)Термическому состоянию
- в)Месту убоя

9. Говядину по упитанности делят на категории:

- а)Первую
- б)Третью
- в)Вторую

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	Свежее мясо –а,в,д; несвежее мясо – б,г,е	6
4	в	3
5	в	3
6	а	3
7	б	3
8	а,б	3
9	а,в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 79. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание.

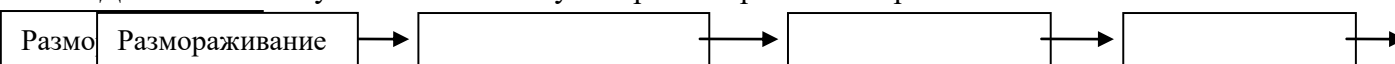
Письменный опрос

Вариант 1

- 1.В чем заключается пищевая ценность мяса?
- 2.Из каких основных тканей состоит мясо?
- 3.В каком виде мясо поступает на предприятия общественного питания?

Вариант 2

- 1.Каковы признаки доброкачественного мяса?
- 2.Допишите схему механической кулинарной обработки мороженого мяса.



Вариант 3

- 1.С какой целью производят размораживание мяса?
- 2.В чем заключается особенность способов размораживания мяса?
- 3.Как и с какой целью обмытые туши убойных животных обсушивают?

Вариант 4

- 1.Что происходит с мясом при медленном размораживании при температуре от 0 до 8 °С?
- 2.Что происходит с мясом при быстром размораживании при температуре 20...25°С?
- 3.Почему не допускается размораживание мяса в воде?
- 4.Какие операции необходимо произвести после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?

Вариант 5

Допишите предложения

При медленном размораживании мяса потери мясного сока составляют_ % массы мяса.

При быстром размораживании мяса потери мясного сока увеличиваются до_% массы мяса.

Не допускается размораживание мяса в воде, потому что в воду _____.

Вариант 6

1. Охарактеризуйте медленный способ размораживания мяса.
2. Зачем обмывают поступившее для обработки мясо?
3. Как обсушивают мясо после обмывания?

Вариант 7

1. Охарактеризуйте быстрый способ размораживания мяса.
2. Как обмывают поступившее мясо?
3. Зачем мясо обсушивают после обмывания?

Урок 80. Кулинарный разруб передней полутуши говядины, обвалка, зачистка, жиловка. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины

Карточки-задания

Карточка 1

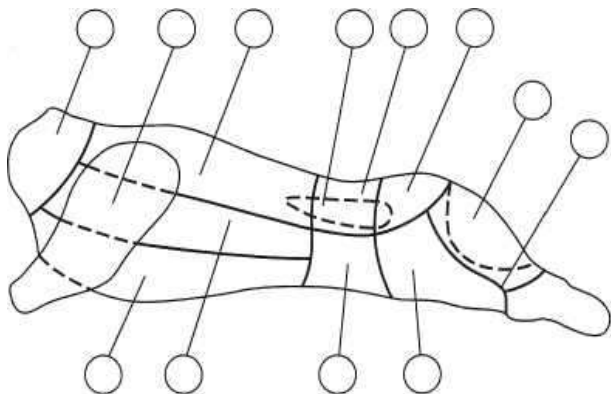


Рис. . Части говяжьей полутуши:

1. Как мясо подразделяется по упитанности?

2. Обозначьте цифрами на рис. части говяжьей полутуши в соответствии с их названием.

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

Карточка 2

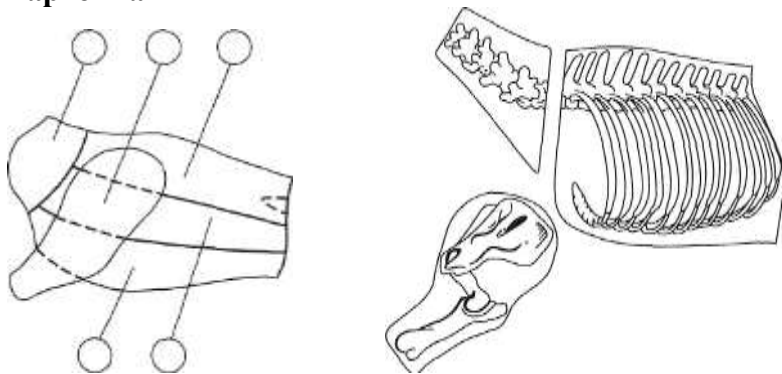


Рис.

Обозначьте на рис. части передней четвертины говядины.

Из каких последовательных операций состоит технологическая схема обработки мяса?

Укажите кулинарное назначение частей передней четвертины туши говядины.

Часть передней четвертины	Кулинарное назначение
Лопатка	
Шея	
Грудинка	
Покровка	

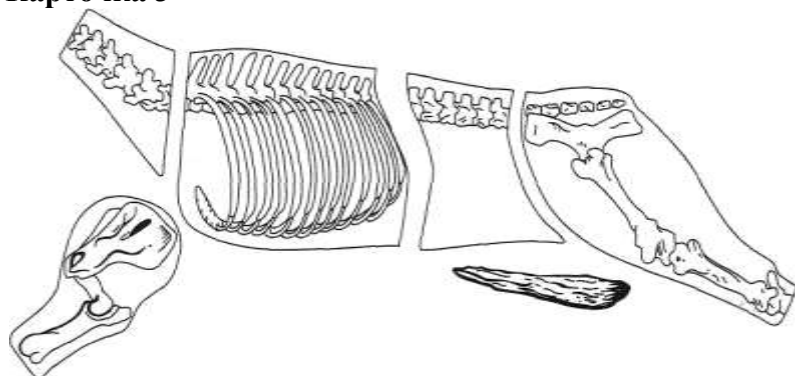
Карточка 3

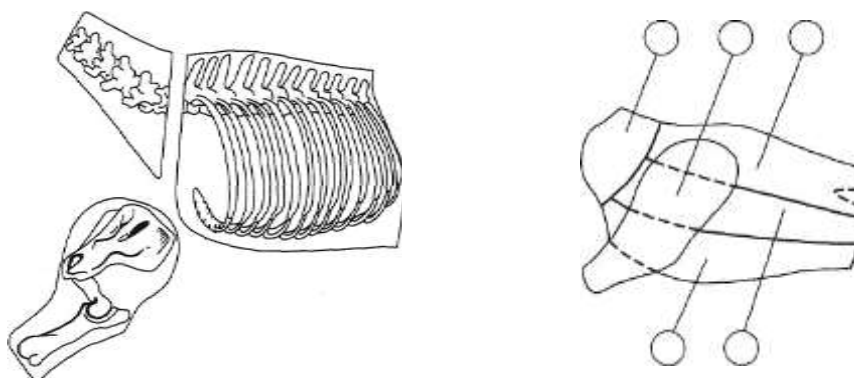
Рис.

1. На какие части подразделяют тушу говядины при кулинарной разделке (рис.)?

2. Какие части говядины используют:

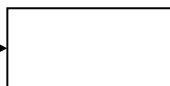
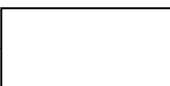
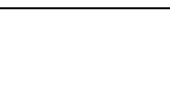
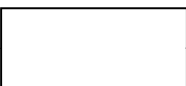
а) для жаренья; б) для тушения; в) для котлетной массы?

3. Каковы признаки доброкачественного мяса?

Карточка 4

1. Дополните схему разделки передней четвертины говядины и укажите последовательность разделки на рис.

Отделение лопатки



2. Ответьте на вопросы.

1). Что такое «обвалка отрубов»?

2). Какие части передней четвертины используются для жаренья?

3). Какие части передней четвертины используются для тушения?

Карточка 5.

Укажите кулинарное использование частей туши говядины

Способ тепловой обработки	Используемые части туши говядины	Часть туши
Для жаренья		Вырезка Лопатка Покромка туш I категории
Для тушения		Грудинка

		Шея Пашина
Для варки		Покромка туш II категории
Для котлетной массы	Шея, пашина, покровка туш II категории	Толстый край Тонкий край Внутренняя часть задней

Карточка 5.
Укажите кулинарное использование частей туши говядины

Карточка 6

Укажите кулинарное использование частей туши говядины

Части туши	Кулинарное использование
Вырезка	Для жаренья целиком, порционными и мелкими кусками
Толстый край Тонкий край	
Внутренняя часть задней ноги Верхняя часть задней ноги	
Боковая часть задней ноги Наружная часть задней ноги	
Лопатка Покромка туш I категории Грудинка	
Шея Пашина Покромка туш II категории	

Карточка 7

Укажите части туши в зависимости от кулинарного использования.

Части туши	Кулинарное использование
Вырезка	Жаренье крупным и порционным кусками
	Жаренье крупным, порционными и мелкими кусочками
•	Жаренье порционным и мелким кусками. Тушение крупным куском
	Тушение крупным, порционными и мелкими кусочками (азу, плов)
	Варка крупным куском, тушение мелким куском (гуляш)
	Котлетная и натуральная

Карточка 8

1. Перечислите части говядины, используемые для тушения.
2. Перечислите части говядины, используемые для котлетной и рубленой массы.
3. Как правильно размораживают мясо?

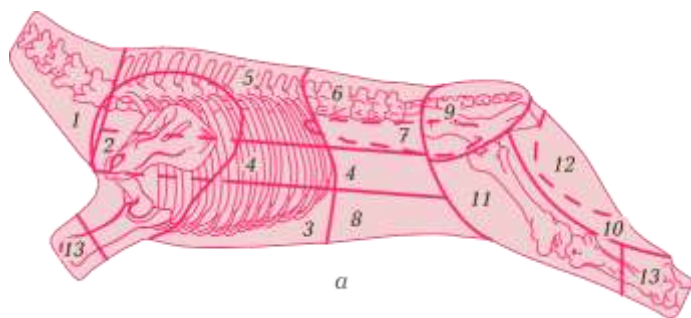
Карточка 9

1. Перечислите части передней четвертины говядины.
2. Какие части говядины используют для жаренья крупными кусками?
3. Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины.

Карточка 10

1. Перечислите части говядины, используемые для жаренья порционными кусками.
2. Перечислите части говядины, используемые для варки.
3. По каким показателям определяют доброкачественность мяса?

Карточка 11



1. Перечислите части туши говядины, указанные на рисунке цифрами.
 2. Какие части говядины используют для жаренья мелкими кусками?
 3. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания
- Эталоны ответов: 1 — шея; 2 — лопатка; 3 — грудинка; 4 — покровка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхняя часть задней ноги; 10 — наружная часть задней ноги; 11 — боковая часть задней ноги; 12 — внутренняя часть задней ноги; 13 — голяшка

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Из чего состоит спинно-реберная часть говядины?
 - а) толстого края, подлопаточной части, покровки;
 - б) толстого края, пашины, покровки;
 - в) лопатки, грудинки, пашины.
2. Какую часть говядины используют для жаренья?
 - а) верхнюю и внутреннюю части задний ноги;
 - б) наружный и боковой куски задней ноги;
 - в) боковой кусок, внутреннюю часть задней ноги.
 - г) лопатку, пашину
3. Зачем мясо обсушивают?
 - а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
 - б) это препятствует размножению микробов и при разделке мясо не скользит в руках;
 - в) мясо после этого становится мягче.
4. Как размораживают мясо?
 - а) в воде; б) на воздухе; в) комбинированным способом; г) в сменной воде.
5. Говядина на предприятия общественного питания поступает:
 - а) полутушами и тушами; б) полутушами и четвертинами; в) тушами и четвертинами;
 - г) четвертинами.
6. Какая часть говядины используется для приготовления котлетной массы
 - а) мякоть шеи; б) тонкий край; в) лопатка; г) грудинка.
7. Для чего используется толстый край?
 - а) варки и тушения; б) приготовления котлетной массы; в) жарки г) запекания.
8. Что означает термин «обвалка»?
 - а) удаление мяса сухожилий, пленок, хрящей; б) панировка мяса в сухарях; в) отделение мякоти от костей; г) с краев обрезают закраины.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	4
3	б	3
4	б	4
5	б	4
6	а	4
7	в	4
8	в	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 81. Кулинарный разруб задней полутуши говядины, обвалка, зачистка, жиловка. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины

Карточки-задания

Карточка 1

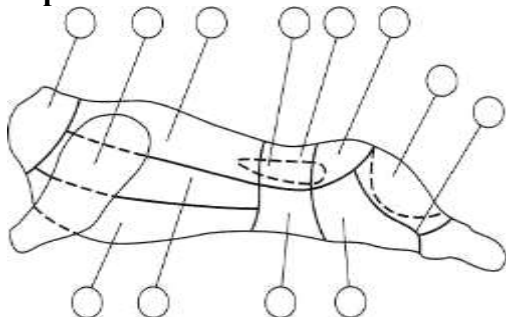


Рис. . Части говяжьей полутуши:

- 1.Как мясо подразделяется по упитанности?
 - 2.Как определяется доброкачественность мяса?
 - 3.Обозначьте цифрами на рис. части говяжьей полутуши в соответствии с их названием.
- Эталоны ответов: 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

Карточка 2

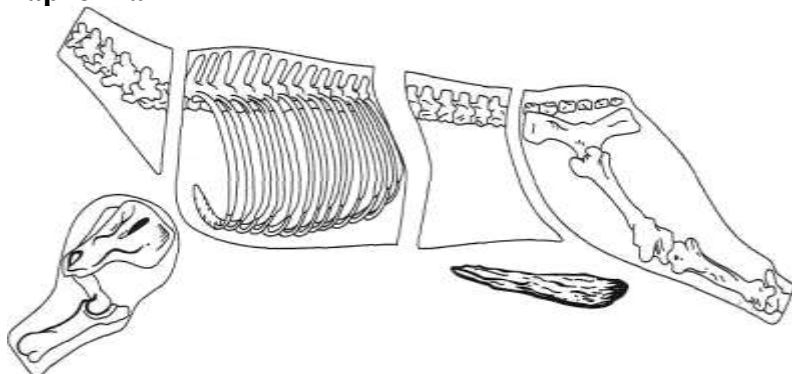
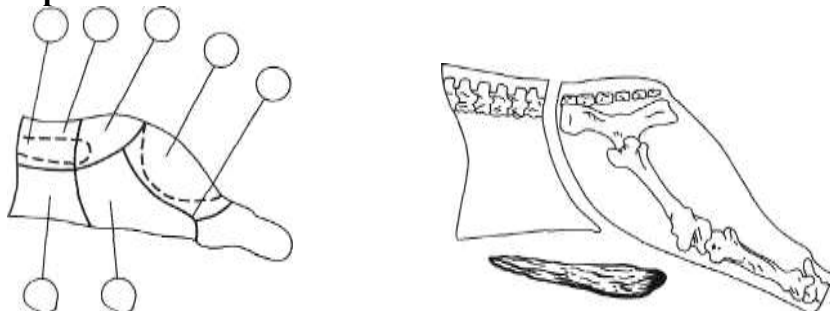


Рис.

- 1.На какие части подразделяют тушу говядины при кулинарной разделке (рис.)?
- 2.Какие части говядины используют:
 - а) для жаренья; б) для тушения; в) для котлетной массы?
3. Каковы признаки доброкачественного мяса?

Карточка 3



- Рис 1.Обозначьте части задней четвертины говядины (рис.). Назовите их.
- 2.Что проверяют при приеме мяса на предприятии общественного питания?
- 3.В каком виде и состоянии поступает говядина на предприятия общественного питания?

4.Какие части задней четвертины говядины используют:

а) для жаренья; б) для тушения; в) для котлетной массы?

Карточка 4

Укажите части туши в зависимости от кулинарного использования.

Части туши	Кулинарное использование
Вырезка	Жаренье крупным и порционным кусками
	Жаренье крупным, порционными и мелкими кусочками
	Жаренье порционным и мелким кусками. Тушение крупным куском
	Тушение крупным, порционными и мелкими кусочками (азу, плов)
	Варка крупным куском, тушение мелким куском (гуляш)
	Котлетная и натуральная рубленая масса

Карточка 5

1.Перечислите части задней четвертины говядины.

2.Какие части говядины используют для жаренья мелкими кусками?

3..В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания

Карточка 6.

1.Перечислите части говядины, используемые для тушения.

2.Перечислите части говядины, используемые для котлетной и рубленой массы.

3.Как правильно размораживают мясо?

Карточка 7

1.Перечислите части задней четвертины говядины.

2.Какие части говядины используют для жаренья крупными кусками?

3.Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины.

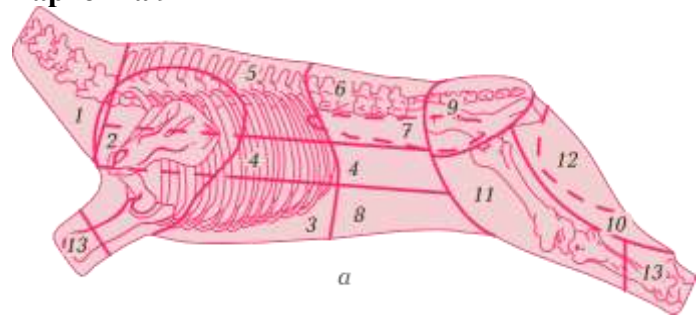
Карточка 8

1.Перечислите части говядины, используемые для жаренья порционными кусками.

2.Перечислите части говядины, используемые для варки.

3.По каким показателям определяют доброкачественность мяса?

Карточка 9



1.Перечислите части туши говядины, указанные на рисунке цифрами.

2.Какие части говядины используют для жаренья мелкими кусками?

3.В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания

Эталоны ответов: 1 — шея; 2 — лопатка; 3 — грудинка; 4 — покромка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхняя часть задней ноги; 10 — наружная часть задней ноги; 11 — боковая часть задней ноги; 12 — вну- тренняя часть задней ноги; 13 — голяшка

Карточка 9

Заполните таблицу кулинарного использования различных частей мяса говядины:

Кулинарное использование различных частей мяса говядины

Используемая часть	Тепловая обработка
Вырезка	

Толстый, тонкий края	
Внутренний, верхний куски тазобедренной части	
Наружный, боковой куски тазобедренной части	
Лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покровка (мясо туш 1-й категории)	
Котлетное мясо (пашина, голяшка, покровка, шея)	

Эталоны ответов:

Кулинарное использование различных частей мяса	
Используемая часть	Тепловая обработка
Вырезка	Жаренье целиком, порционным натуральным, панированным и мелкими кусками
Толстый, тонкий края	Жаренье целиком, порционным натуральным, панированным и мелкими кусками
Внутренний, верхний куски тазобедренной части	Жаренье панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками
Наружный, боковой куски тазобедренной части	Тушение крупным, порционным и мелкими кусками
Лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покровка (мясо туш 1-й категории)	Варка крупным куском
Котлетное мясо (пашина, голяшка, покровка, шея)	Рубленая и котлетная масса

Урок 82. Кулинарный разбор туш баранины, обвалка, зачистка, жиловка. Хранение, кулинарное назначение частей туши баранины.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Перечислите части мяса, получаемые при разрубе баранины.
2. Какие части мяса баранины используют для жаренья?
3. Какие части баранины используют для тушения?
4. Какие части баранины используют для рубленой массы?
5. Какие части баранины используют для рубленой массы?

Вариант 2

1. Перечислите названия частей баранины (рис.) и их кулинарное использование.
2. Перечислите последовательность разделки бараньей туши:
 - а) удаляют почки;
 - б)
 - в)
 и т.д.

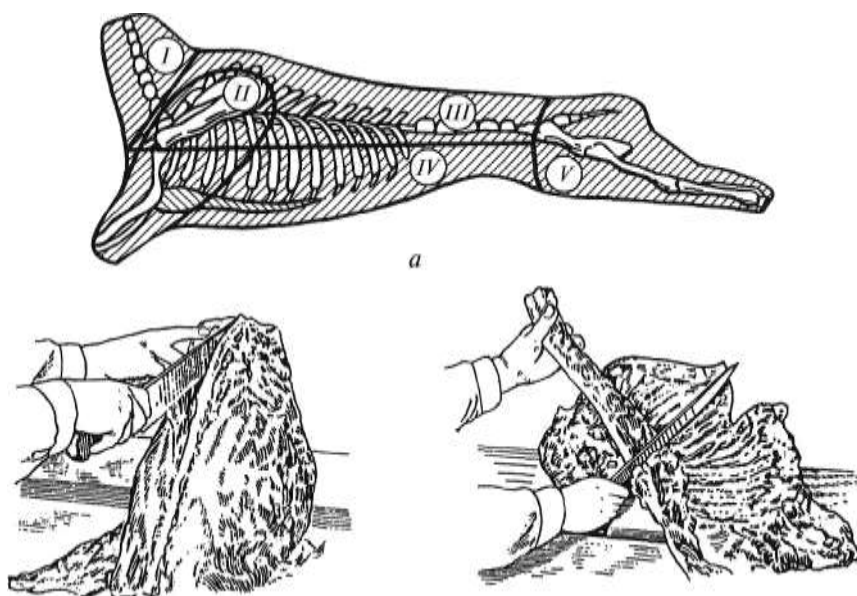
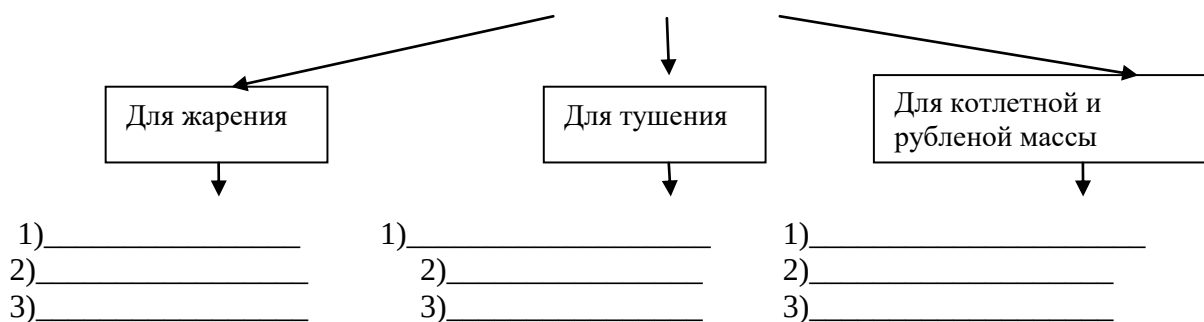


Рис.

Вариант 3

Допишите схему.

Части баранины



2. Как производят обвалку лопатки баранины?

Вариант 4

1. Обозначьте на схеме (рис.) части бараньей туши.

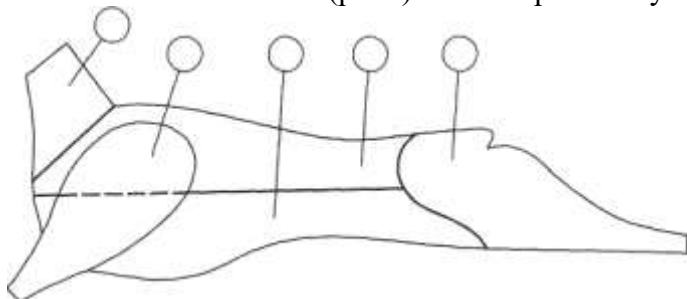


Рис.

2. В какой последовательности производят разруб бараньей туши?

Вариант 5

1. Перечислите кулинарное использование частей бараньей туши.

2. Какие полуфабрикаты можно нарезать из бараньей туши:

а) крупнокусковые; б) порционные; в) мелкокусковые?

Вариант 6

1. Перечислите части мяса, получаемые при разрубе баранины.

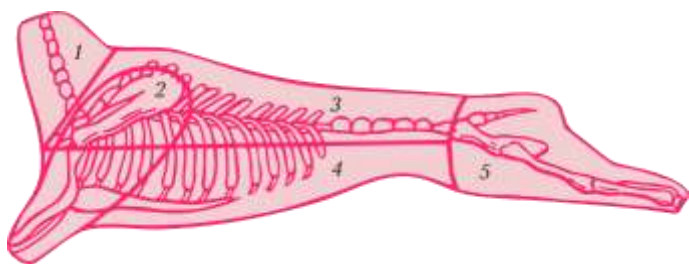
2. Каковы условия и сроки хранения частей баранины?

3. Как производят обвалку корейки?

4. Что такое жиловка?

Вариант 7

1. Перечислите части мяса, получаемые при разрубе баранины.



2. Каковы условия и сроки хранения частей баранины?

3. Как производят обвалку корейки?

4. Что такое жиловка?

Эталоны ответов: 1 — шея; 2 — лопатка; 3 — корейка; 4 — грудинка; 5 — задняя нога

Карточка 8

Заполните таблицу кулинарного использования различных частей мяса баранины:

Кулинарное использование различных частей мяса баранины		
Вид мяса	Используемая часть	Тепловая обработка
Баранина	Корейка	
	Тазобедренная часть (окорок)	
	Лопаточная часть	
	Грудинка	
	Шея, обрезки	

Эталоны ответов:

Кулинарное использование различных частей мяса баранины	
Используемая часть	Тепловая обработка
Корейка	Жаренье целиком, порцион- ным натуральным, панирован- ным и мелкими кусками
Тазобедренная часть (окорок)	Жаренье целиком, панирован- ным порционным и мелкими кусками
Лопаточная часть	Жаренье и варка целиком, тушение порционным и мел- кими кусками
Грудинка	Варка, жаренье целиком в фаршированном виде, туше- ние мелкими кусками
Шея, обрезки	Рубленая и котлетная масса

Урок 83. Кулинарный разруб туш свинины, обвалка, зачистка, жиловка. Хранение, кулинарное назначение частей туши свинины.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Перечислите части мяса, получаемые при разрубе свинины.
2. Какие части мяса свинины используют для жаренья?
3. Какие части свинины используют для тушения?
4. Какие части свинины используют для варки?
5. Какую часть мяса используют для рубленой массы?

Карточка 2

1. Обозначьте на схеме (рис.) части свиной туши.

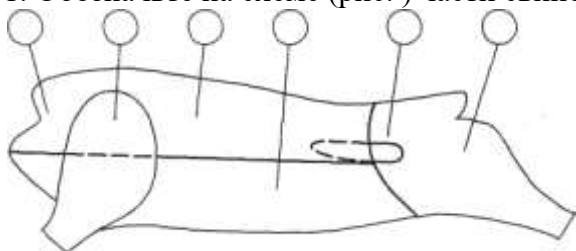


Рис.

В какой последовательности производят разруб свиной туши?

Карточка 3

1. Перечислите кулинарное использование частей свиной туши.

2. Какие полуфабрикаты можно нарезать из свиной туши:

а) крупнокусковые; б) порционные; в) мелкокусковые?

Карточка 4

В какой последовательности производят разруб свиной туши?

2. Какие части мяса свинины используют для жаренья?

3. Как производят обвалку задней ноги свинины?

4. Какие части свинины используют для варки?

Карточка 5

1. Каковы условия и сроки хранения туш и частей мяса свинины?

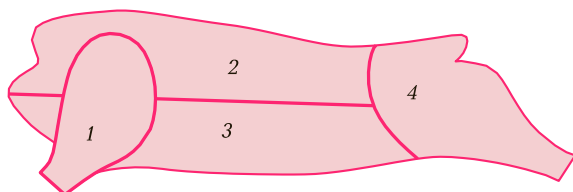
2. Какие части свинины используют для тушения?

3. Как производят жиловку частей свинины?

4. Какую часть мяса используют для рубленой массы?

Карточка 6

1. Обозначьте на схеме (рис.) части свиной туши.



2. Какие части мяса свинины используют для жаренья?

Эталонные ответы: 1 — лопатка; 2 — корейка; 3 — грудинка; 4 — задняя нога (окорок)

Карточка 7

Заполните таблицу кулинарного использования различных частей мяса баранины:

Кулинарное использование различных частей мяса свинины		
Вид мяса	Используемая часть	Тепловая обработка
Свинина	Корейка	
	Тазобедренная часть (окорок)	
	Лопаточная часть	
	Грудинка	
	Шея	
	Обрезки, шпик (сало)	

Эталонные ответы:

Кулинарное использование различных частей мяса свинины		
Вид мяса	Используемая часть	Тепловая обработка
Свинина	Корейка	Жаренье целиком, порционным натуральным, панированным и мелкими кусками
	Тазобедренная часть (окорок)	Жаренье целиком, панированным порционным и мелкими кусками
	Лопаточная часть	Жаренье и варка целиком, тушение порционным и мелкими кусками

Грудинка	Варка, жаренье целиком в фаршированном виде, тушение
Шея	Жаренье целиком, тушение порционным и мелкими кусками
Обрезки, шпик (сало)	Рубленая и котлетная масса

Урок 84. Кулинарный разбор туши телятины, обвалка, зачистка, жиловка. . Хранение, кулинарное назначение частей туши телятины.

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Перечислите части мяса, получаемые при разрубе телятины.
- 2.Какие части мяса телятины используют для жаренья?
- 3.Какие части телятины используют для тушения?
- 4.Какие части телятины используют для рубленой массы?
- 5.Какие части телятины используют для рубленой массы?

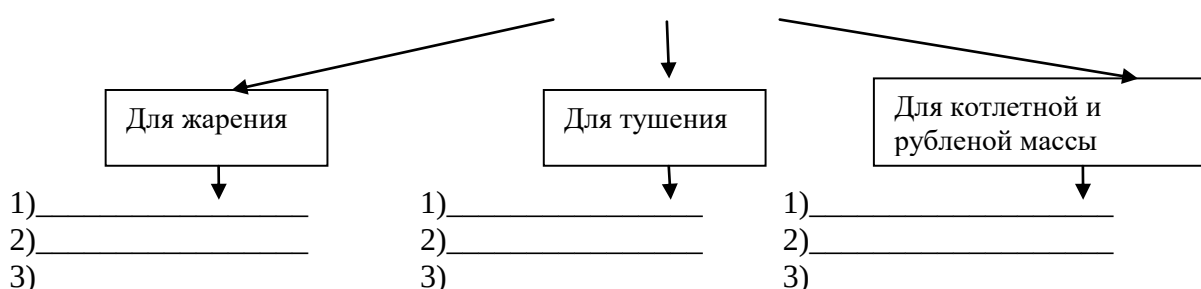
Вариант 2

1. Перечислите последовательность разделки туши телятины:
 - а) ;
 - б)
 - в)
 и т.д.
- 2.Перечислите названия частей телятины и их кулинарное использование.
- 3.Что такое обвалка?

Вариант 3

- 1.Допишите схему.

Части телятины



- 2.Как производят обвалку грудинки телятины?

Вариант 4

- 1.В какой последовательности производят разбор туши телятины?
 - 2.Перечислите кулинарное использование частей телячьей туши.
- Какие полуфабрикаты можно нарезать из телячьей туши:
- а) крупнокусковые; б) порционные; в) мелкокусковые?

Вариант 5

- 1.Перечислите части мяса, получаемые при разрубе телятины.
- 2.Каковы условия и сроки хранения частей телятины?
- 3.Как производят обвалку корейки?
4. Что такое жиловка?

Урок 85. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.

Устный опрос

- 1.Как минимизировать отходы при подготовке говяжьей туши к обработке?
- 2.Как минимизировать отходы при подготовке туши свинины к обработке?
- 3.Как минимизировать отходы при подготовке бараньей туши к обработке?
- 4.Как минимизировать отходы при подготовке туши телятины к обработке?
5. Как минимизировать отходы при обработке туши говядины?

6. Как минимизировать отходы при обработке туши свинины?
7. Как минимизировать отходы при обработке туши телятины?
8. Как минимизировать отходы при обработке бараньей туши?

Урок 86. Механическая кулинарная обработка субпродуктов.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите наиболее ценные мясные продукты.
2. Как обрабатывают головы крупного рогатого скота?
3. Как обрабатывают хвосты бараньи и говяжьи?

Карточка 2

1. Как подразделяют мясные продукты в зависимости от термического состояния?
2. Как обрабатывают ноги крупного рогатого скота?
3. Как обрабатывают мозги?

Карточка 3

1. Как подразделяют мясные продукты по пищевой ценности?
2. Как обрабатывают почки?
3. Как обрабатывают печень?

Карточка 4

1. Почему мясные продукты относят к группе скоропортящихся?
2. Как обрабатывают желудки?
3. Как обрабатывают языки?

Карточка 5

1. Почему мясные продукты относят к группе скоропортящихся?
2. Каково кулинарное использование мясных продуктов?
3. Каковы условия и сроки хранения обработанных мясных продуктов?

Карточка 6

Назовите изображённые на рисунках субпродукты, напишите, к какой категории они относятся, как их обрабатывают:



Карточка 7

Назовите изображённые на рисунках субпродукты, напишите, к какой категории они относятся, как их обрабатывают:



Карточка 8

Назовите изображённые на рисунках субпродукты, напишите, к какой категории они относятся, как их обрабатывают:



Карточка 9

Назовите изображённые на рисунках субпродукты, напишите, к какой категории они относятся, как их обрабатывают:



Урок 87. Способы минимизации отходов в процессе подготовки субпродуктов и их обработки.

Хранение, кулинарное назначение

Устный опрос:

1. Как минимизируют отходы при подготовке к обработке мясных продуктов?
2. Как минимизируют отходы при обработке голов крупного рогатого скота?
3. Как минимизируют отходы при обработке ног крупного рогатого скота?
4. Как минимизируют отходы при обработке мозгов?
5. Как минимизируют отходы при обработке почек?
6. Как минимизируют отходы при обработке печени?
7. Как минимизируют отходы при обработке рубцов (желудков)?

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов 42ч.

Урок 88. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.

Устный опрос

1. Какова классификация полуфабрикатов из мяса в зависимости от массы?
2. Какие полуфабрикаты относят к крупнокусковым, каково их кулинарное назначение?
3. Какие полуфабрикаты относят к порционным, каково их кулинарное назначение?
4. Какие полуфабрикаты относят к мелкокусковым, каково их кулинарное назначение?
5. Какие полуфабрикаты можно приготовить из мясных продуктов, каково их кулинарное назначение?

Урок 89. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Перечислите приёмы приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.
2. Зачем полуфабрикаты панируют?

Вариант 2

1. Охарактеризуйте процесс рыхления, отбивания мяса и мясных продуктов.
2. Как приготовить льезон для панирования полуфабрикатов из мяса?

Вариант 3

1. Охарактеризуйте процесс подрезания сухожилий. Зачем их подрезают?
2. Охарактеризуйте процесс шпигования.

Вариант 4

1. Охарактеризуйте процесс маринования мяса. Зачем мясо маринуют?
2. Перечислите виды панировок

Вариант 5

1. Какой вид панировки изображен на рисунке? Для какого вида тепловой обработки данная панировка предназначена?



2. Охарактеризуйте процесс подрезания сухожилий. Зачем их подрезают?

Вариант 5

1. Какой вид панировки изображен на рисунке? Для какого вида тепловой обработки данная панировка предназначена?



2. Охарактеризуйте процесс шпигования.

Вариант 6

1. Какой вид панировки изображен на рисунке? Для какого вида тепловой обработки данная панировка предназначена?



2. Охарактеризуйте процесс рыхления, отбивания мяса и мясных продуктов.

Урок 90. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос:

1. Перечислите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.
2. Как приготовить полуфабрикат ростбиф?
3. Как приготовить полуфабрикат для мяса, тушёного крупным куском?
4. Как приготовить полуфабрикат для приготовления отварного мяса?
5. Как приготовить полуфабрикат ростбиф из телятины?
6. Каковы условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат говядины отварной, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?

Эталон ответа на вопрос 1: Мясо говядины, шпигованное крупным куском

Карточка 2

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат мяса говядины, тушёного крупным куском, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?

Эталон ответа на вопрос 1: Ростбиф

Карточка 3

1. Как называются изображённые на рисунке полуфабрикаты, как их приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов?



Эталон ответа на вопрос 1:

1. Мясо говядины, шпигованное крупным куском

2. Мясо говядины отварное

Карточка 4

1. Как называются изображённые на рисунке полуфабрикаты, как их приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов?



Эталон ответа на вопрос 1

1. Мясо говядины, тушёное крупным куском

2. Мясо говядины отварное

Карточка 5

1. Каков ассортимент крупнокусковые полуфабрикатов из говядины?

2. Как приготовить полуфабрикат для мяса, тушёного крупным куском?

3. Каковы условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса?

Карточка 6

1. Перечислите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

2. Как приготовить полуфабрикат ростбиф?

3. Каковы условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса?

Карточка 7

1. Каков ассортимент крупнокусковые полуфабрикатов из говядины?

2. Как приготовить полуфабрикат для мяса, тушёного крупным куском?

3. Каковы условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса?

Карточка 8

1. Как приготовить полуфабрикат для приготовления отварного мяса?

2. Как приготовить полуфабрикат грудинки фаршированной из говядины?

3. Каковы условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса?

Карточка 9

1. Как приготовить полуфабрикат ростбиф?

2. Как приготовить полуфабрикат грудинки фаршированной из говядины?

3. Каковы условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса?

Карточка 10

Заполните таблицу:

Полуфабрикаты из говядины

Название полуфабриката	Используемые части	Масса
Говядина		
Крупнокусковые части		
Ростбиф		
Мясо тушеное		
Мясо шпигованное		
Для варки		

Эталоны ответов:

Полуфабрикаты из говядины

Название полуфабриката	Используемые части	масса
------------------------	--------------------	-------

Говядина		
Крупнокусковые части		
Ростбиф	Вырезка, толстый и тонкие края	Масса 1,5 — 2 кг
Мясо тушеное Мясо шпигованное	Газобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный куски)	Масса 1,5 — 2 кг
Для варки	Грудинка, покром-ка (мясо 1-й катего-рии), лопаточная, подлопаточная	Масса 1,5 — 2 кг

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1.Перечислите основные ткани мяса?

а) б) в) г)

2. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

а) обсушивание

б)обмывание

в)кулинарная разделка

г)размораживание

д)обвалка

е)жиловка

3)Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

а)Филе

б)Лангет

в)Бифштекс

г)Ростбиф

д)Шпигованное мясо

е)Беф-строганов

4.Какие крупнокусковые п/ф готовят из вырезки?

а)шпигованное мясо

б)ростбиф

в)филе

г)ромштекс

5.Крупнокусковые полуфабрикаты хранят не более:

а)12ч

б) 24ч

в) 36 ч

г) 48 ч

6.Говядину крупным куском шпигуют:

а) белыми кореньями

б)шпиком

в)хреном

г)морковью

7.Крупнокусковые полуфабрикаты укладывают для хранения :

а) в один ряд

б) слоем 50 см

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а)мышечная; б)соединительная; б)жировая; г)костная	4
2	г, б, а, в, д, е	6
3	г,д	6
4	а, б	4

5	г	4
6	а, б, г	4
7	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 91. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос:

- 1.Перечислите крупнокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины.
- 2.Как приготовить полуфабрикат баранины, свинины жареной крупным куском?
- 3.Как приготовить полуфабрикат баранины жареной (жигу)?
- 4.Как приготовить полуфабрикат «баранье седло»?
- 5.Как приготовить полуфабрикат буженина?
- 6.Как приготовить полуфабрикат карбонат?
- 7.Как приготовить полуфабрикат баранины (свинины) отварной?
- 8.Как приготовить полуфабрикат баранины или свинины тушёной шпигованной?
- 9.Как приготовить полуфабрикат грудинки фаршированной?
- 10.Каковы условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат свинины отварной, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?

Эталон ответа на вопрос 1: Мясо свинины, баранины жареное крупным куском

Карточка 2

- 1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



- 2.Как приготовить полуфабрикат грудинки фаршированной, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?

Эталон ответа на вопрос 1: Баранина жареная жигу

Карточка 3

1. Как называются изображённые на рисунке полуфабрикаты, как их приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов?



Эталон ответа на вопрос 1:

1. Баранье седло
2. Карбонат

Карточка 4

1. Как называются изображённые на рисунке полуфабрикаты, как их приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов?



Эталон ответа на вопрос 1

1. Буженина
2. Баранина, свинина отварная

Карточка 5

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат свинины отварной, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?

Эталон ответа на вопрос 1: Грудинка фаршированная

Карточка 6

1. Перечислите крупнокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины.
2. Как приготовить полуфабрикат жиго?

3.Каковы условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса?

Карточка 7

1.Каков ассортимент крупнокусковые полуфабрикатов из свинины и баранины.?

2.Как приготовить полуфабрикат «баранье седло»?

3.Каковы условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса?

Карточка 8

1.Как приготовить полуфабрикат для приготовления отварного мяса баранины?

2.Как приготовить полуфабрикат грудинки фаршированной?

3.Каковы условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса

Карточка 9

1.Как приготовить полуфабрикат «карбонат»?

2.Как приготовить полуфабрикат «Мясо баранины, жареное крупным куском»?

3.Каковы условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса

Карточка 10

Заполните таблицу:

Полуфабрикаты из баранины и свинины

Название полуфабриката	Используемые части	Дополнительные сведения
Баранина		
Крупнокусковые полуфабрикаты		
Баранина жареная (жиг)	Окорок	
Баранье седло	Поясничная часть корейки	
Баранина жареная	Мякоть лопатки, корейка, тазобе- дренная часть	
Баранина отварная	Грудинка, лопатка	
Баранина шпигованная	Мякоть лопатки	
Грудинка фаршированная	Грудинка	
Свинина		
Крупнокусковые полуфабрикаты		
Буженина	Окорок с кожей	
Карбонат	Корейка	
Свинина шпигованная	Мякоть лопатки	

Эталоны ответов:

Полуфабрикаты из баранины и свинины

Название полуфабриката	Используемые части	Дополнительные сведения
Баранина		
Крупнокусковые полуфабрикаты		
Баранина жареная (жиг)	Окорок	Масса 1,5 — 2 кг. Удаляют берцовую и тазовую кости. На расстоянии 10 см от нижней головки бедренной кости снимают мясо, от- рубают наискосок головку, края верхней части окорока обравнивают

Баранье седло	Поясничная часть корейки	Масса 1,5 — 2 кг. Не вырубая позвоночник, тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом
Баранина жареная	Мякоть лопатки, корейка, тазобедренная часть	Масса 1 — 2 кг. Скручивают рулетом, подворачивая верхние и нижние края, перевязывают шпагатом
Баранина отварная	Грудинка, лопатка	Масса 1,5 — 2 кг. Можно свернуть рулетом
Баранина шпигованная	Мякоть лопатки	Масса 1,5 — 2 кг. Шпигуют морковью и петрушкой брусочками, сворачивают рулетом
Грудинка фаршированная	Грудинка	Прорезают пленки со стороны пашины между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях, заполняют «карман» фаршем из рисовой или гречневой
Свинина Крупнокусковые полуфабрикаты		
Буженина	Окорок с кожей	Полностью обваленные части массой 1 — 1,5 кг
Карбонат	Корейка	Масса 1,5-2кг
Свинина шпигованная	Мякоть лопатки	Шпигуют морковью и петрушкой брусочками, сворачивают рулетом

Урок 97. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Из полуфабрикатов говядины готовят ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, духовую говядину, бефстроганов, гуляш, азу. Для этого сначала от крупного куска мяса отрезают крупнокусковые полуфабрикаты, затем порционные и только из оставшихся частей нарезают мелкокусковые полуфабрикаты.

Поясните, почему соблюдается именно такая последовательность нарезания полуфабрикатов?

2. Вырезку говядины подразделяют на три части (рис.): утолщенную (головку), среднюю и тонкую (хвостик).

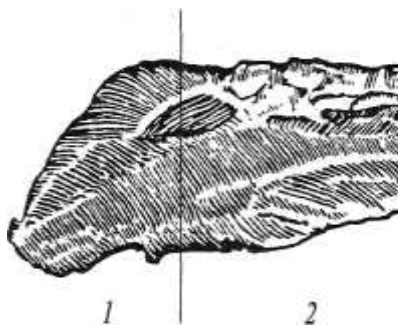
Из головки нарезают бифштексы, из средней части — филе, из хвостика — лангеты, а из обрезков, полученных после нарезания порционных полуфабрикатов, — бефстроганов.

3. Ответьте на вопросы.

1). Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса, филе, лангета?

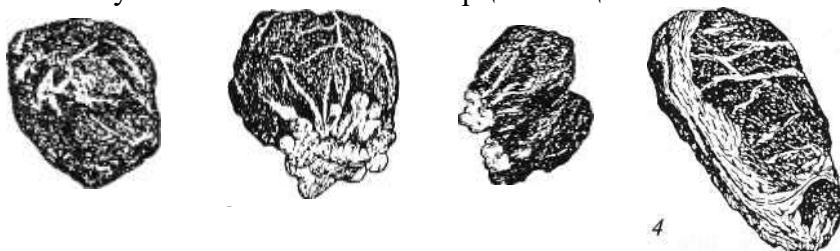
2). С какой целью отбивают мясо при приготовлении порционных полуфабрикатов?

3). Какой способ тепловой обработки используют для порционных полуфабрикатов из вырезки?



Вариант 2

Зачищенное мясо поступает для тепловой обработки в виде больших кусков массой 1,5...2,5 кг, порционных кусков по 1...3 шт. на 1 порцию общей массой 70... 200 г и мелких кусочков.



Ответьте на вопросы.

- 1.Какие полуфабрикаты изображены на рис. ?
- 2.Какие части мяса используют для нарезания изображенных на рис. полуфабрикатов?
- 3.Как приготовить эти полуфабрикаты?

Вариант 3

1.Назовите порционные полуфабрикаты из вырезки говядины, изображённые на рисунке.



- 2.Как приготовить полуфабрикат антрекот?
3. Как приготовить полуфабрикат зразы отбивные?

Вариант 4

1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат филе?
- 3.Каковы требования к качеству порционных полуфабрикатов из говядины?

Вариант 5

- 1.Каковы условия и сроки хранения порционных полуфабрикатов из говядины?
- 2.Как приготовить полуфабрикат лангет?
3. Как приготовить полуфабрикат говядины духовой?

Вариант 6

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат лангет?

3. Каковы приготовить полуфабрикат говядины духовой?

Вариант 7

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат лангет?

3. Как приготовить полуфабрикат филе?

Вариант 8

1. Из какого мяса приготавливают стейки?

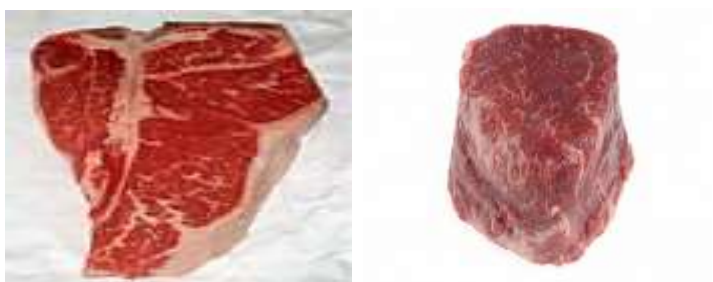
2. Какова классификация стейков в зависимости от частей говядины, из которой приготавливают стейки?

3. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат стейка, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



Вариант 9

1. Как называется изображённые на рисунке полуфабрикаты классических стейков?



2. Как приготовить полуфабрикат альтернативных стейков: сирлойн-стейка, торнедос ?

3. Как приготовить полуфабрикат филе?

Эталон ответа к вопросу 1: 1)Тибоун-стейк (T-bone, стейк на Т-образной кости), 2) филе миньон

Вариант 10

Заполните таблицу:

Полуфабрикаты из говядины		
Название полуфабриката	Используемые части	Дополнительные сведения
Порционные полуфабрикаты		
Филе		
Бифштекс		
Лангет		
Антрекот		
Зразы натуральные		
Говядина духовая		

Эталоны ответов:

Полуфабрикаты из говядины		
Название полуфабриката	Используемые части	Дополнительные сведения
Порционные полуфабрикаты		
Филе	Средняя часть вырезки	Толщина 4 — 5 см, масса 80 — 125 г
Бифштекс	Утолщенная часть вырезки	Толщина 2 — 3 см и масса 80 — 125 г, отбивают
Лангет	Тонкая часть вырезки	Толщина 1 — 1,2 см и масса 80 — 125 г, нарезают под углом 45°, слегка отбивают
Антрекот	Толстый, тонкий край	Толщина 1,5 — 2 см и масса 80 — 125 г, нарезают под прямым углом, овально- продолговатой формы
Зразы натуральные	Боковой, наруж ный кусок тазобе дренной части	Толщина 1 — 1,5 см и масса 80 — 125 г, отбивают, внутри с фаршем из пассерован- ного лука, измельченного отварного яйца или грибов, зеленью петрушки, сухарей, в виде колбасок, перевязан- ных ниткой (шпагатом)
Говядина духовая	Боковой, наурж ный кусок тазобе дренной части	Толщина 2 — 2,5 см и масса 80 — 125 г, отбивают, по 1 — 2 куска овальной формы

Тестовое задание

1.Выберите порционные полуфабрикаты из мяса говядины:

- а)Бифштекс
- б)Лангет
- в)Филе
- г)Гуляш
- д)Ростбиф
- е)Ромштекс
- ж)Бефстроганов

2.Сопоставьте части вырезки с полуфабрикатами:

- | | |
|------------------------|------------|
| 1.Утолщенная (головка) | а)Бифштекс |
| 2. Средняя | б)Лангет |
| 3.Тонкая(хвостик) | в)Филе |

3.Какие порционные полуфабрикаты нарезают из толстого и тонкого краёв?

- а)Антрекот, ромштекс
- б)Ромштекс, зразы отбивные
- в)Антрекот, говядина духовая

4.Какие порционные полуфабрикаты нарезают из лопаточной и подлопаточной части говядины?

- а)Бифштекс, лангет, филе
- б)Эти части не используют для приготовления порционных полуфабрикатов
- в)Гуляш

5.Какие крупнокусковые полуфабрикаты готовят из вырезки?

- а)Шпигованное мясо
- б)Ростбиф
- в)Филе
- г)бефстроганов

6)Под углом 45° нарезают порционный полуфабрикат:

- а)Филе
- б)Бифштекс
- в)Лангет

7.Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны относительно волокон:

- а)вдоль
- б)поперёк
- в)не имеет значения

8.Подготовленные порционные полуфабрикаты из мяса хранят при температуре:

- а)-2-1°С
- б) 0-1°С
- в)2-4°С
- г)6-8°С

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а,б,в,е	7
2	1-а, 2-в, 3-б	3
3	в	3
4	б	3
5	б	4
6	в	3
7	б	3
8	в	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 98. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Письменный опрос

Вариант 1

1.Перечислите порционные полуфабрикаты из мяса свинины и баранины?

2. Как приготовить полуфабрикат котлет натуральных?
3. Как приготовить полуфабрикат баранины духовой?

Вариант 2

1. Каковы требования к качеству порционных полуфабрикатов из свинины и баранины?
2. Как приготовить полуфабрикат свинины духовой?
3. Как приготовить полуфабрикат бифштекс из котлет натуральных?

Вариант 3

1. Каковы условия и сроки хранения порционных полуфабрикатов из свинины и баранины?
2. Как приготовить полуфабрикат эскалоп?
3. Как приготовить полуфабрикат баранины духовой?

Вариант 4

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?.



2. Как приготовить полуфабрикат баранины духовой?
3. Как приготовить полуфабрикат эскалоп?

Эталон ответа к вопросу 1: котлеты из свинины, баранины натуральные

Вариант 5

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат свинины духовой?
3. Каковы требования к качеству порционных полуфабрикатов из баранины, свинины?

Эталон ответа к вопросу 1: эскалоп

Вариант 6

1. Каковы условия и сроки хранения порционных полуфабрикатов из баранины, свинины?
2. Как приготовить полуфабрикат эскалоп?
3. Как приготовить полуфабрикат говядины духовой?

Вариант 7

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат котлет натуральных из свинины?

3. Каковы приготовить полуфабрикат эскалоп?

Эталон ответа к вопросу 1: баранина, свинина духовая

Вариант 8

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат эскалоп?

3. Как приготовить полуфабрикат котлет натуральных из свинины?

Эталон ответа к вопросу 1: шашлык по-карски

Вариант 9

Заполните таблицу:

полуфабрикаты свинины и баранины

Используемые части	Используемые части	Дополнительные сведения
Порционные полуфабрикаты из баранины		
Котлеты натуральные		
Баранина духовая		
Эскалоп		
Порционные полуфабрикаты из свинины		
Котлеты натуральные		
Эскалоп		
Свинина духовая		

Эталон ответов:

полуфабрикаты из свинины и баранины

Используемые части	Используемые части	Дополнительные сведения
Порционные полуфабрикаты из баранины		
Котлеты натуральные	Корейка	Нарезают под углом 45°, с зачищенной косточкой, массой 80 — 125 г, отбивают, овальной формы
Баранина духовая	Лопаточная часть	Толщина 2 — 2,5 см, 1 — 2 куса на 1 порцию массой 80 — 125 г
Эскалоп	Корейка (почечная часть)	Толщина 1 — 1,5 см, овально-плоской формы, по два куса на 1 порцию
Порционные полуфабрикаты из свинины		
Котлеты натуральные	Корейка	Нарезают под углом 45°, с зачищенной косточкой, массой 80 — 125 г, отбивают, овальной формы

Эскалоп	Корейка (почечная часть)	Нарезают толщиной 1-1,5 см, отбивают, надрезают сухожилия, 1-2 куса на порцию
Свинина духовая	Шейная часть	Толщина 2 — 2,5 см, масса 80 — 125 г, 1 — 2 куса на 1 порцию

Урок 99. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1. Какие порционные полуфабрикаты можно приготовить из телятины?
2. Как приготовить полуфабрикат котлет натуральных?
3. Как приготовить полуфабрикат эскалоп?
4. Каковы условия и сроки хранения порционных полуфабрикатов из телятины?
5. Каковы требования к качеству порционных полуфабрикатов из телятины?

Карточки-задания

Карточка 1

Заполните таблицу

полуфабрикаты из телятины		
Используемые части	Используемые части	Дополнительные сведения
Порционные полуфабрикаты		
Котлеты натуральные		
Котлета отбивная		
Эскалоп		

Эталон ответов

полуфабрикаты из телятины		
Используемые части	Используемые части	Дополнительные сведения
Порционные полуфабрикаты		
Котлеты натуральные	Корейка	Масса 80 — 125 г; нарезают под углом 45°, с зачищенной косточкой, отбивают, овальной формы
Котлета отбивная	Корейка	Натуральная котлета, мас-сой 70 — 110 г, смоченная в льезоне, панированная в сухарях
Эскалоп	Корейка (почечная часть)	Без косточки, по 2 куса на 1 порцию толщиной 1 — 1,3 см и массой 80 — 125 г, овально-плоской формы

Урок 100. Технологический процесс приготовления порционных панированных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1. Какие порционные панированные полуфабрикаты можно приготовить из мяса говядины, баранины, свинины, телятины?
2. Как приготовить льезон для панирования полуфабрикатов из мяса?
3. Как приготовить полуфабрикат котлет отбивных из свинины и баранины?
4. Как приготовить полуфабрикат шницель натуральный из телятины?
5. Как приготовить полуфабрикат шницеля отбивного из свинины и баранины?
6. Как приготовить полуфабрикат котлет отбивных из телятины?
7. Каковы условия и сроки хранения порционных полуфабрикатов из телятины?
8. Каковы требования к качеству порционных полуфабрикатов из телятины?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса говядины, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Перечислите порционные панированные полуфабрикаты из мяса телятины.

3. Как приготовить полуфабрикат котлет отбивных из свинины и баранины?

Эталон ответов к вопросу 1: ромштекс

Карточка 2

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса свинины, баранины, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат шницель натуральный из телятины?

3. Как приготовить полуфабрикат шницеля отбивного из свинины и баранины?

Эталон ответов к вопросу 1: котлета отбивная из свинины, баранины

Карточка 3

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса свинины, баранины, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить лезон для панирования полуфабрикатов из мяса?

3. Как приготовить полуфабрикат ромштекс?

Эталон ответов к вопросу 1: шницель отбивной

Карточка 4

Заполните таблицу

полуфабрикаты из телятины		
Используемые части	Используемые части	Дополнительные сведения
Порционные полуфабрикаты из говядины		
Ромштекс		
Порционные полуфабрикаты из телятины, свинины и баранины		
Котлета отбивная		
Шницель натуральный		

Эталон ответов

полуфабрикаты из телятины

Используемые части	Используемые части	Дополнительные сведения
Порционные полуфабрикаты из говядины		
Ромштекс	Толстый, тонкий край, верхний внутренний кусок тазобедренной части	Толщина 0,8 — 1 см и масса 70 — 110 г, отбивают, надрезают сухожилия, смачивают в льзоне, панируют в сухарях
Порционные полуфабрикаты из телятины, свинины и баранины		
Котлета отбивная	Корейка	Натуральная котлета, массой 70 — 110 г, смоченная в льзоне, панированная в сухарях
Шницель натуральный	Окорок	Толщина 2 — 2,5 см, масса 70 — 110 г, овально- продолговатой формы, отбивают, надрезают сухо- жилия, смачивают в льезо- не, панируют в сухарях

Урок 106. Технологический процесс приготовления, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.
- 2.Как приготовить полуфабрикат шашлыка по-московски из говядины?
3. Как приготовить полуфабрикат поджарки?

Карточка 2

1. Каковы требования к качеству мелкокусковых полуфабрикатов из говядины?
2. Как приготовить полуфабрикат азу?
- 3.Какова цель маринования шашлыка?

Карточка 3

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса говядины, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



- 2.Как приготовить полуфабрикат бефстроганов?
3. Как приготовить полуфабрикат поджарки?

Эталон ответов к вопросу 1: гуляш

Карточка 4

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса говядины, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат поджарки?

3. Как приготовить полуфабрикат гуляша?

Эталон ответов к вопросу 1: бефстроганов

Карточка 5

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса говядины,, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат бефстроганов?

3. Как приготовить полуфабрикат гуляша?

Эталон ответов к вопросу 1: азу

Карточка 6

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса говядины,, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат шашлыка по-московски?

3. Как приготовить полуфабрикат бефстроганов?

Эталон ответов к вопросу 1: поджарка

Карточка 7

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса говядины, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат азу?

3. Как приготовить полуфабрикат гуляша?

Эталон ответов к вопросу 1: шашлык по-московски

Карточка 8

Заполните таблицу:

Название полуфабриката	Используемые части	Дополнительные сведения
Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины		
Жаркое по-домашнему		
Бефстроганов		
Мясо для шашлыка		
Гуляш		
Азу		

Эталон ответов:

Название полуфабриката	Используемые части	Дополнительные сведения
Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины		
Жаркое по-домашнему	Боковой, наружный кусок тазобе- дренной части	Кубики массой 30 — 40 г
Бефстроганов	Вырезка, толстый, тонкий край, верхний внутренний кусок тазобедренной части	Брусочки длиной 3 — 4 см, массой 5 — 7 г
Мясо для шашлыка	Вырезка	Кубики массой 30 — 40 г, посыпанные солью, перцем, на шпажках со шпиком
Гуляш	Лопаточная, под лопаточная часть, грудинка, покромка	Кубики массой 20 — 30 г
Азу	Боковой, наружный кусок тазобедренной части	Брусочки длиной 3 — 4 см, массой 10 — 15 г

Урок 107. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос:

1. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины, баранины.
2. Как приготовить полуфабрикат шашлыка?
3. Как приготовить полуфабрикат поджарки?
4. Как приготовить полуфабрикат жаркого по-домашнему?
5. Как приготовить полуфабрикат гуляша?
6. Как приготовить полуфабрикат рагу?
7. Как приготовить полуфабрикат плова?
8. Каковы требования к качеству мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины?
9. Каковы условия и сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса свинины, баранины, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат рагу?

3. Как приготовить полуфабрикат поджарки?

Эталон ответов к вопросу 1: плов

Карточка 2

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса свинины, баранины,, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат поджарки?

3. Как приготовить полуфабрикат шашлыка по-кавказски?

Эталон ответов к вопросу 1: гуляш

Карточка 3

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса свинины, баранины, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат поджарки?

3. Как приготовить полуфабрикат гуляша?

Эталон ответов к вопросу 1: рагу

Карточка 4

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса свинины, баранины, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат шашлыка по-кавказски?

3. Как приготовить полуфабрикат плова?

Эталон ответов к вопросу 1: поджарка

Карточка 5

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса свинины, баранины, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат плова?

3. Как приготовить полуфабрикат гуляша?

Эталон ответов к вопросу 1: шашлык по-кавказски

Карточка 6

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат из мяса свинины, баранины, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат шашлыка по кавказски?

3. Как приготовить полуфабрикат гуляша?

Эталон ответов к вопросу 1: плов

Карточка 7

Заполните таблицу:

Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины		
Название полуфабриката	Используемые части	Дополнительные сведения
Мясо для шашлыка		
Мясо для плова		
Рагу		
Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины		
Мясо для шашлыка		
Жаркое по-домашнему		
Поджарка		
Гуляш		
Рагу		

Эталон ответов:

Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины		
Название полуфабриката	Используемые части	Дополнительные сведения
Мясо для шашлыка	Окорок, корейка без ребер	Кусочки массой 30 — 40 г с содержанием жира не более 15 % маринуются с добавлением лимонного сока (лимонной кислоты, уксуса), измельченного репчатого лука, соли, молотого перца и зелени
Мясо для плова	Лопаточная часть	Кусочки массой 10 — 15 г
Рагу	Грудинка	Кусочки с косточкой массой 30 — 40 г
Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины		
Мясо для шашлыка	Окорок, корейка без ребер	Кусочки массой 30 — 40 г с содержанием жира не более 15 % маринуются с добавлением лимонного сока (лимонной кислоты, уксуса), измельченного репчатого лука, соли, молотого перца и зелени
Жаркое по-домашнему	Лопаточная, шей- ная части	Кубики массой 30 — 40 г
Поджарка	Корейка, окорок	Брусочки массой 10 — 15 г
Гуляш	Шейная, лопаточ- ная части	Кусочки массой 20 — 30 г с содержанием жира не более 20 %
Рагу	Грудинка	Кусочки с косточкой массой 30 — 40 г

Тестовое задание

1. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из баранины, свинины:

- а) филе
- б) рагу
- в) плов
- г) ростбиф
- д) шашлык по-кавказски
- е) беф-строганов
- ж) поджарка

2. Гуляш нарезают из частей свинины, баранины:

- а) Вырезки
- б) Вер верхнего и наружного кусков тазобедренной части
- в) Лопаточной части

3. Плов нарезают из:

- а) лопаточной части и грудинки
- б) Бокового и наружного кусков тазобедренной части
- в) Толстого и тонкого краев

4. Форму кубика имеют мелкокусковые полуфабрикаты из свинины, баранины:

- а) поджарка
- б) плов

в) гуляш

5. Какова масса полуфабриката рагу:

- а) 10-20г
- б) 30-40г
- в) 50г
- г) 5-10г

6. Какой мелкокусковой полуфабрикат из свинины, баранины маринуют:

- а) поджарка
- б) плов
- в) шашлык по-кавказски

7. Мелкокусковые полуфабрикаты укладывают на противень слоем:

- а) 2 см
- б) 5 см
- в) 7 см
- г) 10 см

8. Сопоставьте наименование полуфабриката и части туши свинины, баранины, из которых эти полуфабрикаты приготовлены части вырезки с полуфабрикатами:

- | | |
|-------------|---------------------------------|
| 1. Плов | а) корейка, тазобедренная часть |
| 2. Поджарка | б) лопаточная часть, грудинка |
| 3. Гуляш | в) лопаточная и шейная часть |

Эталонные ответы

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б, в, д, ж	7
2	в	3
3	а	3
4	б, в	3
5	б	4
6	в	3
7	б	4
8	10-б, 2-а, 3-в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 114. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат «печень по-строгановски»?

Эталон ответа на вопрос 1: мозги жареные

Карточка 2

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат «почки по-русски»?

Эталон ответа на вопрос 1: мозги фри

Карточка 3

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат «мозги жареные»?

Эталон ответа на вопрос 1: почки по-русски

Карточка 4

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат «мозги фри»?

Эталон ответа на вопрос 1: печень по-строгановски

Карточка 5

1. Каков ассортимент полуфабрикатов из мясных субпродуктов?

2. Как приготовить полуфабрикат «мозги жареные»?

3. Как приготовить полуфабрикат «почки по-русски»?

Карточка 6

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат «мозги фри»?

Эталон ответа на вопрос 1: печень жареная

Карточка 7

Назовите изображённые на рисунках субпродукты, напишите, к какой категории они относятся, как их обрабатывают и какие полуфабрикаты из них готовят:



Эталон ответа: почки по-русски

Карточка 8

Назовите изображённые на рисунках субпродукты, напишите, к какой категории они относятся, как их обрабатывают и какие полуфабрикаты из них готовят:



Эталон ответа на: мозги фри, мозги жареные

Урок 115. Технологический процесс приготовления натуральной мясной рубленой массы, полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Укажите количество продуктов, входящих в состав натуральной рубленой массы.

Продукты	Рецептура
Котлетное мясо	
Сало-шпик	
Вода или молоко	
Соль	
Перец	
Выход	1000г

2. Ответьте на вопрос.

Какие части мяса используют для приготовления натуральной рубленой массы?

у говядины... ;

свинины... ;

баранины... .

Карточка 2

1.Как готовят рубленую массу?

2.Какие части говядины используют для рубленой массы?

3.Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

Карточка 3

1.Как приготовить натуральную рубленную массу?

2.Как приготовить полуфабрикат бифштекса рубленного?

3.Как приготовить полуфабрикат купатов?

Карточка 4

1.Перечислите полуфабрикаты из натуральной рубленной массы.

2. Как приготовить полуфабрикат котлет полтавских?

3.Как приготовить полуфабрикат шницеля натурального рубленного?

Карточка 5

1 По рисункам опишите технологию приготовления натуральной рубленной массы.



2.Как приготовить полуфабрикат «котлеты натуральные рубленные»?

Карточка 6

1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат , как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2.Как приготовить полуфабрикат бифштекс рубленный»?

Эталон ответа на вопрос 1: котлеты натуральные рубленные

Карточка 7

1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат , как его приготовить , каковы требования к

качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2.Как приготовить полуфабрикат «люля-кебаб»?

Эталон ответа на вопрос 1: бифштекс рубленный

Карточка 8

1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2.Как приготовить полуфабрикат «шницель натуральный рубленный»?

Эталон ответа на вопрос 1: люля-кебаб

Карточка 9

1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат , как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2.Как приготовить полуфабрикат «фрикадельки»?

Эталон ответа на вопрос 1: шницель натуральный рубленный

Карточка 10

1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2.Как приготовить полуфабрикат «фрикадельки»?

Эталон ответа на вопрос 1: купаты

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1.

1. Укажите рецептуру массу продуктов, перечисленных в таблице для приготовления натуральной рубленой массы.

Продукты	Рецептура
Котлетное мясо	а)
Сало-шпик	б)
Вода или молоко	в)
Соль	г)
Перец	д)
Выход	1000г

2. Какие части говядины используют для приготовления натуральной рубленой массы?

а) вырезка, толстый край; б) толстый, тонкий края; в) мякоть шеи, обрезки.

3) Какие полуфабрикаты готовят из натуральной рубленой массы?

а) бифштекс, зразы; б) фрикадельки, люля-кебаб; в) рулет мясной, биточки.

4) Зачем натуральную рубленую массу выбивают:

а) для лучшего перемешивания; б) для насыщения кислородом воздуха; в) для удаления углекислого газа;

г) для пышности изделия.

5. Для приготовления каких полуфабрикатов в натуральную рубленую массу добавляют шпик, нарезанный мелкими кубиками:

а) бифштекс рубленый; б) котлеты натуральные рубленые; в) люля-кебаб; г) котлеты полтавские.

6. Какие полуфабрикаты из натуральной рубленой массы содержат курдючное сало?

а) купаты; б) шницель натуральный рубленый; в) люля-кебаб.

7. Какие полуфабрикаты из натуральной рубленой массы имеют форму шариков массой 7-10г:

а) купаты; б) тефтели; в) фрикадельки; г) котлеты полтавские.

8. Сопоставьте наименование полуфабриката из натуральной рубленой массы из мяса и форму, которую имеет данный полуфабрикат

1) котлеты натуральные рубленые

а) округло-приплюснутая

2) шницель натуральный рубленый

б) небольшие колбаски

3) купаты

в) овально-приплюснутая с одним

4) бифштекс рубленый

заостренным концом

г) овально-приплюснутая

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а) 800г ;б)120г; в) 70 ;г)16г; д)0,8г	5
2	в	3
3	б	3
4	б, г	4
5	б, г	4
6	в	3
7	в	4
8	1-в, 2-г, 3-б, 4-а	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какое количество мяса говядины необходимо для приготовления 1 кг рубленой массы?
а) 800 г; б) 600 г; в) 700 г; г) 500 г.
2. Какие части баранины используют для приготовления натуральной рубленой массы?
а) вырезка, толстый край; б) толстый, тонкий края; в) мякоть шеи, обрезки.
3. Зачем в натуральную рубленную массу добавляют шпик:
а) для повышения калорийности; б) для улучшения вкуса; в) для придания рыхлой консистенции; г) для сочности.
4. Сколько % жировой и соединительной ткани допускается в мясе говядины, свинины, баранины для приготовления котлетной массы:
а) 1-3; б) 4; в) 5-10; г) 20-25.
5. Какие полуфабрикаты готовят из натуральной рубленой массы:
а) котлеты пожарские, бифштекс; б) купаты, люля-кебаб; в) зразы, тельное.
6. Какой полуфабрикат из натуральной рубленой массы маринуют с добавлением лимонной кислоты:
а) котлеты полтавские; б) фрикадельки; в) люля-кебаб
7. Какой полуфабрикат из натуральной рубленой массы готовят в натуральных кишках?
а) котлеты полтавские; б) купаты; в) люля-кебаб
8. Какие полуфабрикаты из натуральной рубленой массы смачивают в льезоне и панируют в сухарях:
а) бифштекс рубленый; б) котлеты натуральные рубленые; в) шницель натуральный рубленый.
9. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?
а) рубленая масса без особенностей; б) добавляются репчатый лук, сырое яйцо; в) добавляется сливочное масло.

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	а	4
2	в	3
3	б, г	4
4	в	4
5	б	3
6	в	3
7	б	3
8	б, в	3
9	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

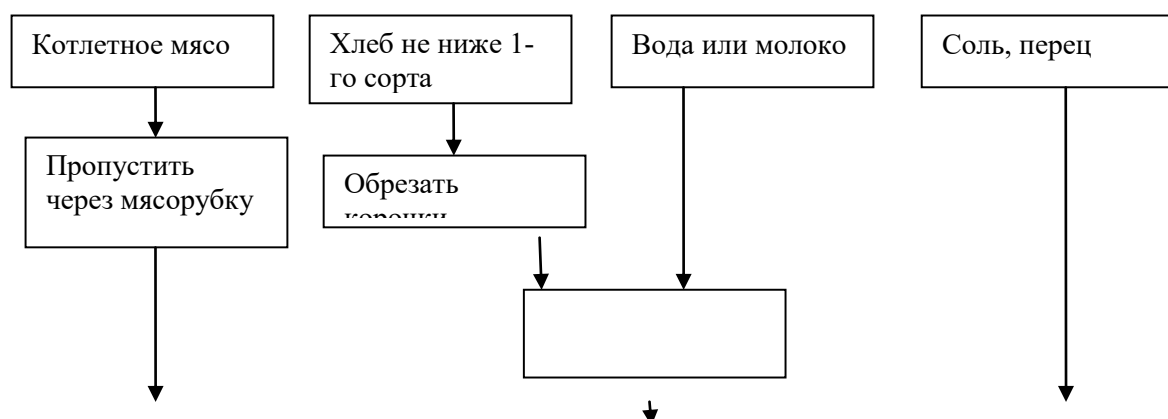
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 116. Технологический процесс приготовления мясной котлетной массы с хлебом, полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

Письменный опрос

Вариант 1

1. Допишите схему приготовления мясной котлетной массы.



2. Для приготовления котлетной массы из мяса лучше использовать мясо упитанных животных с количеством жира до 10 %. Если мясо нежирное, то добавляют шпик или натуральное сало в количестве 5... 10 %.

Допишите рецептуру котлетной массы:

мясо котлетное — 1 000 г;

хлеб... ;

вода или молоко... ;

соль... ;

перец... .

3 Назовите части мяса, используемые для приготовления котлетной массы:

из говядины... ;

свинины... ;

баранины... .

Вариант 2

1. Какие части мяса используют для котлетной массы?

2. Напишите рецептуру котлетной массы.

3. Какие виды панировок используют для полуфабрикатов из котлетной массы?

4. Укажите форму, размер, толщину полуфабрикатов котлет и биточков.

5. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба.

Вариант 3

1. Перечислите полуфабрикаты из котлетной массы из мяса, которые готовят с наибольшим содержанием хлеба.

2. С какой целью используют хлеб при приготовлении котлетной массы?

3. Укажите форму, размер, панировку зраз, рулета.

4. Каковы требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы из мяса?

5. Укажите последовательность приготовления котлетной массы.

Вариант 4

1. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят из котлетной массы из мяса.

2. Как приготовить полуфабрикат тефтелей?

3. Как приготовить полуфабрикат шницеля из котлетной массы?

4. Каковы условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы?

5. Какие способы тепловой обработки используют для полуфабрикатов из котлетной массы?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить, каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабриката?



2. Как приготовить полуфабрикат «зразы рубленные»?

Эталон ответа на вопрос 1: котлеты

Карточка 2

- 1.Какова технология приготовления котлетной массы из мяса?
- 2.Какие части говядины используют для рубленой массы?
- 3.Как приготовить полуфабрикат рулета?

Карточка 3

- 1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат , как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



- 2.Как приготовить полуфабрикат шницеля?
- 3.Как приготовить полуфабрикат тефтелей?

Эталон ответа на вопрос 1: биточки

Карточка 4

- 1.Перечислите полуфабрикаты из котлетной массы из мяса.
2. Каковы требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы из мяса?
- 3.Каковы условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы из мяса?

Карточка 5

- 1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат , как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



- 2.Как приготовить полуфабрикат «биточки»?

Эталон ответа на вопрос 1: шницель

Карточка 6

- 1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат , как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



- 2.Как приготовить полуфабрикат «тефтели»?

Эталон ответа на вопрос 1: зразы рубленые

Карточка 7

- 1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат , как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2.Как приготовить полуфабрикат «рулета из котлетной массы из мяса»?

Эталон ответа на вопрос 1: тефтели

Карточка 8

1.Как называется изображённый на рисунке полуфабрикат, как его приготовить , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2.Как приготовить полуфабрикат «шницель»?

Эталон ответа на вопрос 1: рулет из котлетной массы из мяса

Карточка 9

1.Как приготовить изображённый на рисунке полуфабрикат , каковы требования к качеству , условия и сроки хранения полуфабриката?



2.Как приготовить полуфабрикат «зразы рубленные»?

Карточка 10

Заполните таблицу:

требования к качеству рубленых полуфабрикатов из мяса	
Показатели	Требования к качеству
Внешний вид	
Цвет	
Запах	
Консистенция	

Эталон ответов:

требования к качеству рубленых полуфабрикатов из мяса	
Показатели	Требования к качеству
Внешний вид	Соответствующая данному полуфабрикату форма. Поверхность панированных изделий без разорванных и ломаных краев, равномерно панированная. Поверхность непанированных изделий ровная, без трещин

Цвет	У панированных изделий цвет, свойственный данной панировке, непанированных — свойственный виду мяса
Запах	Свойственный доброкачественному сырию, сырым полуфабрикатам
Консистенция	Вид на разрезе однородный или с включениями дополнительных ингредиентов

Карточка 11

1. Как приготавливают полуфабрикат шницеля из мясной котлетной массы?

2. Заполните таблицу:

режим хранения рубленого мяса *	
Наименование продукции	Срок годности, ч
Полуфабрикаты мясные рубленые: формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	
2. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями; вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	

Эталон ответов:

режим хранения рубленого мяса *	
Наименование продукции	Срок годности, ч
Полуфабрикаты мясные рубленые: формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)	24
2. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями;	24
вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	12

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько пшеничного хлеба используют на 1 кг мяса для приготовления котлетной массы?

а) 400 г; б) 250 г; в) 300 г.

2. Какое количество молока или воды необходимо добавить для приготовления котлет на 1 кг котлетного мяса?

а) 100 г; б) 200 г; в) 250 г; г) 300 г

3. Какие части свинины используют для приготовления котлетной массы:

а) обрезки; б) пашины в) корейку.

4. Какой хлеб используют для приготовления котлетной массы:

а) пшеничный черствый не ниже 1 сорта; б) пшеничный свежий не ниже 1 сорта; в) ржаной черствый не ниже 1 сорта.

5. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы?

а) биточки, зразы, рулет мясной; б) люля-кебаб, шницель; в) тефтели, бифштекс, г) тефтели, шницель.

6. Какую панировку используют для зраз рубленых?

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

7.Какие полуфабрикаты из котлетной массы имеют внутри фарш:

а) зразы; б) рулет; в) тефтели.

8.Для приготовления каких полуфабрикатов хлеба берут меньше:

а) биточки; б) зразы; в) тефтели

9. В каком полуфабрикате делают проколы, чтобы изделие не деформировалось при тепловой обработке:

а) зразы; б) рулет; в)шницель

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	Кол-во баллов
1	б	3
2	г	4
3	а	3
4	а	3
5	а, г	4
6	а	4
7	а,б	3
8	б, в	3
9	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 117. Технологический процесс приготовления кнельной массы из мяса и фарш а «Муслин», полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Карточки-задания

Карточка 1

1.Опишите технологию приготовления кнельной массы из мяса.

2.Как определит готовность кнельной массы?

3.Когда кнельную массу из мяса солят?

Карточка 2

1.Какова технология приготовления фарша-муслин из телятины?

2.Какие изделия можно приготовить из фарша-муслин?

Карточка 3

1.какова технология приготовления фарша-муслин?

2.Какие изделия можно приготовить из кнельной массы из мяса?

Урок 120. Самостоятельная работа 9.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач при обработке мяса и мясных продуктов и приготовлении полуфабрикатов из них.

Задание № 1

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

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.

2. Какие части мяса этой полутуши вы будете использовать для жарения и варки.

3. Как определить качество мяса.

4 Опишите организацию рабочего места повара для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса.

5 Подберите оборудование и инвентарь для приготовления порционных полуфабрикатов из мяс.

6. Правила техники безопасности при работе в мясном цехе.

Задание № 2

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

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой полутуши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Опишите организацию рабочего места повара для приготовления рубленой массы.
5. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.
6. Правила техники безопасности при работе в мясном цехе.

Задание № 3

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

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
2. Какие части мяса этой туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Опишите организацию рабочего места повара для обвалки мяса.
5. Подберите оборудование и инвентарь для обвалки мяса.
6. Правила техники безопасности при работе в мясном цехе.

Задание № 4

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

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши.
2. Какие части мяса этой туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Опишите организацию рабочего места повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
6. Правила техники безопасности при работе в мясном цехе.

Задание № 5

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

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.
2. Какие части мяса этой туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Опишите организацию рабочего места повара для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
5. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса..
6. Правила пожарной безопасности при работе в мясном цехе.

Источники: Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – глава 3 Обработка мяса и мясопродуктов (с.65-91).

Время выполнения 1ч

Урок 121. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования

Устный опрос

1. Каковы правила охлаждения полуфабрикатов и мяса?
2. Каковы правила замораживания полуфабрикатов из мяса?
3. Чем отличается медленный процесс заморозки от шоковой заморозки?

Карточки-задания

Карточка 1

Заполните таблицу:

режим хранения замороженных мяса и мясопродуктов

Продукт	Температура воздуха, °С	Предельные сроки хранения
Баранина замороженная	☐ 3	
	☐ 12	
	☐ 18	
Говядина замороженная	☐ 3	
	☐ 12	

	☐ 18	
Свинина замороженная	☐ 3	
	☐ 12	
	☐ 18	

Эталон ответов:

режим хранения замороженных мяса и мясопродуктов		
Продукт	Температура воздуха, °С	Предельные сроки хранения
Баранина замороженная	☐ 3	4 сут.
	☐ 12	3 мес.
	☐ 18	10 мес.
Говядина замороженная	☐ 3	4 сут.
	☐ 12	8 мес.
	☐ 18	12 мес.
Свинина замороженная	☐ 3	4 сут.
	☐ 12	3 мес.
	☐ 18	6 мес.

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика 8ч.

Урок 130. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.

Устный опрос

- 1.Перечислите домашнюю птицу, поступающую в предприятия общественного питания.
- 2.В каком состоянии птица поступает на предприятия?
- 3.Как подразделяется птица по упитанности и качеству?
- 4.Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядина?
- 5.Почему для приготовления бульона лучше использовать взрослую птицу?
- 6.Почему для приготовления бульона не используют старую птицу?
- 7.Почему для приготовления бульона не используют молодую птицу?
- 8.Какие вещества обуславливают особые вкусовые качества птицы?
- 9.Почему мясо дичи в отличие от мяса домашней птицы имеет специфический вкус и аромат?
- 10.Почему дичь используют в основном для жаренья?
- 11.В каком состоянии дичь поступает на предприятия общественного питания?
12. Какова классификация пернатой дичи, поступающей на предприятия общественного питания?
- 13.Каковы требования к качеству домашней птицы?
- 14.Каковы требования к качеству дичи?
- 15.Каковы требования к качеству кролика?

Карточки-задания

Карточка 1

Заполните таблицу:

показатели качества мяса птицы			
Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция

Эталон ответов:

показатели качества мяса птицы			
Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция
Тушки и пол ченные после обработки части должны иметь хорошо раз- витые мышцы. Недопустимо, чтобы мышцы и кожа были не связаны между собой. Линии отреза должны быть ровными и гладкими, допустимы только небольшие надрезы кожи и мышц на кромках разрезов. Допустимо отсутствие последней фаланги крыла	Должен быть характерным, натуральным для данного вида птицы. Недопустимы кровоизлияния в мышцах грудки и ног	Должен быть естественным, характерным для данного вида домашней птицы. Недо- пустим посторонний запах, свидетельствующий о процес сах разложения мяса, и запах прогорклого жира	Мышцы плот ные, упругие, при надавли- вании пальцем образующаяся ямка быстро выравнива ется

Урок 131. Методы обработки домашней птицы

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка птицы?
- 2.Как потрошат домашнюю птицу?

Карточка 2

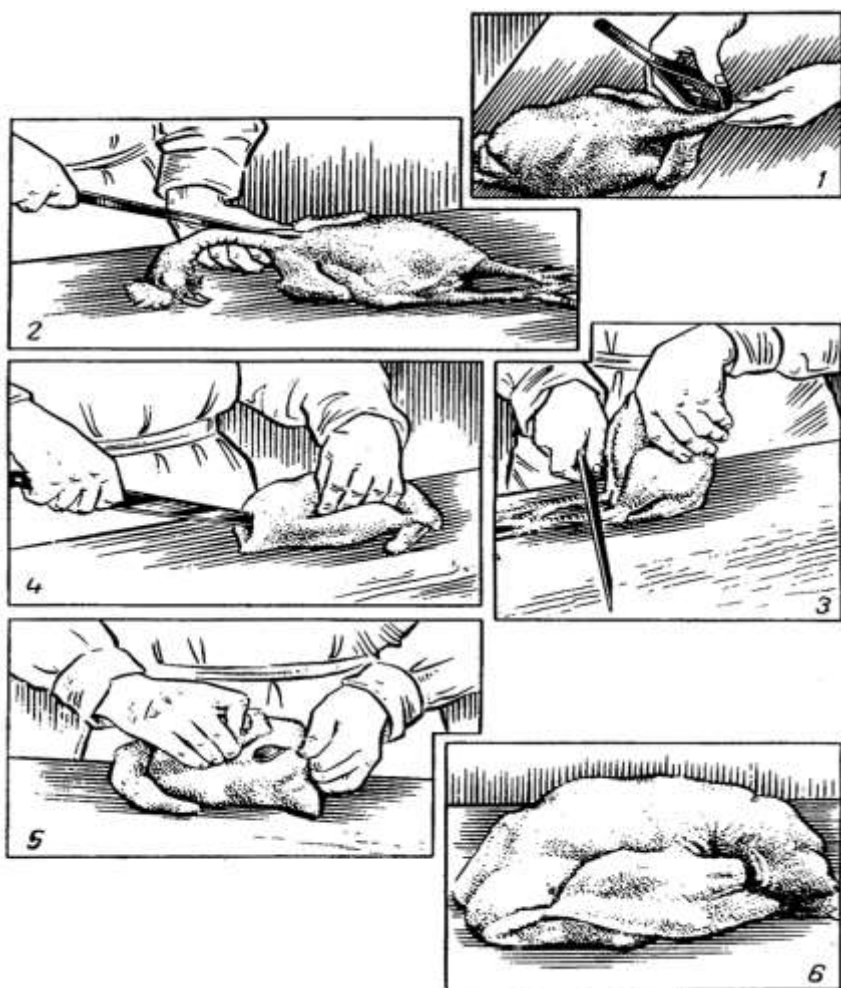
- 1.Зачем домашнюю птицу опаливают?
- 2.Как потрошат домашнюю птицу?

Карточка 3

- 1.Перечислите этапы механической кулинарной обработки птицы.
- 2.Как размораживают тушки домашней птицы?

Карточка 4

- 1.Опишите этапы механической кулинарной обработки птицы по рисункам.
- 1.Опишите этапы механической кулинарной обработки птицы по рисункам.



Эталон ответов: 1 – удаление пеньков пинцетом; 2 – прорезание кожи на шейке; 3 – обрубание ножек; 4 – прорезание брюшка; 5 – заправка ножки "в кармашек"; 6 – тушка, заправленная "в кармашек"

Тестовое задание

1. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

- а) Размораживают на воздухе при температуре 8... 15 °С.
 - б) Отрубают голову.
 - в) Опаливают.
 - г) Натирают мукой или отрубями.
 - д) Отрубают ноги на 1... 2 см ниже заплюсневое сустава.
 - е) Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
 - ж) Кожу отгибают и шею отрубают по последнему шейному позвонку.
 - з) Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
 - и) Крылья отрубают по локтевому суставу.
 - к) Тушку промывают.
 - л) Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости (желудок, печень, сердце, легкое).
 - м) Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
2. Время размораживания гусей и индеек:
- а) 5 ч; б) 8 ч; в) 10 ч
3. Зачем тушку перед опаливанием натирают мукой грубого помола или отрубями:
- а) чтобы волосы приняли вертикальное положение; б) чтобы тушка покрылась при опаливании румяной корочкой; в) чтобы было легче опаливать
4. После опаливания недоразвитые перья («пеньки») удаляют при помощи:
- а) специальных щипцов; б) пинцета; в) маленького ножа
5. Перед потрошением у полупотрошенной птицы отрубают голову между какими шейными

позвонками:

а)предпоследним и последним; б)1-вым и 2-рым; в)2-рым и 3-им

6.При потрошении домашней птицы через горловое отверстие удаляют:

а)легкие и сердце; б)зоб и пищевод; в)сальник и почки

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	А,г,в,б,,е,ж,д,и,л, з, к,м	12
2	б	3
3	а, в	3
4	б, в	3
5	в	3
6	б	3
7	а,б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 132. Методы обработки пернатой дичи.

Карточка 1

1.Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка пернатой дичи?

2.Как потрошат пернатую дичь?

Карточка 2

1.Почему пернатая дичь используется в основном для жарения?

2.Как потрошат мелкую дичь?

Карточка 3

1.Перечислите этапы механической кулинарной обработки пернатой дичи

2.Как ощипывают пернатую дичь?

Тестовое задание

1.Установите последовательность механической кулинарной обработки пернатой дичи.

а)Размораживают на воздухе при температуре 8... 15 °С.

б)крупную дичь натирают мукой

в)Обсушивают

г)Опаливают крупную дичь

д)удаление головы, шеи и ножек полностью

е)у мелкой дичи делают разрез на шее со стороны спинки

ж)удаляют зоб и горло, остальные внутренности

з)Ощипывают

и).хорошо промывают

2.Пернатую дичь ощипывают:

а)начиная с шеи; б)начиная с ножек; в)начиная с хвоста

3.При ощипывании дичи перья выдергивают:

а)в направлении роста перьев; б)в направлении против роста перьевЧтобы тушка покрылась при опаливании румяной корочкой; в)чтобы было легче опаливать

Зачем тушку крупной дичи опаливанием натирают мукой грубого помола или отрубями:

а)чтобы волоски приняли вертикальное положение; б)Чтобы тушка покрылась при опаливании румяной корочкой; в)чтобы было легче опаливать

4.После опаливания недоразвитые перья («пеньки») удаляют при помощи:

а)специальных щипцов; б)пинцета ; в)маленького ножа

5.Перед потрошением у полупотрошённой птицы отрубают голову между какими шейными позвонками:

а)предпоследним и последним; б)1-вым и 2-рым; в)2-рым и 3-им

6. При потрошении домашней птицы через горловое отверстие удаляют:
а) легкие и сердце; б) зоб и пищевод; в) сальник и почки

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а,з,в, б, г,д,е,ж,и	9
2	а	3
3	а, в	3
4	б, в	3
5	в	3
6	б	3
7	а,б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 133. Методы обработки кролика.

Устный опрос

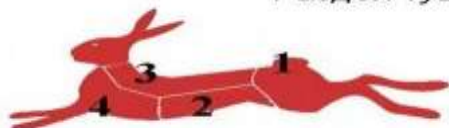
1. В каком виде поступает кролик на предприятия общественного питания?
2. Перечислите этапы обработки кролика.
3. Перечислите части кролика, полученные после обработки.
4. Каково кулинарное назначение различных частей кролика?
5. Почему мясо кролика относят к диетическому?
6. Зачем маринуют кролика перед обработкой?
7. Как вымачивают молодую крольчатину?
8. Почему кролика не следует готовить в духовке целиком?

Карточки-задания

Карточка 1

1. По рисунку опишите технологический процесс обработки тушки кролика:

Раздел туши, кролик



1. Тазобедренная часть, задние ноги
2. Пояснично-крестцовая часть



3. Лопаточно-плечевая часть, спинка
4. Шейно-грудная часть

Карточка 2.

По рисунку опишите технологический процесс обработки тушки кролика:



Урок 134. Виды заправки тушек домашней птицы («в кармашек», в одну нитку, в две нитки).

кулинарное назначение.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Зачем заправляют птицу?
2. Как заправить птицу «в кармашек»?

Карточка 2

1. Перечислите способы заправки домашней птицы с помощью поварской иглы и назовите их кулинарное назначение.
2. Как заправить птицу в одну нитку?

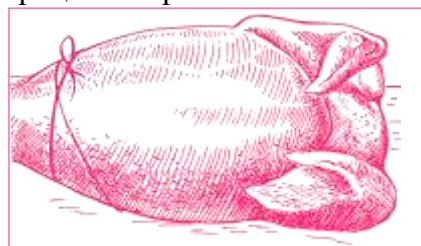
Карточка 3

1. Зачем заправляют птицу?
2. Какой способ заправки птицы изображен на рисунке? Назовите его и опишите технологический процесс заправки



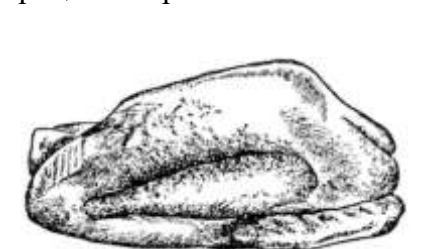
Карточка 4

1. Зачем заправляют птицу?
2. Какой способ заправки птицы изображен на рисунке? Назовите его и опишите технологический процесс заправки



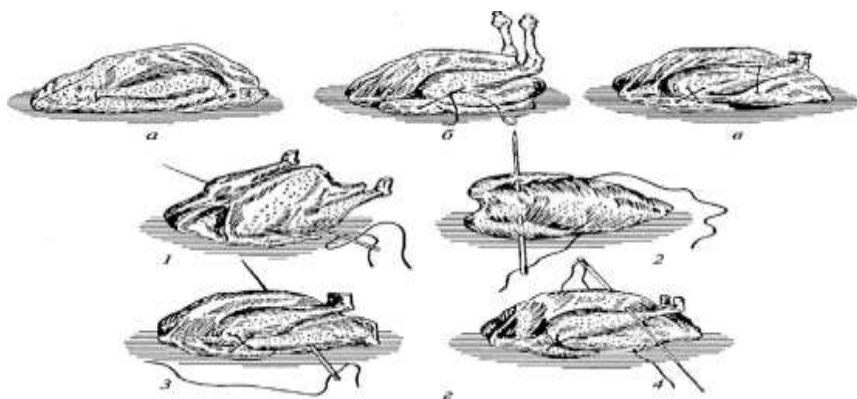
Карточка 5

1. Перечислите способы заправки домашней птицы с помощью поварской иглы и назовите их кулинарное назначение.
2. Какой способ заправки птицы изображен на рисунке? Назовите его и опишите технологический процесс заправки



Карточка 6

1. Какие способы заправки птицы изображены на рисунке а, б, в? Назовите их и опишите технологический процесс заправки, обозначенный буквой а.

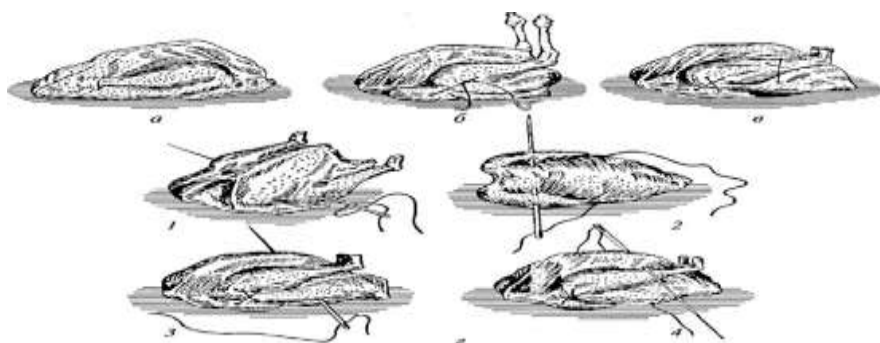


Эталон ответа:

а — «в кармашек»; б — «в одну нитку»; в — «в две нитки»;

Карточка 7

1. Какие способы заправки птицы изображен на рисунке а, б, в? Назовите их и опишите технологический процесс заправки, обозначенный буквой б.

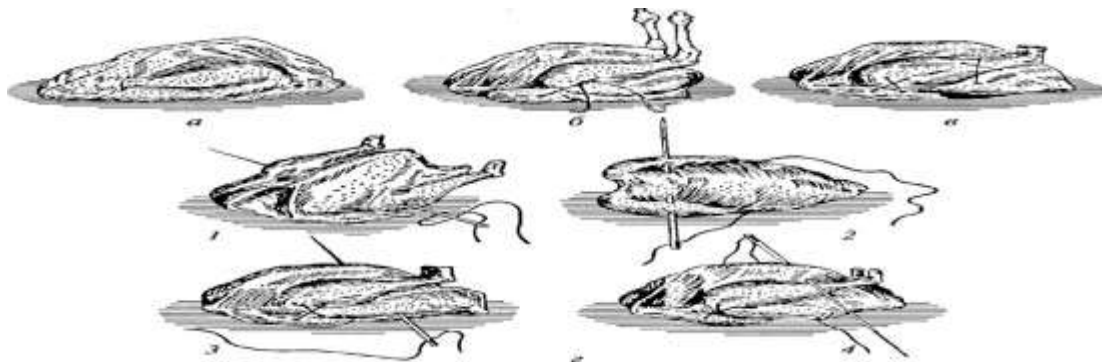


Эталон ответа:

а — «в кармашек»; б — «в одну нитку»; в — «в две нитки»;

Карточка 8

1. Какие способы заправки птицы изображен на рисунке а, б, в? Назовите их и опишите технологический процесс заправки, обозначенный буквой в. Последовательность заправки данным способом смотрите по рисунку г (1,2,3,4)

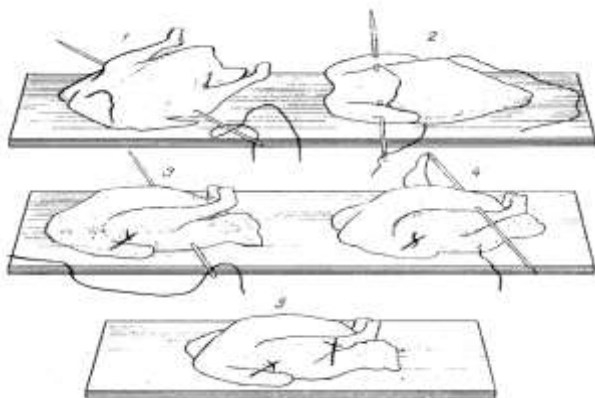


Эталон ответа:

а — «в кармашек»; б — «в одну нитку»; в — «в две нитки»; г — последовательность заправки (формовка): 1 — пропускание иглы с ниткой через окорочка; 2 — прикрепление крылышек и кожи шеи к мышцам спинки; 3 — пропускание иглы с ниткой через кости таза; 4 — пропускание иглы с ниткой через филейную часть

Карточка 9

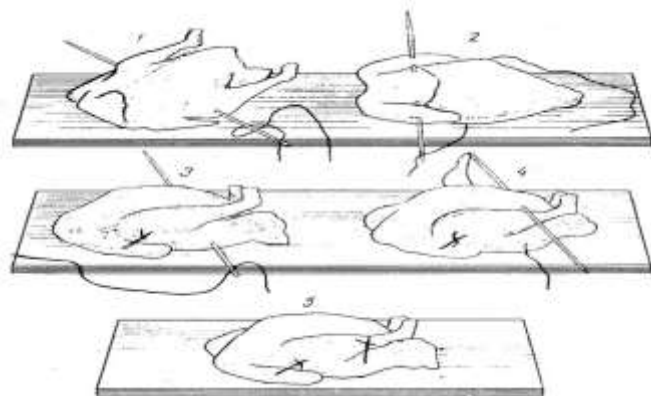
1. Опишите технологический процесс заправки тушки домашней птицы в одну нитку по рисунку.,



Эталон ответов: 1 – пропускание иглы с ниткой через окорочка; 2 – пропускание иглы с ниткой под филейную часть; 3 – связывание нитки на спин

Карточка 10

1.Опишите технологический процесс заправки тушки домашней птицы в две нитки по рисунку.,



Эталон ответов:

- 1 – пропускание иглы с ниткой через окорочка;
- 2 – прикрепление крылышек и кожи шеи к мышцам спинки;
- 3 – пропускание иглы с ниткой через кости таза;
- 4 – пропускание иглы с ниткой под филейную часть;
- 5 – тушка, заправленная, в две нитки

Урок 135. Виды заправки тушек домашней птицы без иглы, кулинарное назначение.

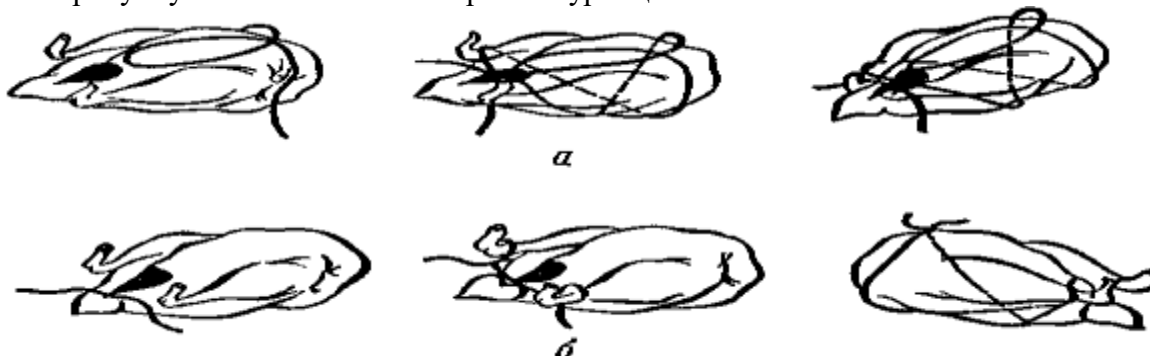
Устный опрос

- 1.Зачем заправляют птицу?
- 2.Перечислите способы заправки птицы без иглы.
- 3.Какой способ без иглы используют для заправки кур и цыплят?
- 4.Какой способ без иглы используют для заправки тушек крупной птицы?

Карточки-задания

Карточка 1

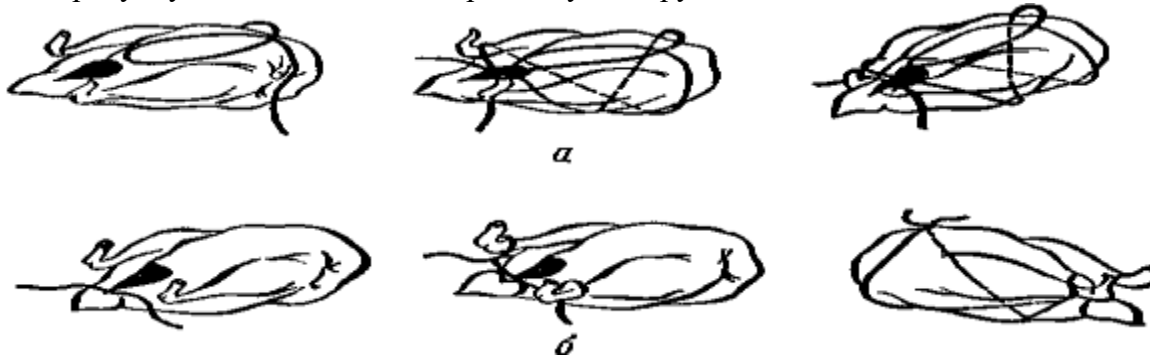
- 1.Зачем заправляют птицу?
- 2.По рисунку опишите способ заправки кур и цыплят без иглы.



Карточка 2

1. Зачем заправляют птицу?

2. По рисунку опишите способ заправки тушек крупной птицы без иглы.



Урок 136. Виды заправки тушек пернатой дичи, кулинарное назначение

Устный опрос

1. Зачем заправляют птицу?

2. Перечислите способы заправки пернатой дичи.

3. Опишите заправку дичи в одну нитку (крестом).

4. Опишите заправку дичи ножка в ножку.

5. Опишите заправку дичи клювом.

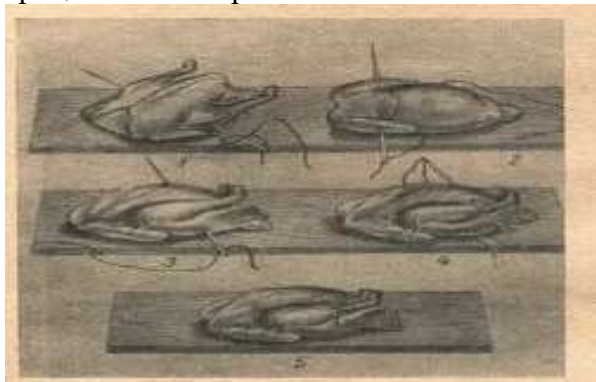
6. Как придать мясу тощей крупной дичи сочности и нежности?

7. Как придать мясу тощей мелкой дичи сочности и нежности?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите форму заправки пернатой дичи, изображенную на рисунке и опишите технологический процесс этой заправки.



Эталон ответов: В одну нитку (крестом) заправляют рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Для этого прижимают ножки к тушке, прокалывают центр окорочков под филейной частью, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола. После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.

Урок 137. Обработка субпродуктов и пищевых отходов птицы.

Устный опрос

1. Какие субпродукты и пищевые отходы птицы используют для приготовления блюд?

2. Как обрабатывают головы птицы?

3. Как обрабатывают гребешки?

4. Как обрабатывают шейки?

5. Как обрабатывают ножки птицы?

6. Как обрабатывают крылышки?

7. Как обрабатывают желудки?

8. Как обрабатывают печень?

9.Как обрабатывают сердце?

Карточка-задание

Карточка 1

Соотнесите названия субпродуктов и технологию обработки

Виды субпродуктов	Технология обработки
1.головы	А)ошпаривают или опаливают. Снимают кожу и отрубают коготки
2.ножки	Б)опаливают, зачищают от пеньков и промывают
3.шейки и крылышки	В)ошпаривают, удаляют с них плёнку, перетирая с солью и промывают
4.гребешки	Г)освобождают от околосердечной сумки и сгустков крови, промывают
5.печень	Д)надрезают до середины, выворачивают внутренней стороной наружу, удаляют содержимое, кутикулу, промывают
6.сердце	Е)после срезания жёлчного пузыря тщательно промывают
7.желудки	Ж)Ошпаривают или опаливают. Удаляют клюв, перья и глаза
ЭТАЛОН ОТВЕТА 1-ж 2-а 3-б 4-в 5-е 6-г 7-д	

Карточка 2

Заполните таблицу:

обработка субпродуктов птицы

Виды субпродуктов	Технология обработки
Головы и ножки	
Шейки и крылышки	
Гребешки	
Печень	
Сердце	
Желудки	

Эталон ответов:

обработка субпродуктов птицы

Виды субпродуктов	Технология обработки
Головы и ножки	Ошпаривают или опаливают. Удаляют с голов клюв, перья и глаза, а с ножек снимают кожу и отрубают коготки
Шейки и крылышки	Опаливают, зачищают от пеньков и промывают
Гребешки	Ошпаривают, удаляют с них пленку, перетирая с солью, и промывают
Печень	После срезания желчного пузыря тщательно промывают

Сердце	Освобождают от околосердечной сумки и сгустков крови, промывают
Желудки	Надрезают до середины, выворачивают внутренней стороной наружу, удаляют содержимое, кутикулу, промывают

Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 31ч.

Урок 138. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Устный опрос

- 1.Перечислите полуфабрикаты из домашней птицы.
- 2.Перечислите полуфабрикаты из дичи.
- 3.Перечислите полуфабрикаты из кролика.
- 4.Каковы требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика?

Урок 139. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Перечислите ассортимент полуфабрикатов из целой тушки домашней птицы.
- 2.Опишите технологию приготовления полуфабриката из кур, цыплят, уток, гусей, индеек для варки целой тушкой, требования к качеству полуфабриката, условия и сроки хранения.



Карточка 2

- 1.Опишите технологию приготовления полуфабриката из кур, цыплят для жарки целой тушкой, требования к качеству полуфабриката, условия и сроки хранения.



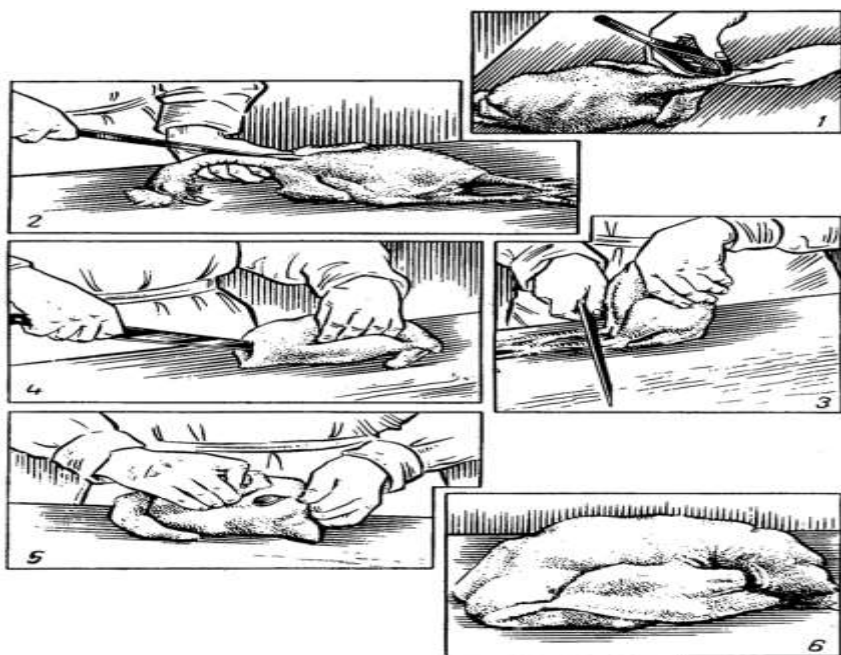
Карточка 3

- 1.Опишите технологию приготовления полуфабриката из гусей, уток, индеек для жарки целой тушкой, требования к качеству полуфабриката, условия и сроки хранения



Карточка 4

1.Опишите по рисункам этапы приготовления из домашней птицы полуфабриката целой тушкой для варки, требования к качеству полуфабриката, условия и сроки хранения



Эталон ответов: 1 – удаление пеньков пинцетом; 2 – прорезание кожи на шейке; 3 – обрубание ножек; 4 – прорезание брюшка; 5 – заправка ножки "в кармашек"; 6 – тушка, заправленная "в кармашек"

Карточка 5

1.Опишите технологию приготовления полуфабриката гусей, уток, фаршированных для жарения целой тушкой, требования к качеству полуфабриката, условия и сроки хранения.



Карточка 6

1.Опишите технологию приготовления полуфабриката цыплёнка табака, требования к качеству полуфабриката, условия и сроки хранения.



Урок 140. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из целой тушки дичи, кролика.
Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

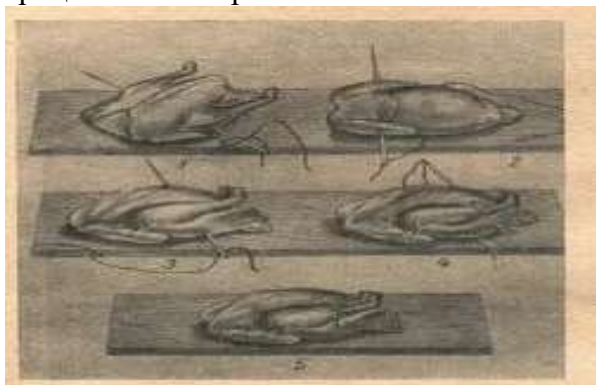
Устный опрос

1. Как приготовить полуфабрикат из целой тушки рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов для жарки?
2. Как приготовить полуфабрикат мелкой дичи для жарки?
3. Как приготовить полуфабрикат из болотной дичи для жарки?
4. Как приготовить полуфабрикат из целой тушки кролика?

Письменный опрос

Вариант 1

1. Назовите форму заправки пернатой дичи, изображенную на рисунке и опишите технологический процесс этой заправки.



Эталон ответов: В одну нитку (крестом) заправляют рябчиков, куропаток, тетеревов, фазанов. Для этого прижимают ножки к тушке, прокалывают центр окорочков под филейной частью, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола. После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают под конец выступа филейной части, накидывают нитку на вторую ножку, концы ниток стягивают и завязывают.

Вариант 2

По рисунку опишите технологию приготовления полуфабрикатов из целой тушки дичи.

Способы заправки дичи

1. «В муфточку» (заправляют перепелов): на одной ножке делают надрез между мякотью и сухожилием и в разрез вставляют другую ножку.



2. «Клювом»



Урок 141. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

Карточки-задания

Карточка 1

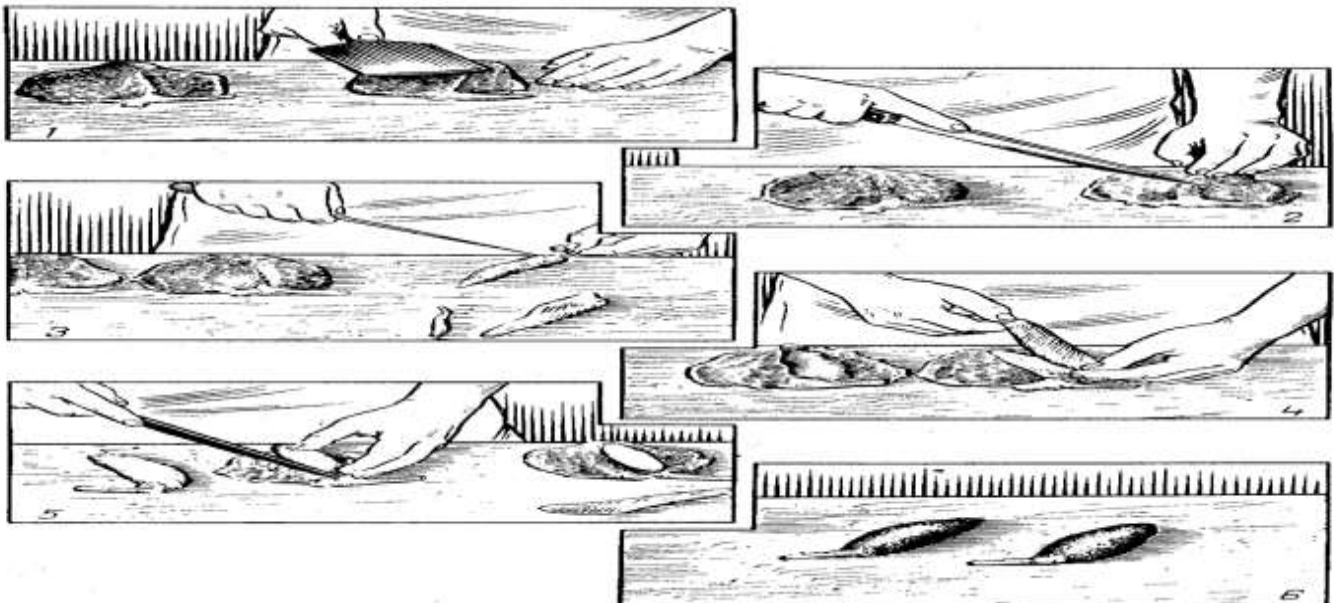
1. Какие порционные полуфабрикаты можно приготовить из тушки кролика?



2. Зачем маринуют кролика перед обработкой?

Карточка 2

По рисункам опишите технологический процесс отделения малого филе от большого и приготовления полуфабриката котлеты натуральной из птицы.

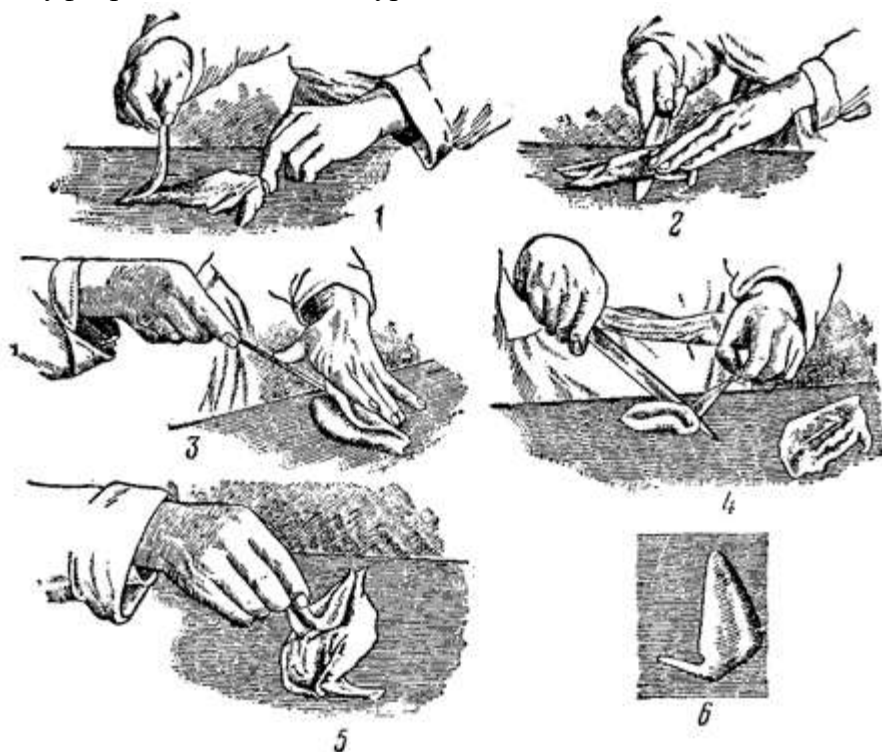


Эталон ответов: Приготовление полуфабриката "Котлета по-киевски":

- 1 – отбивание филе; 2 – прорезание сухожилия;
- 3 – удаление сухожилия у малого филе;
- 4 – закрывание масла отбитым малым филе;
- 5 – формирование котлет; 6 – сформованные котлет

Карточка 3

По рисункам опишите технологический процесс отделения малого филе от большого и приготовления полуфабриката котлеты натуральной из птицы.



Карточка 4

1. Как разделать тушку птицы на филе?
2. Как приготовить полуфабрикат котлет натуральной из птицы?

Карточка 5

1. Как отделить малое филе от большого и произвести их дальнейшую обработку?
2. Как приготовить котлеты панированные из птицы?

Карточка 6

1. Как приготовить полуфабрикат шницеля из кур?
2. Каковы требования к качеству порционных полуфабрикатов из птицы?

Карточка 7

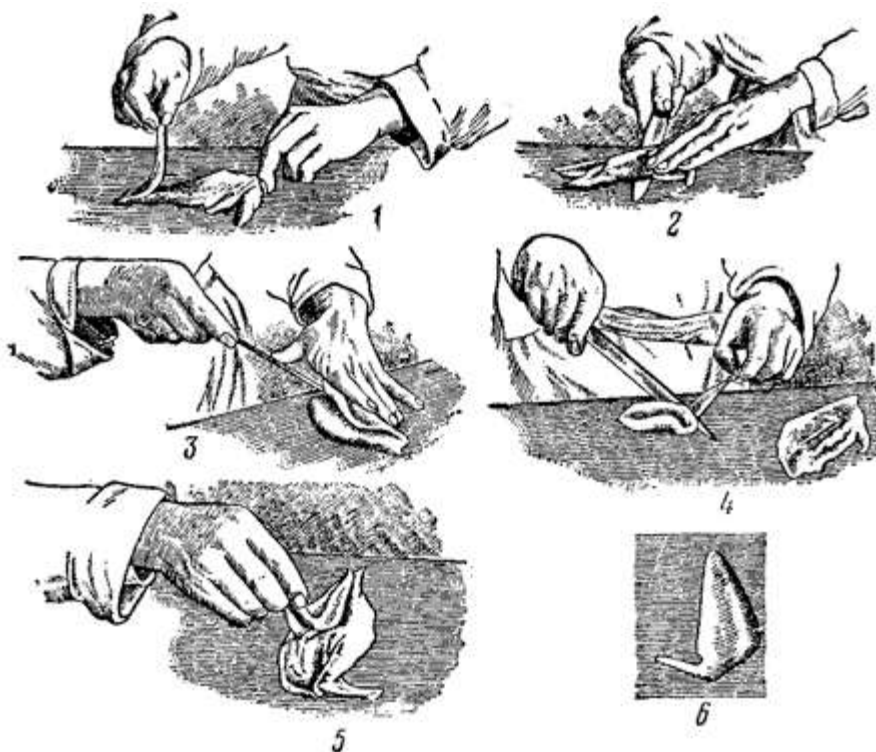
1. Как приготовить полуфабрикат котлет по-киевски?
2. Каковы условия и сроки хранения порционных полуфабрикатов из птицы?

Урок 142. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

Карточки-задания

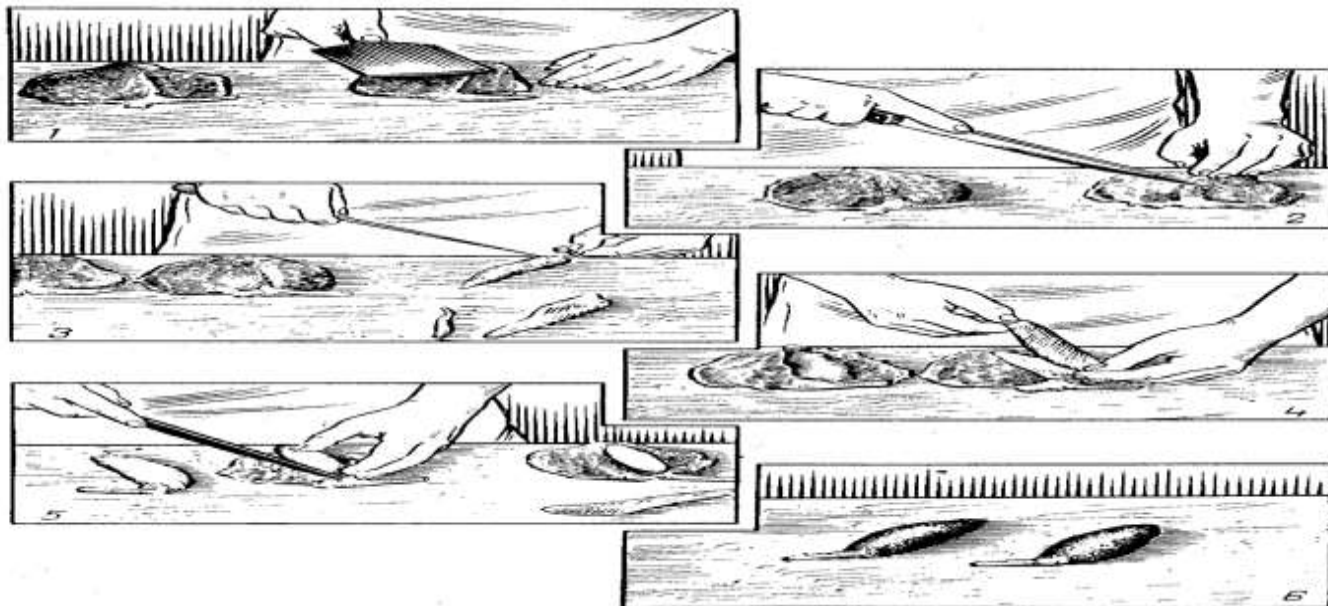
Карточка 1

По рисункам опишите технологический процесс отделения малого филе от большого и приготовления полуфабриката котлеты натуральной из птицы.



Карточка 2

По рисункам опишите технологический процесс отделения малого филе от большого и приготовления полуфабриката котлеты натуральной из птицы.



Эталон ответов: Приготовление полуфабриката "Котлета по-киевски":

- 1 – отбивание филе; 2 – прорезание сухожилия;
- 3 – удаление сухожилия у малого филе;
- 4 – закрывание масла отбитым малым филе;
- 5 – формирование котлет; 6 – сформованные котлет

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Как размораживают птицу?
 - а) на воздухе; б) в воде; в) комбинированным способом.
2. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:
 - а) в «кармашек»; б) в «мешочек»; в) клювиком.
3. Какова цель заправки птицы?
 - а) придать ей компактную форму; б) ускорить процесс тепловой обработки; в) удобнее нарезать на

порционные куски.

4. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

а) ножки; б) крылышки; в) грудки.

5. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

а) котлеты натуральные; б) шницель «по-столичному»; в) котлеты «Пожарские».

6. В каком виде на предприятия общественного питания поступает сельскохозяйственная птица?

а) потрошенная; б) не ощипанная; в) упитанная.

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

а) из куриных ножек; б) из филе птицы; в) из котлетной массы.

8. В чем панируют шницель «по-столичному»?

а) в белой панировке; б) в панировке из хлеба, нарезанного соломкой; в) в красной панировке.

9. Как панируют котлеты «по-киевски»?

а) в муке или сухарях; б) в двойной панировке; в) в хлебной соломке.

10.. Для хранения котлеты фаршированные из филе птицы укладывают на противень:

а) на ребро под углом 30 градусов; б) в один ряд; в) друг на друга.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	а, в	3
4	в	3
5	а, б	3
6	а	3
7	б	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 143. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Устный опрос

1. Перечислите ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из птицы и дичи.

2. Как приготовить полуфабрикат рагу?

3. Как приготовить полуфабрикат плова?

4. Как приготовить полуфабрикат гуся, утки по-домашнему?

5. Каковы требования к качеству мелкокусковых полуфабрикатов из птицы?

6. Каковы условия и сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов из птицы?

7. Почему мясо кролика относят к диетическому?

8. Зачем маринуют кролика перед обработкой?

9. Как вымачивают молодую крольчатину?

10. Почему кролика не следует готовить в духовке целиком?

11. Как приготовить мелкокусковой полуфабрикат для блюда «кролик, тушёный в сметане»?

12. Как приготовить мелкокусковой полуфабрикат для блюда «кролик, тушёный в вине»?

13. Как приготовить полуфабрикат для блюда «жаркое из кролика в горшочке»?

14. Как приготовить полуфабрикат рагу из кролика?

15.. Каковы требования к качеству полуфабрикатов из кролика?

16. Каковы условия и сроки хранения полуфабрикатов из кролика?

Урок 161. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Какова технология приготовления котлетной массы из птицы?
2. По картинке определите наименование полуфабриката из котлетной массы из птицы и опишите технологию его приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.



Эталон ответов на вопрос 2: купаты

Вариант 2

1. Какова технология приготовления котлетной массы из птицы?
2. По картинке определите наименование полуфабриката из котлетной массы из птицы и опишите технологию его приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.



Эталон ответов на вопрос 2: котлеты

Вариант 3

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы из птицы,
2. По картинке определите наименование полуфабриката из котлетной массы из птицы и опишите технологию его приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.



Эталон ответов на вопрос 2: котлеты пожарские

Вариант 4

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы из птицы,
2. По картинке определите наименование полуфабриката из котлетной массы из птицы и опишите технологию его приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.



Эталон ответов на вопрос 2: биточки

Вариант 5

1. Какова технология приготовления котлетной массы из птицы?
2. По картинке определите наименование полуфабриката из котлетной массы из птицы и опишите технологию его приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.



Эталон ответов на вопрос 2: тефтели

Вариант 6

1. Какова технология приготовления котлетной массы из птицы?
2. По картинке определите наименование полуфабриката из котлетной массы из птицы и опишите технологию его приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.



Эталон ответов на вопрос 2: фрикадельки

Вариант 7

1. Какова технология приготовления котлетной массы из птицы?
2. Как приготовить полуфабрикат биточков фаршированных из котлетной массы птицы, каковы его кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Вариант 8

1. Какова технология приготовления кнельной массы из птицы?
2. По картинке определите наименование полуфабриката из котлетной массы из птицы и опишите технологию его приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.



Эталон ответов на вопрос 2: зразы из кур, цыплят-бройлеров

Вариант 9

1. Как приготовить кнельную массу из птицы?

3..Какие полуфабрикаты готовят из кнельной массы из птицы?

Вариант 10

По рисунку опишите технологию приготовления фарша-муслин из птицы



2.Какие полуфабрикаты можно приготовить из кнельной массы из птицы?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?

а) I и II категорий; б) жирная; в) обезжиренная.

2.. Как размораживают птицу?

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

3. Соотнесите наименование продуктов и их массу для приготовления котлетной массы из птицы:

а)мякоть птицы 1.250г

б)черствый пшеничный хлеб 2.300г

в) молоко или сливки 3.50

г)сливочное масло 4.20г

д)соль. 5. 1 кг

4.Зачем котлетную массы выбивают:

а) для насыщения кислородом воздуха; б) для придания однородной консистенции; в) для упругости.

5.Какие полуфабрикаты приготавливают из котлетной массы из птицы:

а)котлеты «Полтавские»; б) купаты; в) фрикадельки.

6. Котлеты «Пожарские» панируют в:

а) в муке или сухарях; б) в хлебной фигурной панировке (кубиками); в) в хлебной соломке.

7.Какую форму имеют котлеты рубленые из кур:

а) овальную; б) округлоприплюснутую; в) овальноприплюснутую с одним заострённым концом.

8.Как панируют тефтели из котлетной массы из птицы:

а) в муке; б) в двойной панировке; в) в хлебной соломке.

9. Как определяют готовность кнельной массы:

а) кусочек кнельной массы плавает на поверхности воды; б) кусочек кнельной массы тонет в воде.

10. Для хранения котлетную массу из птицы кладут на противень слоем:

а) 5-7см; б) 10-12 см.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы,	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	а-5,б-1, в-2, г-3, д-4	5
4	а,б	3
5	б,в	3
6	б	3
7	в	3
8	а	3
9	а	2
10	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Как приготовить котлетную массу из птицы?
- 2.Как приготовить полуфабрикат котлет?
- 3.Как приготовить полуфабрикат купатов куриных?

Карточка 2

- 1.Какова рецептура котлетной массы из птицы?
- 2.Как приготовить полуфабрикат котлет «Пожарских»?
- 3.Как приготовить полуфабрикат биточков?

Карточка 3

- Каковы требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы птицы?
- Как приготовить полуфабрикат тефтелей из птицы?
- 3.Как приготовить полуфабрикат биточков фаршированных?

Карточка 4

- Каковы условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы птицы?
- Как приготовить кнельную массу из птицы?
- 3.Как приготовить полуфабрикат биточков фаршированных?

Урок 163. Самостоятельная работа 10. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Вариант 1

- 1) Составить технологическую схему приготовления полуфабриката котлет нанированных.
- 2) Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «шницель из кур»

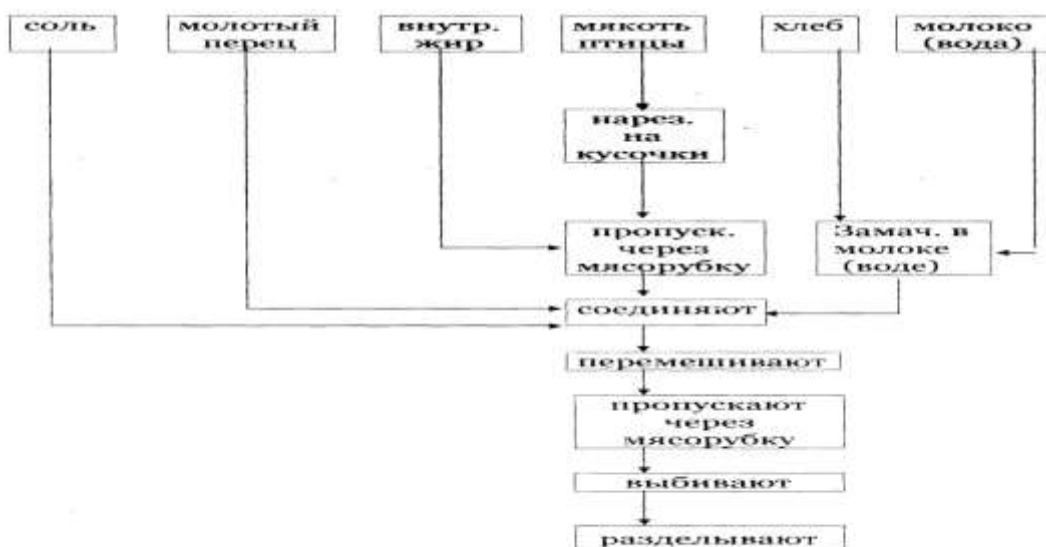
Вариант 2

- 1) Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «котлет по-киевски».
- 2) Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «цыплёнок табака»

Время выполнения 1ч

Инструкция к выполнению

Для составления технологической схемы приготовления полуфабриката из котлетной массы из птицы можно воспользоваться следующей технологической схемой, а затем добавить форму полуфабриката и его панировку.



Источники:

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – глава 4 Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи (с.92-103)

Урок 164. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Устный опрос

1. Каковы правила охлаждения полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика?
2. Каковы правила замораживания полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика?
3. Охарактеризуйте отличие медленного способа заморозки полуфабрикатов от шоковой заморозки.

Критерии оценки

Критерии оценки ответов на устные вопросы и задания:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, ответил на устные вопросы задания.

«Хорошо» - студент ответил на устные вопросы задания, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент ответил на устные вопросы задания, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не ответил на устные вопросы задания

Критерии оценки выполнения письменных опросов:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, выполнил письменные задания, ответил на все вопросы.

«Хорошо» - студент выполнил письменные задания, ответил на вопросы, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент выполнил письменные задания, ответил на вопросы, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не выполнил письменные задания, не ответил на все вопросы.

Критерии оценки выполнения карточек-заданий:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, выполнил задания на карточках, ответил на все вопросы.

«Хорошо» - студент выполнил задания на карточках, ответил на вопросы, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент выполнил задания на карточках, ответил на вопросы, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не выполнил задания на карточках, не ответил на вопросы

Шкала оценивания тестовых работ

Преподаватель оценивает выполненную тестовую работу обучающегося согласно данной формуле:

$KY = \frac{n}{N}$, где

N

KY - коэффициент усвоения

n – количество правильно выполненных обучающимся существенных операций

N - общее количество существенных операций в тестовом листе

Если $KY > 0,7$, то материал усвоен.

Если $KY < 0,7$, то выставляется оценка «2»

если $0,7 < KY < 0,8$, то выставляется оценка «3»

если $0,8 < KY < 0,9$, то выставляется оценка «4»

если $0,9 < KY < 1$, то выставляется оценка «5»

3. Экзаменационные материалы (билеты) по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Объекты контроля

№ п/п	Контролируемые темы
	МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
1	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них
4	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них
	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него
5	Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов
6	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья
7	Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы
8	Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов
9	Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов
10	Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика
11	Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Критерии оценок устных ответов на экзаменационные билеты

Оценка «5» (отлично) ставится, если

- Полно раскрыто содержание материала в объёме программы;
- Точно использованы профессиональные термины;
- Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы подробно, без ошибок;
- Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены подробно, без ошибок;
- Механическая кулинарная обработка продуктов освещена полностью, в определённой последовательности в соответствии с требованиями «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий»;
- Приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, птицы, мясопродуктов описано чётко, полностью в соответствии с технологическим процессом;
- Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены подробно, без ошибок;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если

- Раскрыто основное содержание материала;
- Правильно использованы профессиональные термины;
- Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы подробно;
- Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены достаточно подробно, с 1-2 неточностью;
- Механическая кулинарная обработка продуктов освещена в определённой последовательности в соответствии с требованиями «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий»;
- Приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, птицы, мясопродуктов описано в соответствии с технологическим процессом;
- Правила, условия и сроки хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов охарактеризованы в соответствии с требованиями технологического процесса;
- Ответ самостоятельный.

-Возможны 1-2 неточности в изложении материала, при использовании профессиональных терминов, которые исправляются с помощью преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если

- Содержание учебного материала изложено фрагментарно, не всегда последовательно;
- Профессиональные термины используются с ошибками;
- Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы с 1-2 ошибками;
- Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены недостаточно подробно, с 1-2 ошибками;
- Механическая кулинарная обработка продуктов освещена недостаточно полно или не в соответствии с требованиями «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий»;
- Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, мясопродуктов описано неполно, допущено 1-2 ошибки;
- Правила, условия и сроки хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов охарактеризованы в соответствии с требованиями технологического процесса, но допущены 1-2 ошибки;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если

- Основное содержание учебного материала не раскрыто;
- Не даются ответы на вспомогательные вопросы учителя;
- Допущены грубые ошибки в изложении материала, при использовании профессиональной терминологии.

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202__ г.	Экзаменационный билет №1 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПП _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение десертных овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов 3. Кулинарный разруб туш свинины, обвалка, зачистка, жиловка, хранение, кулинарное назначение частей туши свинины Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202__ г.	Экзаменационный билет №2 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Утверждаю: Заместитель директора по УПП _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и точность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). 2. Особенности обработки некоторых видов рыб. 3. Кулинарный разруб туш баранины, обвалка, зачистка, жиловка, хранение, кулинарное назначение частей туши баранины. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202__ г.	Экзаменационный билет №3 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПП _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1. Правила составления заявки на сырье. 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки солёных огурцов и томатов. Формы нарезки, кулинарное назначение. 3. Кулинарный разруб передней части полутуши говядины, обвалка, зачистка, жиловка, хранение, кулинарное назначение частей туши говядины. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_г. .	Экзаменационный билет №4 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_г.
1.Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение томатных овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. 3.Кулинарный разруб туш телятины, обвалка, зачистка, жиловка, хранение, кулинарное назначение частей туши телятины Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_г. .	Экзаменационный билет №5 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_г.
1.Упаковка на вынос или для транспортирования полуфабрикатов. 2.Особенности обработки некоторых видов рыб: судака, окуня, ерша и других рыб семейства окуневых. 3.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_г. .	Экзаменационный билет №6 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_г.
1.Отганизация рабочих мест в овощном цехе. 2. Особенности обработки некоторых видов рыб: карпа, сазана, карася, леща, линя, усача, рыба и других рыб семейства карповых. 3.Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г. .	Экзаменационный билет №7 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Характеристика технологических операций, выполняемых в овощном цехе. 2.Пластование рыбы с костным скелетом. 2.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г.	Экзаменационный билет №8 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Организация работы и правила эксплуатации картофелеочистительных машин. 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки томатных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. 3..Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мясных субпродуктов. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г.	Экзаменационный билет №9 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Организация рабочего места повара в овощном цехе при обработке и очистке овощей. 2..Методы разделки чешуйчато рыбы с костным скелетом крупной, средней и мелкой. 3.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г.	Экзаменационный билет №10 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Организация рабочего места повара в овощном цехе по нарезке овощей. 2.Способы минимизации отходов при обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов из неё.. 3.Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г.	Экзаменационный билет №11 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. 2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 3.Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г.	Экзаменационный билет №12 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Правила организации рабочего места для обработки и разделки рыбы с костным скелетом. 2.Приёмы, используемые для приготовления полуфабрикатов из рыбы: способы и техника маринования, панирования. 3.Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г.	Экзаменационный билет №13 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Правила организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы. 2.Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. 3. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины и баранины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г.	Экзаменационный билет №14 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Правила организации рабочего места для приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё. 2.Подготовка овощей и грибов к фаршированию. 3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г.	Экзаменационный билет №15 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Организация работы и правила эксплуатации мясорубок электрических. 2.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение живой рыбы. 3.Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г. .	Экзаменационный билет №16 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1. Организация работы и правила эксплуатации рыбоочистительных машин. 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 3. Технологический процесс приготовления мясной натуральной рубленой массы, полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г. .	Экзаменационный билет №17 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1. Организация работы и правила эксплуатации мясорубительных машин. 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки тыквенных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 3. Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г. .	Экзаменационный билет №18 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, правила ухода за ними 2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение плодовых овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. 3. Кулинарный разруб задней части полутуши говядины. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_г.	Экзаменационный билет №19 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_г.
1.Санитарно-гигиенические требования к содержанию инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 3. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_г.	Экзаменационный билет №20 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_г.
1.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_г.	Экзаменационный билет №21 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_г.
1.Организация процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. 2. Способы подготовки рыбы к обработке: размораживание замороженной рыбы. 3.Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г. .	Экзаменационный билет №22 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки белых кореньев, хрена. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 3. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г. .	Экзаменационный билет №23 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, кулинарное назначение. 3. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и пернатой дичи. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г. .	Экзаменационный билет №24 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1.Организация рабочего места по приготовлению порционных полуфабрикатов из мяса. 2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение луковых овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. 3.Подготовка нерыбного водного сырья к обработке. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г.	Экзаменационный билет №25 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1. Организация рабочего места в мясном цехе по приготовлению рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из неё. 2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение капустных овощей. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г.	Экзаменационный билет №26 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1. Организация рабочего места по приготовлению котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. 2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение корнеплодов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в виде «кругляшей». Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г.	Экзаменационный билет №27 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202_ г.
1. Требования охраны труда, пожарной безопасности в овощном цехе. 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки картофеля. Формы нарезки, кулинарное назначение. 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202__ г.	Экзаменационный билет №28 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1.Требования охраны труда, пожарной безопасности в мясном цехе. 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки свёклы, репы, редьки. Формы нарезки, кулинарное назначение 3.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202__ г.	Экзаменационный билет №29 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1.Требования охраны труда, пожарной безопасности в рыбном цехе. 2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки моркови. Формы нарезки, кулинарное назначение 3.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: бабочка», рулетики, конвертики, подушечки. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Протокол №____ от «__»_____ 202__ г.	Экзаменационный билет №30 МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ С.И.Шарченко «__»_____ 202__ г.
1.Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания, 2. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение клубнеплодов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов 3. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Хранение, кулинарное назначение Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ПРОТОКОЛ ЭКЗАМЕНА

По _____

(Наименование дисциплины, МДК, модуля)

в группе _____ курс _____

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Миллеровский кадетский профессиональный техникум»

(учреждение среднего профессионального образования, местонахождение)

Фамилия, имя, отчество председателя экзаменационной комиссии _____

Фамилия, имя, отчество преподавателя _____

Фамилия, имя, отчество ассистента _____

На экзамен явились _____ чел.

не явились _____ чел. _____

(ф.и.о)

Экзамен начался в _____ час. _____ мин.

Экзамен закончился в _____ час. _____ мин.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Номер билета, вариант задания	Оценка
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			

14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			

Особые мнения членов комиссии об оценках ответов отдельных обучающихся

Запись о случаях нарушений установленного порядка экзаменов и решение экзаменационной комиссии

Дата проведения экзамена «_____» _____ 20__ г.

Дата внесения в протокол отметок «_____» _____ 20__ г.

Председатель экзаменационной комиссии _____

Члены комиссии:

Преподаватель _____

Ассистент _____

4. КОС по учебной практике УП. 01

Задания для дифференцированного зачета по учебной практике

УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 1; ОК 2; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09

ТЕКСТ ЗАДАНИЯ:

1. Организовать рабочее место, произвести обработку и приготовить полуфабрикат из овощей, грибов. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов овощей, плодов и грибов.
2. Организовать рабочее место, произвести обработку и приготовить полуфабрикат из рыбы, нерыбного водного сырья, выложенный в функциональную ёмкость для хранения.
3. Организовать рабочее место, произвести обработку и приготовить полуфабрикат из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, упаковать готовый полуфабрикат для отпуска на вынос.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленный полуфабрикат из овощей, грибов. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов овощей, плодов и грибов.
2. Приготовленный полуфабрикат из рыбы, нерыбного водного сырья, выложенный в функциональную ёмкость для хранения.
3. Приготовленный полуфабрикат из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, упакованный для отпуска на вынос.

Время приготовления – 3 ч

Задание №1

1. Обработка, нарезка вручную и механическим способом различными формами клубнеплодов и корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей.
2. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов овощей, плодов и грибов.

Задание №2

1. Размораживание, обработка и подготовка различными способами потрошеной и непотрошеной рыбы, нерыбного водного сырья, п/ф промышленного производства.
2. Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы (рулеты, котлеты, зразы и пр.)

Задание №3

1. Обработка и подготовка рыбы для порционирования из различных видов филе, из пластованной рыбы.
2. Подготовка и обработка нерыбного водного сырья для использования в целом виде, для фарширования, для приготовления п/ф, для варки, припускания, запекания. Упаковывание на вынос, для транспортизации.

Задание №4

1. Обработка, нарезка, измельчение вручную и механическим способом грибов, пряностей и приправ.
2. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных грибов, пряностей, приправ. Упаковывание на вынос, для транспортизации.

Задание №5

1. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов для приготовления крупнокусковых п/ф.
2. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов для варки, тушения.

Общие критерии оценки выполнения практических работ

Критерии оценки результата освоения компетенций профессионального модуля .

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание «Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.
«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГРУППЫ №
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

по **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**
в организации: ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

в объеме 72 часа с «__»____20__ г. по «__»____20__ г.

Виды и объём работ, выполненные обучающимися во время учебной практики:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов/ Виды работ, выполненных обучающимися во время учебной практики	Оценивание наличия и проверка качества, обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, грибов, плодов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика./ ПК 1.1; ОК 1 – ОК 7, ОК 09	Размораживание, обработка и подготовка различными способами традиционных видов овощей, грибов, плодов. / ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 1 – ОК 7, ОК 09	Размораживание, обработка и подготовка различными способами рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика./ ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 1 – ОК 7, ОК 09	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика./ ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 1 – ОК 7, ОК 09	Итоговая оценка
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						

Дата «__»__2025г.

М.П. _____ И. Е. Колотухина

Протокол дифференцированного зачета
 по учебной практике **УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для**
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 по профессиональному модулю **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации**
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в группе _____
 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
 Мастер п/о _____ Колотухина Ирина Евгеньевна _____
ФИО полностью

Всего по списку _____, присутствовало _____ чел.

Не явились _____

Дата проведения « _____ » _____ 20 ____ г.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов	Оценка
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30	-	
31		

Мастер п/о _____ / ____ Колотухина И. Е. _____ /

5. КОС по производственной практике ПП.01

5.1.Дневник-отчёт производственной практики ПП.01

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»**

**ДНЕВНИК - ОТЧЁТ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося _____

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

группы _____

курс /____2____/____3____

учебный год _____

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____
(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с «__»__ 20__ г. по «__»__ 20__ г.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____
(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с «__»__ 20__ г. по «__»__ 20__ г.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____
(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с «__»__ 20__ г. по «__»__ 20__ г.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____
(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с «__»__ 20__ г. по «__»__ 20__ г.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____
(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с «__»__ 20__ г. по «__»__ 20__ г.

I. ПАМЯТКА ОБУЧАЮЩЕМУСЯ

1. Производственная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. Практика по профилю профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

2. Продолжительность рабочего дня практиканта должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

3. Дневник учёта учебно–производственных работ при прохождении производственной практики – это основной документ трудовой деятельности

4. Обучающиеся техникума при прохождении производственной практики на предприятиях, в учреждениях, организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- сформировать портфель достижений, включающий всю документацию (свидетельства о квалификации, сертификаты, выполненные задания, отчеты, характеристики и т.д.), подтверждающие результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики.

5. Порядок заполнения дневника:

5.1. Дневник заполняется обучающимся согласно графика прохождения производственной практики;

5.2. Руководителями практики от предприятия заполняются графы: «Замечания руководителя», «Оценка и подпись» напротив каждого вида работ выполняемого практикантом;

5.3. Дневник заполняется разборчиво, синими чернилами;

5.4. Все графы и формы дневника должны быть полностью заполнены, заверены подписью руководителя практики с расшифровкой (ФИО) и печатью предприятия.

5.5. По окончании практики, дневник сдается руководителю практики от техникума.

6. При выходе на публичную защиту производственной практики в ОУ, тщательно проверяется содержание дневника, производственная характеристика и отчёт о прохождении производственной практики.

7. При отсутствии дневника, характеристики и отчёта или его неполном заполнении, обучающийся не допускается до защиты отчёта о прохождении производственной практики, а также сдаче экзамена квалификационного.

Ознакомлен _____ (ФИО обучающегося, подпись)

Техника безопасности при работе в поварском и кондитерском цехах

1. Учащийся обязан придерживаться правил внутреннего распорядка предприятия;
2. В случае производственной травмы следует для оказания помощи обратиться в травмопункт и немедленно сообщить о случившемся непосредственному своему наставнику;
3. Учащийся обязан выполнять действующие правила пожарной безопасности;
4. Работать на неисправном оборудовании запрещается.

1. Общие требования безопасности.

К самостоятельной работе с оборудованием в кулинарном и кондитерском производстве допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Работающие должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

При работе с оборудованием кулинарного и кондитерского производства (жарочные шкафы, электрические и газовые плиты, дробильные, взбивальные, тестораскаточные машины и т. п.) возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- подвижные части механического оборудования, перемещаемое сырье, полуфабрикаты, посуда;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса оборудования и отсутствия диэлектрического коврика;
- термические ожоги при касании руками нагретых поверхностей оборудования, а также горячей жидкостью или паром;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

Работник (обучающийся) должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный или куртка, фартук белый хлопчатобумажный, колпак белый или косынка белая хлопчатобумажные. Полотенце, рукавицы хлопчатобумажные.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кондитер (обучающийся) обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета (желательно дезинфицирующим)
- не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.

Работники (обучающиеся), допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы.

Надеть санодержку, убрать волосы под косынку (колпак), подвернуть рукава одежды до локтя или застегнуть их у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодержку и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

Привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность и холостой ход оборудования путем осмотра и кратковременного его включения;

– надежность заземления корпуса электрооборудования, других электрических приборов, наличие диэлектрических ковриков на полу около них;

– состояние жареной поверхности, наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа.

Включить вытяжную вентиляцию.

При обнаружении, каких – либо неполадок или неисправностей в оборудовании, работник (обучающийся) обязан немедленно заявить об этом заведующему производством (мастеру п./о) и до устранения их к работе не приступать.

3. Требования безопасности во время работы.

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работника, он обязан максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операций по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокаливать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

Для работы с жарочным шкафом подготовить для выпечки исходные полуфабрикаты.

Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскаленным воздухом.

Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.

Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегрева.

Не оставлять без присмотра включенный жарочный шкаф.

При работе на взбивальной машине устанавливайте бачок и веник при выключенном электроприводе.

Производите загрузку продуктов в емкость оборудования при выключенном электродвигателе.

Не кладите руки на борта оборудования.

Производите ручную загрузку, выгрузку продукта и отбор проб после остановки электродвигателя взбивальной машины.

Не снимайте резервуар и взбиватели до остановки электродвигателя взбивальной машины.

Производите накатывание и скатывание сменной дежи с платформы машины при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе. Не пользуйтесь подкатными дежами с неисправными запирающими устройствами.

Не проталкивайте тесто руками, не подсовывайте руки под ограждения и не протирайте вальцы работающей тестораскаточной машины.

Не перемешивайте руками орехи при работе на ореходробилке.

Не поправляйте бисквитные заготовки во время работы бисквиторезательной машины. Не собирайте обрезки во время работы бисквиторезательной машины вблизи струнно-резательного устройства.

Зачищайте ножи от остатков продукта скребками после остановки машины.

Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на $\frac{3}{4}$.

Производите нарезку монолита масла вручную с помощью струн с рукоятками. Не тяните руками за струну.

Не включайте паровые котлы и электрические автоклавы при отсутствии воды в пароводяной рубашке.

Не включайте котлы и автоклавы до загрузки их продуктом. Не выгружайте (не выливайте) сахарные смеси до отключения нагрева.

Следите за показаниями манометра, не допускайте превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого.

Не открывайте кран уровня воды и не заливайте воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.

Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющими и дезинфицирующими растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов не должна превышать:

- кальцинированной соды (для обработки) – 0,5%
- хлорамина 0,5% или хлорной извести – 2,0% (для дезинфекции).

Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте. Переносить бачки с дезинфицирующими растворами вдвоем.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации.

При возникновении неисправности в работе теплового оборудования (срабатывании предохранительного клапана, парении подтекание воды, неисправность автоматики и т. п.), а так же нарушения защитного заземления его корпуса работу прекратить, оборудование отключить от сети и сообщить об этом заведующему производством.

При коротком замыкании и загорании теплового оборудования, немедленно отключить его от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках, сообщить об этом зав. производством.

При получении травмы или поражения электрическим током немедленно отключить оборудование от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости отправить его в ближайшее медицинское учреждение, сообщив об этом зав. производством (мастеру п./о).

При разливе жидкости, жира немедленно убрать ее с пола.

В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться при этом веником или щеткой и совком.

5. Требования безопасности по окончании работы.

Выключить тепловое и электрооборудование, при выключении из розетки не дергать за шнур.

Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого жарочного оборудования водой.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

Произвести санитарную обработку оборудования, рабочего стола, посуды и кухонного инвентаря.

Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию. Доложить об этом руководителю.

Снять санодежду, тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Ознакомлен _____ / _____ /

Характеристика профессиональной деятельности обучающихся в соответствии с ФГОС

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1. Объектами профессиональной деятельности учащихся являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2. Обучающийся по профессии Повар, кондитер должны владеть основными видами профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

НАПРАВЛЕНИЕ
НА ПРАКТИКУ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер

1. Общие сведения

Фамилия, имя, отчество _____

Курс ____ группа ____

Срок практики с ____ 202__ года по ____ 202__ года

Место практики по договору _____

Содержание практики по учебному плану: **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

М. П.

Зам. директора по УПР _____ (Гончарова Е. Е.)
(подпись)

2. Движение по практике

Выбыл из ГБПОУ РО «МККПТ» _____ 202__ г__

Прибыл на практику _____ 202__ г__

Приступил к работе _____ 202__ г__

Отметка о переводах по практике (дата переводов, места, на которые переводятся обучающиеся) _____

Отметка об окончании практики _____

Дополнительные сведения _____

Руководитель практики _____
(подпись)

Место Печати

- - - - - линия отреза - - - - - линия отреза - - - - -

Талон к направлению № _____

Извещение о прибытии обучающегося на место практики

Обучающийся _____
(фамилия, имя, отчество)

прибыл _____
(дата прибытия и место практики)

Начальник отдела кадров _____
(подпись)

Место Печати

ЛИЧНАЯ КАРТОЧКА ИНСТРУКТАЖА
по безопасным методам работы, производственной санитарии
и противопожарной безопасности студента

Ф.И.О студента-практиканта _____

1. Инструктаж на рабочем месте

проведен _____ на _____

(наименование предприятия, учреждения, организации)

Инструктаж _____ провел(а) _____

(Ф.И.О. лица проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а) и усвоил(а)

Подпись студента _____ Дата _____

2. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к самостоятельной работе студента _____

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Руководитель
(Начальник отдела) _____ (_____)

Дата _____

Место Печати

Общие сведения и перечень выполняемых работ.

1. Характеристика предприятия.

1.1. Полное наименование _____

1.2. Местонахождение предприятия, адрес _____

1.3. Характеристика подразделения, где проходил практику:

1.3.1. Режим работы (указать время, бч) _____ с _____ по _____

2. Цели и задачи практики

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

3. Виды и объем выполняемых работ:

Наименование модуля	Виды профессиональной деятельности (ВПД)	Осваиваемые компетенции	Количество часов
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	108
Всего часов			108

4. Руководство практикой

Руководители практики от учебного заведения:

Мастер производственного обучения _____ *Колотухина И.Е.*
тел. 2-36-67

Руководитель практики от предприятия _____

(ф.и.о., должность, образование, стаж работы, тел.)

Тематический план производственной практики
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№ п/п	Дата дд.мм.гг	Содержание работы практики	Количес во часов	Оценка	Подпись
1	2	3	4	5	6
1		_____			

2		_____			

3		_____			

4		_____			

5		_____			

6		_____			

7		_____			

8		_____			

9		_____			

10		_____			

11		_____ _____ _____			
12		_____ _____ _____			
13		_____ _____ _____			
14		_____ _____ _____			
15		_____ _____ _____			
16		_____ _____ _____			
17		_____ _____ _____			
18		_____ _____ _____			

По завершению практики дневник заверяется подписью руководителя практики с расшифровкой(ФИО) и печатью предприятия

Руководитель практики _____ / _____ /

Место Печати

	15. Размораживание, обработка и подготовка различными способами дичи, кролика, п/ф промышленного производства 16. Подготовка и обработка рыбы для использования в целом виде для фарширования 17. Подготовка и обработка рыбы для приготовления п/ф, для варки, припускания 18. Подготовка и обработка нерыбного водного сырья для использования в целом виде, для фарширования, для приготовления п/ф, для варки, припускания 19. Подготовка и обработка рыбы, нерыбного водного сырья для использования в целом виде, для запекания. 20. Обработка и подготовка рыбы для порционирования из различных видов филе, из пластованной рыбы. 21. Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы (рулеты, котлеты, зразы и пр.) 22. Порционирование, охлаждение, размораживание, вакуумирование обработанной рыбы и п/ф. Упаковывание на вынос, для транспортизации. 23. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для приготовления крупнокусковых и мелкокусковых п/ф. 24. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для приготовления крупнокусковых и мелкокусковых п/ф. 25. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для варки, тушения. 26. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для варки запекания. 27. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре). 28. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для приготовления п/ф из рубленой массы. 29. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для приготовления п/ф из котлетной массы. 30. Порционирование, охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанного мяса, мясных продуктов, птицы. Упаковка на вынос и транспортизации готовой продукции. 31. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета		
--	---	--	--

Все профессиональные компетенции, предусмотренные программой производственной практики, освоены/не освоены

Уровень освоения (базовый, средний, высокий)

(оценка)

Дата _____ 202__ г.

Подпись руководителя практики

Место Печати

/ФИО, должность/

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Ф.И.О. _____

курс __, № группы __, профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

Время проведения практики (бч) _____ с _____ по _____

1. Оценка степени выраженности следующих качеств студентов при помощи заданных шкал (обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

- 5 – качество выражено в максимальной степени;
- 4 – качество выражено хорошо;
- 3 – качество выражено на среднем уровне;
- 2 – качество выражено ниже среднего уровня;
- 1 – качество выражено слабо или практически отсутствует.

1. Ориентированность на работу	1 2 3 4 5
2. Творческий подход к выполнению возложенных обязанностей	1 2 3 4 5
3. Умение применять на практике теоретические знания	1 2 3 4 5
4. Ответственное отношение к работе	1 2 3 4 5
5. Любые вопросы, касающиеся его работы, старается решить самостоятельно, но не боится обратиться за советом	1 2 3 4 5
6. Способен быстро разобраться в вопросах, выделить узловые моменты	1 2 3 4 5
7. К работе относится с интересом, старается все сделать добросовестно	1 2 3 4 5
8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 2 3 4 5
9. Рациональное использование рабочего дня (опоздания, уход с работы раньше времени), соблюдение трудовой дисциплины	1 2 3 4 5
10. Доброжелательность, умение обращаться с посетителями (клиентами, гостями, сотрудниками)	1 2 3 4 5
11. Умение адаптироваться в новом коллективе, коммуникабельность	1 2 3 4 5
12. Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	1 2 3 4 5
13. Знание правил эксплуатации и умение использовать инструмент и оборудование	1 2 3 4 5
14. Культура речи, умение вести диалоги, аккуратность, опрятный внешний вид	1 2 3 4 5

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

М.П.

« ____ » _____ 202__ г.

5.2. Задания для дифференцированного зачёта по производственной практике ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 1; ОК 2; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09

ТЕКСТ ЗАДАНИЯ:

1. Организовать рабочее место, произвести обработку и приготовить полуфабрикат из овощей, грибов. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов овощей, плодов и грибов.
2. Организовать рабочее место, произвести обработку и приготовить полуфабрикат из рыбы, нерыбного водного сырья, выложенный в функциональную ёмкость для хранения.
3. Организовать рабочее место, произвести обработку и приготовить полуфабрикат из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, упаковать готовый полуфабрикат для отпуска на вынос.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленный полуфабрикат из овощей, грибов. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов овощей, плодов и грибов.
2. Приготовленный полуфабрикат из рыбы, нерыбного водного сырья, выложенный в функциональную ёмкость для хранения.
3. Приготовленный полуфабрикат из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, упакованный для отпуска на вынос.

Время приготовления – 3 ч

Задание №1

1. Обработка, подготовка мяса птицы для приготовления п/ф из рубленой и котлетной массы.
2. Порционирование, охлаждение, замораживание, вакуумирование приготовленных п/ф из котлетной массы птицы. Упаковка на вынос и транспортизации готовой продукции.

Задание №2

1. Размораживание, обработка и подготовка различными способами мяса, мясных продуктов.
2. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов для приготовления мелкокусковых п/ф.

Задание №3

1. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов для приготовления п/ф из рубленой и котлетной массы.
2. Порционирование, охлаждение, замораживание, вакуумирование п/ф из рубленой и котлетной массы из мяса и мясных продуктов. Упаковка на вынос и транспортизации готовой продукции.

Задание №4

1. Обработка и подготовка к фаршированию традиционных видов овощей (картофель, кабачки, перец, капуста и пр.)
2. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей. Упаковывание на вынос, для транспортизации.

Задание №5

1. Произвести заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.
2. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.

Общие критерии оценки выполнения практических работ

Критерии оценки результата освоения компетенций профессионального модуля .

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание «Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГРУППЫ №
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

по **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**
в организации: ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

в объеме 108 часов с «__» ____ 20__ г. по «__» ____ 20__ г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время производственной практики:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов/ Виды работ, выполненных обучающимися во время производственной практики	Оценивание наличия и проверка качества, обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, грибов, плодов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика./ ПК 1.1; ОК 1 – ОК 7, ОК 09	Размораживание, обработка и подготовка различными способами традиционных видов овощей, грибов, плодов. / ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 1 – ОК 7, ОК 09	Размораживание, обработка и подготовка различными способами рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика./ ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 1 – ОК 7, ОК 09	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика./ ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 1 – ОК 7, ОК 09	Итоговая оценка
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						

Дата «__»__2025г.

М.П. _____ И. Е. Колотухина

Протокол дифференцированного зачета
по производственной практике ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 в группе __ курс ____ Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»
(учреждение среднего профессионального образования, местонахождение)

В количестве - _108__ час.

Фамилия, имя, отчество мастера п/о Колотухина Ирина Евгеньевна

Дата проведения дифференцированного зачета « ____ » ____ 20__ г.

На дифференцированный зачет явились _____ чел.

не явились _____ чел. _____

(ф.и.о.)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов	Оценка
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		

Мастер п/о _____ / ____ Колотухина И. Е. _____ /

6.КОС для экзамена (квалификационного) по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Количество вариантов 10

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 1.5; ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 06, ОК 07, ОК 9

Условия выполнения практической части: приготовление полуфабрикатов выполняется в учебной кухне ресторана, где обучающиеся имеют возможность пользоваться всем необходимым оборудованием, инвентарем, посудой.

ТЕКСТ ЗАДАНИЯ:

1. Организовать рабочее место, произвести обработку и приготовить полуфабрикат из овощей, грибов. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов овощей, плодов и грибов.
2. Организовать рабочее место, произвести обработку и приготовить полуфабрикат из рыбы, нерыбного водного сырья, выложенный в функциональную ёмкость для хранения.
3. Организовать рабочее место, произвести обработку и приготовить полуфабрикат из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, упаковать готовый полуфабрикат для отпуска на вынос.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленный полуфабрикат из овощей, грибов. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов овощей, плодов и грибов.
2. Приготовленный полуфабрикат из рыбы, нерыбного водного сырья, выложенный в функциональную ёмкость для хранения.
3. Приготовленный полуфабрикат из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, упакованный для отпуска на вынос.

Задание №1

1. Приготовление полуфабриката из капусты для приготовления голубцов, выложенного в функциональную ёмкость для хранения.
2. Приготовление и заморозка полуфабриката конвертиков из рыбы.
3. Приготовление полуфабриката лангета из мяса, упакованного для отпуска на вынос.

Задание №2

1. Приготовление полуфабриката из репчатого лука, нарезанного кольцами, выложенного в функциональную ёмкость для хранения.
2. Приготовление полуфабриката «рыба в тесте жареная».
3. Приготовление полуфабриката цыплет - табака, упакованного для отпуска на вынос.

Задание №3

1. Приготовление полуфабриката картофеля, нарезанного соломкой, выложенный в функциональную ёмкость для хранения.
2. Приготовление полуфабриката «рыба фри».
3. Приготовление полуфабриката плова из курицы, упакованного для отпуска на вынос.

Задание №4

1. Приготовление полуфабриката из моркови, нарезанной брусочками, выложенного в функциональную ёмкость для хранения.
2. Приготовление полуфабриката стейков из рыбы для жарки основным способом.
3. Приготовление полуфабриката биточков из котлетной массы птицы, упакованного для отпуска на вынос.

Задание №5

1. Приготовление полуфабриката из огурцов свежих, нарезанных кружочками, выложенного в функциональную ёмкость для хранения.
2. Приготовление полуфабриката рулетиков фаршированных из рыбы.
3. Приготовление полуфабриката из кролика для жарки, упакованного для отпуска на вынос.

Задание №6

1. Приготовление полуфабриката из помидоров для фарширования, выложенного в функциональную ёмкость для хранения.
2. Приготовление полуфабриката тельного из рыбной котлетной массы.
3. Приготовление полуфабриката рагу из мяса свинины, упакованного для отпуска на вынос.

Задание №7

1. Приготовление полуфабриката из баклажанов, нарезанных средними кубиками, выложенного в функциональную ёмкость для хранения.
2. Приготовление полуфабриката из кальмаров замороженных.
3. Приготовление полуфабриката печени «по-строгановски», упакованного для отпуска на вынос.

Задание №8

1. Приготовление полуфабриката из грибов шампиньонов для фарширования, выложенного в функциональную ёмкость для хранения.
2. Приготовление порционного полуфабриката из рыбы для припускания из пластованной рыбы без кожи и костей.
3. Приготовление полуфабриката шницеля из котлетной массы из мяса, упакованного для отпуска на вынос.

Задание №9

1. Приготовление полуфабриката из тыквы, нарезанной брусочками, выложенного в функциональную ёмкость для хранения.
2. Приготовление полуфабриката из рыбы для варки порционным куском, из пластованной рыбы с кожей без костей.
3. Приготовление полуфабриката бефстроганов, упакованного для отпуска на вынос.

Задание №10

1. Приготовление полуфабриката из капусты белокочанной, нарезанной шашками, выложенного в функциональную ёмкость для хранения.
2. Приготовление порционного полуфабриката из рыбы для жарения основным способом в виде «кругляшей».
3. Приготовление полуфабриката бифштекса из натуральной рубленой массы из мяса, упакованного для отпуска на вынос.

Экспертный лист

Критерии оценки результата освоения компетенций профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (вариант на подгруппу).

Подготовленный продукт / осуществлённый процесс (оценка + /-)

№ п/п	Ф.И.О.										
Критерии оценки выполнения											
ПК 1.1 –ПК 1.4; ОК 01—07, ОК 09											
1	Соблюдение требований к внешнему виду: наличие полного комплекта санитарной одежды										
2	Адекватный выбор и целевое использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов)										
3	Порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;										
4	Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ Использование безопасных приёмов труда.										
5	Оценка наличия, проверка органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;										
6	Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика										
7	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных										
8	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных										
9	Соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ;										
10	Умение выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;										
11	Проверка качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применение различных техник порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;										
12	Соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);										
13	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос										
14	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе; владение профессиональной терминологией										
	ИТОГО:										

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Э.В. Сафронова
 И. Е. Колотухина

Критерии оценки выполнения ПМ

Экспертная оценка индивидуальных достижений по результатам промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности	Экспертная оценка	
	Оценка	Вербальный аналог
90-100 % (13-14 показателей)	5	Отлично
70-90 % (10-12 показателей)	4	Хорошо
50-70% (7-9 показателей)	3	Удовлетворительно
Менее 50 % (Менее 6 показателей)	2	Неудовлетворительно

**ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ
ЭКЗАМЕН (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ)**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ . 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: ____ **Группа:** _____

Дата: _____

№ п/п	Ф.И.О	Результаты промежуточной аттестации				Оценка за экзамен квалификационный	Оценка профессиональ ного модуля (освоен / не освоен)	Присвоенный разряд
		МДК.01.01	МДК.01.02	Учебная практика УП.01	Производствен ная практика ПП.01			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Число студентов на экзамене/зачете

Из них, получивших

«отлично»-

«хорошо»-

«удовлетворительно»-

«неудовлетворительно»-

Число и ФИО студентов, не явившихся на экзамен _____

Председатель экзаменационной комиссии _____ (_____)

Члены экзаменационной комиссии квалификационного экзамена:

Преподаватель спец.дисциплин _____/Э.В. Сафронова_/

Мастер п/о _____/ И.Е. Колотухина /

_____ (_____)

_____ (_____)

**Отчет по производственной практике
(дневник, характеристика, договор,**

7. Оценочные средства для ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09

Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации КОД. По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена применяется схема перевода баллов из столбальной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99 %	50,00-64,99 %	65,00-89,99 %	90,00-100 %
Количество баллов	0-37,4	37,5-48,6	48,7-67,4	67,5-75

План проведения демонстрационного экзамена

Наименование организации, на базе которой организован ЦДПЭ	ГБПОУ РО «Тарасовский многопрофильный техникум»
Адрес ЦДПЭ	346092, Ростовская область, Тарасовский район, ст-ца Митякинская, ул. Ленина, д.13

План проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Образовательная организация: ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Группа 10, профессия Повар, кондитер

Уровень экзамена: профильный

День экзамена	Время	Описание мероприятия
Подготовительный С-1	Дата: 26.06.2026	
	08:00 - 08:20	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
		Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	08:20 - 08:30	Заполнение Протокола о распределении обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы
	08:30 - 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 - 10:30	Регистрация участников демонстрационного экзамена, распределение рабочих мест (жеребьевка)
	10:30 - 11:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
День проведения экзамена Д1	11:00 - 13:30	Ознакомление участников с заданием, с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола. Написание меню, корректировка списков сырья
	Дата: 27.06.2026	
	07.30 - 07.45	Подготовка площадки
	07.45 - 08.00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08.00 - 12.00	Выполнение задания (1 смена)
	12.00 - 12.15	Уборка рабочего места
	12.15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 13:30	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов,
	12.30 – 13:30	Подготовка площадки к следующей смене
	13.15 - 13.30	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	13.30 – 17:30	Выполнение задания (2 смена)
	17.30 - 17.45	Уборка рабочего места
	17:45 - 18.00	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	18:00 – 19:00	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов.

	18:00 – 19:00	Подготовка площадки к следующей смене
День проведения экзамена Д2	Дата: 29.06.2026	
	07.30 - 07.45	Подготовка площадки
	07.45 - 08.00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08.00 - 12.00	Выполнение задания (1 смена)
	12.00 - 12.15	Уборка рабочего места
	12.15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 13:30	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов,
	12.30 – 13:30	Подготовка площадки к следующей смене
	13.15 - 13.30	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	13.30 – 17:30	Выполнение задания (2 смена)
	17.30 - 17.45	Уборка рабочего места
	17:45 - 18.00	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	18:00 – 19:00	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов.
	18:00 – 19:00	Подготовка площадки к следующей смене
День проведения экзамена Д3	Дата: 29.06.2026	
	07.30 - 07.45	Подготовка площадки
	07.45 - 08.00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08.00 - 12.00	Выполнение задания (1 смена)
	12.00 - 12.15	Уборка рабочего места
	12:15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 13:30	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов,
	12.30 – 13:30	Подготовка площадки к следующей смене
	13.15 - 13.30	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	13.30 – 17:30	Выполнение задания (2 смена)
	17.30 - 17.45	Уборка рабочего места
	17:45 - 18.00	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	18:00 – 19:00	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов.
	19.00 - 20.30	Внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

Необходимые приложения

1) КОД 43.01.09-1-2026

<https://bom.firpo.ru/file/public/117850/КОД%2043.01.09-1-2026%20Том%201.pdf>

2) Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной программе по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер