

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов**

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, кондитер

Очная форма обучения

2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 21 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Содержание

1	Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3	Условия реализации программы учебной дисциплины	14
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	15

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в	

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	профессиональной и смежных областях	
ПК.1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления,	выполнения подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение	подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов способы правки кухонных ножей ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного	
--	---	--

	сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	сырья, мяса, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад правила приема прдуктов по количеству и качеству ответственность за сохранность материальных ценностей правила снятия остатков на рабочем месте правила проведения контрольного взвешивания продуктов виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов правила обращения с тарой поставщика правила поверки весоизмерительного оборудования	
ПК.1.2	распознавать недоброкачественные продукты выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки	выполнения обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте различать пищевые и непищевые отходы подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	
ПК.1.3	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов,

выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.) способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
--	---	--

	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК.1.4	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов,

	использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.) способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
--	---	--	--

		расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
--	--	--	--

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	212	212
Курсовая работа (проект)	0	
Самостоятельная работа	43	
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация	6	
Всего	333	284

2.3. Содержание МДК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (132 часа)			
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		132	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	24/15	ОК 01 ПК.1.3 ПК.1.4
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2/0	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. 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	2/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	15/15	
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	7/7	
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	3/0	ОК 01 ПК.1.3 ПК.1.4
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	10/0	
	1. 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	2/0	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке:	2/0	

	размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2/0	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	3/0	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	31/	ОК 01
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1/0	ПК.1.3
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2/0	ПК.1.4

	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	23/23	
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	8/8	
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	8/8	
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	7/7	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4/0	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	8/0	ОК 01 ПК.1.3 ПК.1.4
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1/0	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1/0	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины,	2/0	

	баранины, свинины, телятины.		
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	3/0	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	25/16	ОК 01 ПК.1.3 ПК.1.4
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2/0	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	

	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	8/8	
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	3/0	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6/0	ОК 01 ПК.1.3 ПК.1.4
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	1/0	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	4/0	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	23/	

	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1/0	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	8/8	
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	3/0	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Поварское дело, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	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);	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Программа создана в цифровом конструкторе

	– 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 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 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); – 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; – 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 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 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	
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

**«МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов»**

программы подготовки квалифицированных рабочих и
служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очное

Владивосток 2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации «МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016г. № 1569, Примерной основной образовательной программы для профессии.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБУО ВО «ВВГУ»

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от «17» мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК 01	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	33	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
ПК1.1-1.2 ПК 1.3-1.4	ПО1	подготовке, уборке рабочего места;
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО2	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

Программа создана в цифровом конструкторе

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО3	обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО4	приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	33	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	33	требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
		сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО1	подготовке, уборке рабочего места;
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО2	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО3	обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса птицы, дичи;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО4	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	33	требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО5	ведении расчетов с потребителями.

¹ - в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов к реализации полуфабрикатов из них	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	<i>Тестовые задания № 1 (п.5.2, вариант 1)</i>	-
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	<i>Тестовые задания № 1 (п.5.2, вариант 2)</i>	
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	<i>Письменный опрос (п. 5.1, вопрос 1)⁵</i>	Варианты 1, 2 (п. 6)
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Решение задач (п. 5.4, Тема 1. Задача 1)⁵</i>	
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	<i>Решение задач (п. 5.4, Тема 2. Задача №1,2,3,4.)⁵</i>	
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Письменный опрос (п. 5.1, вопрос 3,4.)⁵</i>	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 1.4 СРС по Теме 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	<i>Решение задач (п. 5.4, Тема 3. Задача №1,2,3,4,5,6) ⁵</i>	
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Письменный опрос (п. 5.1, вопрос 2) ⁵</i>	
Тема 2.2 СРС по Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	<i>Решение задач (п. 5.2, Тема 1.)</i>	<i>Вариант 1 (п. 6)</i>
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.		
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		
Тема 2.3 СРС по Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	<i>Тест (п.5.1, варианты 1)</i>	<i>Вариант 3 (п. 6)</i>
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приправ;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 2.4 СРС по Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	<i>Решение задач (п. 5.2, Тема 2.)</i>	<i>Вариант 2 (п. 6)</i>
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		
Тема 1.4 СРС по Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	<i>Тест (п.5.1, варианты 2)</i>	<i>Вариант 3 (п. 6)</i>
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
Тема 2.6 СРС по Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	<i>Решение задач (п. 5.2, Тема 2.)</i>	<i>Вариант 2 (п. 6)</i>
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		
Тема 2.7 СРС по Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	<i>Тест (п.5.1, варианты 2)</i>	<i>Вариант 3 (п. 6)</i>
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		и применения пряностей и приправ;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.*)

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием

логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения

	знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Письменные вопросы:

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

1 вариант

1.Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

2 вариант

1.Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.

2.Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.

3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

3 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.

3.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

Программа создана в цифровом конструкторе

4 вариант

1 Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей

3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Эталоны правильных ответов:

1 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка. При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой картофеля, вначале промывает его, затем подвергает механической очистке и далее — доочистке. Для сортировки (калибровки) клубней по качеству и размерам можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов. Моют картофель и корнеплоды не только в специальных моечноочистительных машинах (на крупных предприятиях), но и в картофелечистках с гладкими дисками (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Вымытые овощи поступают в очистительные машины, где производится очистка картофеля, а затем его доочистка.
2	Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготавливаются из материалов, разрешенных органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются водой, имеющей температуру 40 — 50 °С, и насухо вытираются сухой чистой тканью. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

3	Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?	Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи в гардеробной; перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, меняя, ее по мере загрязнения; при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; при выполнении технологических операций по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную одежду булавками; не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);
---	---	---

2 вариант

	Вопрос	Ответ
	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания с полным производственным циклом	На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме: размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плюсовой) 1.обмывание (осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа). 2.обсушивание (производят с помощью вентилятора или хлопчатобумажной ткани, салфеток). 3.деление на отруба () производится на разрубочном стуле мясником топором или ленточной циркулярной пилой.) 4.обвалка отрубов (отделение мяса от костей). Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей 5.жиловка и зачистка частей (осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). 6.изготовление полуфабрикатов (нарезание, отбивание и панирование порционных полуфабрикатов выполняются на отдельных рабочих местах, где установлены рабочие столы с ящиками для хранения инструментов и решетчатыми полками. На полках размещаются разделочные доски, противни и лотки, а

		на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов. укладка в функциональные емкости 7.охлаждение и кратковременное хранение 8.транспортирование в горячий цех.
	Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.	Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах. Очищенные картофель, корнеплоды и некоторые другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. При необходимости хранения обработанного сырья в охлажденном виде его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше 5 °С. При хранении пищи на льду (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в функциональные емкости перфорированными вкладышами. Каждый повар обязан соблюдать последовательность использования хранящегося обработанного сырья в соответствии со сроками его обработки.
	Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом	соблюдать осторожность, беречь руки от порезов; правильно держать руки и нож при обработке сырья нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука; передавать нож можно, положив его на поверхность стола черенком в сторону того, кому передают при переносе ножа по цеху держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа. Нельзя: оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; проверять остроту лезвия ножа рукой;

3 вариант

Вопрос	Ответ
Дайте краткую	Технологический процесс обработки рыбы с

	характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?	костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде, (оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды) Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°C в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех
	Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.	Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. запрещается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин); несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества. Продукты следует хранить: Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в

		ларях; квашенные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше I 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С. Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.
	.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания	При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов и ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

4 вариант

	Вопрос	Ответ
	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М.Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех
	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для	В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности: к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж;

	обработки овощей.	на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности; работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок; пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление;
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	.При хранении очищенного картофеля необходимо помнить, что он может потемнеть, поэтому его хранят в котлах, заполненных водой непродолжительное время. Обсушенную в центрифугах зелень выкладывают в перфорированные вкладыши, но не слишком плотно, и хранят в холодильнике накрыв влажным полотенцем. Зелень нельзя хранить под пленкой. Для хранения обработанных и промытых овощей используют функциональные емкости с перфорированными вкладышами, чтобы влага не скапливалась на дне и овощи не загнивали. Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят на холоде или замораживают и хранят в замороженном виде. На небольших предприятиях питания чаще используют вакуумные машины камерного типа, принцип работы которых заключается в следующем: 1. Закладывают продукцию в вакуумный пакет, 2. Помещают пакет в вакуумную камеру, швом наружу; закрывают крышку. 3. Вакуумный насос включается автоматически или посредством нажатия кнопки «Пуск» (в зависимости от конструктивных особенностей машины). 4. Вакуумный насос «высасывает» воздух из камеры, давление в камере понижается. Если необходимо, пакет наполняют (модифицированной атмосферой). 6. Запечатывают пакет. Извлекают готовую упаковку.

5.2 Примеры тестовых заданий

Тестовые задания №1

1 вариант

Выберите правильный ответ

1. Совокупность блюд кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

А) полуфабрикат

- Б) кулинарное блюдо
- В) сырье
- Г) кулинарная продукция

2. Назовите вид предприятия работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах

- А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. К какому типу цехов относится мясной цех

- А) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

4. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

- А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 125

6. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается

7. Назовите санитарные требования предъявляемые к деревянным разделочным доскам

8. Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

- А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож с острым и коротким лезвием

- А) Для ручной очистки овощей Б) для отрезания плавников рыбы в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

- А) зеленый лук Б) репчатый лук в) редис г) для любых целей

11. Немеханическое оборудование это

- А) разделочные доски
- Б) моечная ванна
- В) ножи поварские
- Г) котлы наплитные

12. Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему

- А) 50см б) 1м в) 1,2-1,5м

13 К какому типу цехов относится мясной цех

- А) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

14. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

- А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14.Что обозначает маркировка оборудования МОК 125

15.Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается_____

16. Назовите правила санитарной обработки производственных столов

17. Производственная ванна для обработки яиц

А) одногнездная Б) двухгнездная в) трехгнездная г) четырехгнездная

2 вариант

Найдите правильный ответ

1. Сочетание пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению с учетом порционирования и оформления

А) полуфабрикат

Б) кулинарное блюдо

В) сырье

Г)кулинарная продукция

2. К какому типу предприятия относится комбинат питания А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. Выберите оборудование не входящее в состав овощного цеха

А) МОК 125 б) овощерезательная машина

В) универсальный привод г) протирачный механизм

4. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 200

6. Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается_____

7. Назовите санитарные требования предъявляемые поварским ножам_____

8. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска

А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе
г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

А) зеленый лук Б) корень хрена в) редис г) для любых целей

11. Механическое оборудование это

А)холодильная камера

Б) моечная ванна

В) мясорубка

Г) котлы наплитные

12. Применение оборудования должно способствовать:

А) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных

13. Назовите оборудование, используемое для НЕ механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14. Что обозначает маркировка оборудования МОН 200

15 Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается_____

16. Назовите правила санитарной обработки разубочного стула

17. Поварским инструментом является

А)разделочная доска Б) поварская игла в) стеллажи г) табуреты

Эталоны правильных ответов:

ВАРИАНТ 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Г	Б	А	А,В	-	-	-	Б	В	А,Б
11	12	13	14	15	16	17			
Б	В	А	-	-	-	Г			

ВАРИАНТ 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Б	АБВГ	АВ	-	-	-	В	Б	АБ
11	12	13	14	15	16	17			
А	В	БГ	0	мясной	-	А			

Тестовые задания №2

1 -вариант

1. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:

- а) сырье
- б) кулинарное изделие
- в) готовое блюдо
- г) полуфабрикат

2. Что из перечисленных наименований является кулинарным изделием

- а) чистое филе рыбы
- б) очищенный картофель
- в) порционный кусок жареной рыбы:
- г) рисовая крупа

3. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции

- а) производство
- б) хранение
- в) реализация
- г) все ответы верны

4. В каких овощах содержатся фитонциды?

- а) картофель
- б) морковь
- в) свекла
- г) лук

5. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

6. Установите последовательность технологического процесса обработки картофеля

- 0 сортировка
- 0 мойка
- 0 очистка
- 0 дочистка
- 0 нарезка
- 0 калибровка

- 7.С какой операции начинают обработку овощей:
- а) очистка, доочистка;
 - б) мытье овощей;
 - в) сортировка, калибровка;
 - г) фигурная нарезка
8. В группу корнеплодов входят овощи:
- а) лук репчатый, зелёный, порей
 - б) укроп, эстрагон, мята
 - в) морковь, свекла, редька, репа, петрушка корневая, редис
 - г) томат, картофель, морковь, баклажан
9. У каких видов рыб внутренности удаляют через отверстие, образовавшееся после удаления головы?
- а) навага
 - б) сельдь
 - в) налим
 - г) камбала
10. Что надо сделать с рыбой, у которой чешуя снимается с трудом?
- а) натереть мукой
 - б) опустить в солёную воду
 - в) натереть солью
 - г) опустить в кипяток
11. Если рыба содержит 5% жира, то ее относят:
- а) тощая
 - б) средней жирности
 - в) жирная
 - г) особо жирная
12. Какая ткань мяса содержит больше всего коллагена
- а) жировая
 - б) костная
 - в) соединительная
 - г) мышечная
- 13.Что такое «обвалка»?
- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей
 - б) отделение мяса от костей
 - в) деление на отрубы
14. Зачем мясо обсушивают?
- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании
 - б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках
 - в) мясо после этого становится мягче
 - г) для соблюдения техники безопасности
15. Шинкование- это
- а) простая нарезка продуктов
 - б) пассерование продуктов
 - в) маринование продуктов

г) бланширование продуктов

16. Какой вид полуфабриката относится к порционным?

- а) бифштекс
- б) гуляш
- в) поджарка
- г) плов

17. К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?

- а) категорий не имеют
- б) вторая категория
- в) первая категория
- г) высшая категория

18. Для чего заправляют птицу и дичь?

- а) для придания компактной формы, ускорения процесса тепловой обработки
- б) для придания остроты вкуса
- в) для придания сочности
- г) для придания более нежного вкуса

19. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?

- а) к отходам от птицы
- б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
- в) к отходам от мяса свиней
- г) к отходам от мяса диких животных

20. Какой полуфабрикат из говядины относится к мелкокусковым?

- а) шницель
- б) бефстроганов
- в) ромштекс
- г) зразы

2 -вариант

1. Что из перечисленных наименований является кулинарным изделием

- а) масло сливочное
- б) очищенная морковь
- в) порционный кусок жареной птицы
- г) пассерованный лук

2. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:

- а) сырье
- б) кулинарное изделие
- в) готовое блюдо
- г) полуфабрикат

3. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции

- а) хранение
- б) производство

- в) реализация
- г) все ответы верны

4. В каком цехе обрабатывают овощи?

- а) овощной цех
- б) мясорыбный цех
- в) холодный цех
- г) горячий цех

5. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырой рыбы

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

6. Установите последовательность технологического процесса обработки картофеля

- ☐ дочистка
- ☐ мойка
 - ☐ очистка
- ☐ сортировка
 - ☐ нарезка
 - ☐ калибровка

7. В группу клубнеплодов входят овощи:

- а) лук репчатый, зелёный, порей
- б) картофель, топинамбур, батат
- в) морковь, свекла, топинамбур, репа
- г) томат, картофель, морковь, баклажан

8. Рыбы подразделяют по строению скелета

- а) на хрящевые и костные
- б) на осетровые и костные
- в) на бескостные и костные
- г) на хордовые и костные

9. Если рыба содержит более 15% жира, то ее относят:

- а) тощая
- б) средней жирности
- в) жирная
- г) особо жирная

10. По образу жизни всех рыб делят на:

- а) пресноводных, полупроходных, проходных и морских.
- б) полупроходных, проходных, речных и морских.
- в) пресноводных, полупроходных, проходных, озерных и морских.
- г) озерных, речных и морских.

11. К семейству осетровых относятся:

- а) белуга, окунь, осетр, шип, севрюга, стерлядь
- б) белуга, калуга, осетр, шип, щука, стерлядь

- в) белуга, карась , осетр, шип, севрюга, стерлядь
- г) белуга, калуга, осетр, шип, севрюга, стерлядь

12. Какая ткань мяса содержит больше всего коллагена

- а) жировая
- б) костная
- в) соединительная
- г) мышечная

13. Обвалка это-

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

14. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках
- в) мясо после этого становится мягче
- г) для соблюдения правил техники безопасности

15. В зависимости от упитанности и качества обработки тушек мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) классифицируют:

- а) на I и II категории, отборная
- б) на высшую, I и II категории
- в) на I и II категории
- г) на I, II и III категории

16. К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?

- а) категорий не имеют
- б) вторая категория
- в) первая категория
- г) высшая категория

17. Для чего заправляют птицу и дичь?

- а) для придания компактной формы, ускорения процесса тепловой обработки
- б) для придания остроты вкуса
- в) для придания сочности
- г) для придания более нежного вкуса

18. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?

- а) к отходам от птицы
- б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
- в) к отходам от мяса свиней
- г) к отходам от мяса диких животных

19. Какой полуфабрикат из говядины относится к мелкокусковым?

- а) гуляш
- б) антрекот
- в) ромштекс

г) зразы

20. В каком цехе обрабатывают мясо?

- а) овощной цех
- б) мясорыбный цех
- в) холодный цех
- г) горячий цех

3 -вариант

1. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:

- а) сырье
- б) кулинарное изделие
- в) готовое блюдо
- г) полуфабрикат

2. Что из перечисленных наименований является сырьем для приготовления блюд и кулинарных изделий:

- а) чистое филе рыбы
- б) очищенный картофель
- в) порционный кусок жареной рыбы:
- г) рисовая крупа

3. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции

- а) производство
- б) хранение
- в) реализация
- г) все ответы верны

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки мяса птицы

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

5. Установите последовательность технологического процесса обработки картофеля

- 0 нарезка
- 0 мойка
- 0 очистка
- 0 сортировка
- 0 дочистка
- 0 калибровка

6. К Семейству лососевых относятся:

- а) кета, горбуша, нерка, чавыча, лосось, семга, форель
- б) кета, горбуша, нерка, щука, лосось каспийский, семга, форель,
- в) сазан, карп, килька, плотва, лещ, горбуша, семга
- г) кета, горбуша, щука, чавыча, лосось каспийский, карп, осетр

7. Установите последовательность технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом

- ☐ отделение от чешуи
- ☐ срезание плавников
- ☐ потрошение
- ☐ промывание
- ☐ приготовление полуфабрикатов

- ☐ удаление голов
- ☐ размораживание

8. Что надо сделать с рыбой, у которой чешуя снимается с трудом?

- а) натереть мукой
- б) опустить в соленую воду
- в) натереть солью
- г) опустить в кипяток

9. Если рыба содержит до 2 % жира, то ее относят:

- а) тощая
- б) средней жирности
- в) жирная
- г) особо жирная

10. На производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты из рыбы, должны находиться:

- а) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы
- б) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски
- в) комплект ножей поварской тройки, настольные весы
- г) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы, мясорубка

11. Жировка это -

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

12. Зачем мясо обсушивают?

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

13. К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?

- а) категорий не имеют
- б) вторая категория
- в) первая категория
- г) высшая категория

14. Ткань мяса, содержащая большое количество коллагена

- а) жировая
- б) костная
- в) мышечная
- г) соединительная

15. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки мяса

- а) красная
- б) синяя
- в) зеленая
- г) желтая

16. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?

- а) к отходам от птицы
- б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
- в) к отходам от мяса свиней
- г) к отходам от мяса диких животных

17. Для чего заправляют птицу и дичь?

- а) для придания компактной формы, ускорения процесса тепловой обработки
- б) для придания остроты вкуса
- в) для придания сочности
- г) для придания более нежного вкуса

18. При какой температуре размораживают птицу?

- а. 10-12;
- б. 8-10;
- в. 10-15;
- г. 5-9

19. В крупных птицебельевых цехах предусматривается оборудование трех основных участков:

- а) для размораживания, для опаливания, для потрошения птицы и производства полуфабрикатов
- б) для размораживания, для производства полуфабрикатов, для хранения готовых полуфабрикатов
- в) для опаливания, для потрошения птицы и производства полуфабрикатов
- г) для потрошения птицы и производства полуфабрикатов, для хранения готовых полуфабрикатов

20. Какой полуфабрикат из баранины относится к мелкокусковым?

- а) шницель
- б) шашлык
- в) люля- кебаб
- г) зразы

Ключ к тестовым заданиям

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
г	в	г	г	а	162345	в	в	а	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	в	б	б	а	а	в	а	а	б

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	г	г	а	б	462315	б	а	г	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
г	12	а	б	в	в	а	а	а	б

3 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
г	в	г	г	463521	а	723645	а	а	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
в	б	в	г	а	а	а	в	а	б

Тестовые задания №3

1. Какие овощи относятся к клубнеплодам?

- А) ботат, картофель, хрен, свекла
- Б) морковь, томаты, цветная капуста
- В) картофель, топинабур, ботат

2. Из каких операций состоит механический способ?

- А) очистка, мытье, дочистка
- Б) мытье, чистка, сортировка
- В) сортировка, калибровка, мытье, очистка

3. Калибровка – это

- А) картофель сортируется по размерам, при машинной очистке крупный картофель очищается быстрее и теряет слой мякоти к тому времени, когда очистится мелкий
- Б) очистка картофеля в картофеле очистительной машине
- В) очистка картофеля, затем дочистка

4. Химический способ – это

- А) обработка картофеля, нагретым до 85С;
- Б) обработка картофеля при температуре 65С
- В) обработка картофеля щелочным раствором, нагретым до 85С

5. Термический способ – это

- А) бланширование картофеля
- Б) бланширование картофеля паром и обработка щелочью
- В) обработка картофеля паром

6. Фигурная нарезка овощей – это

- А) карвинг
- Б) сложная нарезка
- В) карбование

7. От чего зависит процент отходов (картофеля)?

- А) от размеров
- Б) от сезона
- В) от сорта

8. Чтобы шампиньоны не почернели, надо опустить

- А) в воду
- Б) в солёную воду
- В) в подкисленную воду (с лимонной кислотой)

9. Артишоки – это

- А) овощи, которые относятся к группе корнеплоды
- Б) десертные овощи в виде цветочной корзины
- В) все выше перечисленные

10. Сушеные грибы принято

- А) перебрать и промыть
- Б) замочить в воде
- В) перебрать, промыть 3 – 4 водах и замачивать в холодной воде

11. Что получают из очисток картофеля?

- А) крахмальное молочко
- Б) крахмал
- В) ничего

12. Очищенный картофель, чтобы не потемнел, хранят в воде

- А) не более 1 ч
- Б) не менее 4 ч
- В) не более 3 ч

13. Паровой способ – это

- А) картофель обрабатывается давлением
- Б) картофель обрабатывается паром высокого давления
- В) способ при котором поверхностный слой картофеля разваривается и легко удаляется кожица

14. Огневой способ – это

- А) картофель подвергается обжигу в печи при температуре до 1200С в течение 6 -12 ч
- Б) картофель подвергается обжигу, чтобы легко очищать кожицу
- В) картофель в моечной машине щеточные валики легко счищают кожицу

15. Органолептический способ проверки качества овощей – это

- А) проверка с помощью химических препаратов в лаборатории
- Б) проверка на вкус, цвет, запах, внешний вид
- В) проверка в щелочном растворе на качество овощей

Тестовые задания №4

1. По способу обработки на сколько групп делят рыбу?

- А) 1
- Б) 2
- В) 3

2. На какие группы делят рыбу по способу обработки

- А) чешуйчатая, бесчешуйчатая
- Б) простая, сложная

В)чешуйчатая, бесчешуйчатая, осетровая

3.Первичная обработка рыбы состоит из следующих операций:

- А)оттаивание, разделка, удаление внутренностей
- Б)оттаивание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов
- В)удаление головы, чешуи, кожи, приготовление полуфабрикатов

4.Под разделкой подразумевается

- А)удаление чешуи, внутренностей, плавников головы, костей и кожи
- Б)удаление кожи, костей, разделка, приготовление порционных кусков
- В)оттаивание, разделка, удаление внутренностей, головы, плавников

5. Как оттаивают рыбу?

- А)в холодной воде
- Б)на воздухе или воде
- В)при комнатной температуре

6. Рыбу вымачивают двумя способами:

- А)в холодной и горячей воде
- Б)в сменной воде и горячей воде
- В)в сменной воде и в проточной воде

7. Время вымачивания соленой рыбы

- А)24 часа
- Б)12 – 18 часов
- В)8 – 12 часов

8. Рыбные полуфабрикаты делят на

- А)крупные, мелкие, порционные
- Б)крупные, порционные, мелкокусковые
- В)порционные, мелкие

9. Как оттаивают кальмары

- А)на воздухе
- Б)при комнатной температуре
- В)в холодной воде

10. Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы в процессе варки можно добавить

- А)уксус
- Б)соду
- В)лимонную кислоту

11. Для чего панируют рыбу?

- А)чтобы при жарке рыба не теряла много жидкости
- Б)чтобы на поверхности образовалась поджаристая корочка
- В)оба варианта

12. Виды панировки

- А)мучная, хлебная
- Б)красная, белая

В)оба варианта

13. Для чего используют маринование рыбы?

А)для придания готовому изделию специфический вкус и аромат

Б)для размягчения соединительной ткани рыбы

В)оба варианта

14. Общий срок реализации полуфабрикатов при условии их хранения в холодильниках, должен быть

А)12ч

Б)24 ч

В)3 суток

Тестовые задания №5

1.Основные ткани мяса

А)костная, мышечная, жировая, мускульная

Б)мышечная, соединительная, жировая, костная

В)соединительная, мышечная, костная

2.Обвалка частей – это

А)деление мяса

Б)отбивание мяса

В)отделение мякоти от костей

3.От чего котлетная масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получают пышными

А)от соды

Б)от того что пропускают фарш 2 раза через мясорубку

В)от того что выбивают котлетную массу

4.Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты поступают на предприятия

А)в металлических ящиках

Б)в деревянных ящиках

В)в металлических и деревянных ящиках

5.Пищевая ценность субпродуктов

А)одинакова

Б)различна

6.Старую птицу используют для

А)тушения и жарки

Б)варки и жарки

В)тушения и варки

7.Обработка дичи складывается из следующих операций

А)оттаивание, ощипывание, опаливание, потрошения, промывание

Б)удаление внутренностей, головы, ощипывание, опаливание

В)ощипывание, опаливание, промывание, просушивание

8. Субпродукты относят к группе

А)с длительным сроком хранения

Б)скоропортящимися

9. Ко II категории субпродуктов, относят
 А)печень, почки, вымя говяжье
 Б)лёгкие, ноги, уши говяжьи и свиные
 В)рубцы, губы говяжьи, мясо-костные хвосты говяжьи

10. Тушки птицы заправляют
 А)»в кармашек»
 Б)в одну нитку, в две нитки
 В)оба варианта

Ключ к тестовым заданиям

Тестовые задания №3

1в. 2в. 3а. 4в. 5б. 6в. 7в. 8б. 9в. 10б. 11в. 12б. 13а. 14б.

Тестовые задания №4

1в. 2в. 3б. 4а. 5б. 6в. 7в. 8б. 9в. 10а. 11в. 12в. 13в. 14б.

Тестовые задания №5

1б. 2в. 3в. 4в. 5б. 6в. 7а. 8б. 9б. 10в.

5.3 Примеры заданий для контрольной работы

Задача № 1. Повар работает в мясо - рыбном цехе. При работе на мясорубке произошел процесс застревания продукта, повар при помощи рук произвел проталкивание застрявшего продукта. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

Задача № 2. Вам необходимо проверить органолептическим методом качество поступившей рыбы. Перечислите признаки, по которым можно проверить органолептически качество рыбы.

Задача № 3. Рассчитайте сколько необходимо получить картофеля со склада в марте месяце, чтобы вес очищенного (нетто) картофеля составлял 54кг. Данные представить в кг

Задача № 4. Определить количество мякоти, которое получится при обработке 20 кг кроликов I категории. Разделка производится на мякоть? Данные представить в кг

Задача № 5. Определить сколько получится отходов при механической обработке крупного неразделанного судака массой 20кг на полуфабрикат - филе с кожей и реберными костями для жарки

Задача № 6. Определить сколько котлетного мяса получится при разделке говядины I категории упитанности, которая поступила весом 120кг

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

Наименование сырья	Норма на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто
Капуста свежая	21,8	17,4
Говядина (котлетное мясо)	16,4	12,1
Крупа рисовая	1,3	3,6
Лук репчатый	3,3	2,8
Маргарин столовый	1,0	1,0
Масса пассерованного лука с жиром		2,0
Масса фарша		17,5
Масса полуфабриката		33,5
Требования в кладовую		

	Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
		Наименование	код	Наименование	КОД по ОКЕИ		
		Капуста свежая		кг		21,8	
		Говядина (котлетное мясо)		кг		16,4	
		Крупа рисовая		кг		1,3	
		Лук репчатый		кг		3,3	
		Маргарин столовый		кг		1,0	
	Партия говядины сомнительной, т.к. не соответствует требованиям ГОСТа по органолептическим показателям и для изготовления полуфабрикатов не допускается. Качественное охлажденное мясо должно иметь сухую корочку бледно-розового или бледно-красного цвета, мясной сок – прозрачный, ямка после надавливания пальцем быстро выравнивается. Запах свойственный свежему мясу.						
	Пищевые отходы - голова, икра, молоки, внутренний жир, плавники, кожа, кости, чешуя, Непищевые отходы - жабры, глаза, кишечник.						
	Пищевые отходы – 6,39кг Непищевые отходы – 2,64 кг						
	Быстрозамороженной зелени - 0,608кг						
	Сушеных белых грибов -0,178 кг						

5.4 Решение ситуационных задач

Тема 1: Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Примеры решения задач.

Задача № 1

Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Дано: Решение:

$$m_{бр} = 300 \text{ кг} \quad m_{н} = m_{бр} \times \frac{(100\% - H_{отх})}{100\%}$$

$$H_{от} = 40\%$$

$$m_{н} = 300 \text{ кг} \times \frac{(100\% - 40\%)}{100\%} = 300 \text{ кг} \times 60\% = 180 \text{ кг}$$

$$m_{н} = ? \quad 100\% \quad 100\%$$

Ответ: $m_{н} = 180 \text{ кг}$.

Задача № 2

Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.

Дано: Решение:

$m_{г пр} = 38,64$ кг. выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

$$H_{пот} - ? H_{пот} = 31\%$$

$$H_{отх} - ? H_{отх} = 30\%$$

$$m_{бр} - ?$$

$$m_H = m_{г пр} \times 100\% = 38,64 \times 100\% = 56 \text{ кг}$$

$$100\% - H_{пот} \quad 100\% - 31\%$$

$$m_{бр} = m_H \times 100\% = 56 \text{ кг} \times 100\% = 80 \text{ кг}$$

$$100\% - H_{отх} \quad 100\% - 30\%$$

Ответ: 1) потери при тепловой обработке 31%

2) отходы при механической обработке 30%

3) масса брутто составляет 80 кг.

Задача № 3

Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг.

Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице №24 (36).

Дано:

Решение:

$$m_{бр} = 50 \text{ кг} \quad K_{отх} = (m_{отх} - m_H) \times 100\% =$$

$$m_H = 43 \text{ кг} \quad m_{бр}$$

$$K_{отх} - ? = \frac{(50 \text{ кг} - 43 \text{ кг})}{50 \text{ кг}} \times 100\% = 15\%$$

$$H_{отх} = 16\%$$

Ответ: Процент отходов лука меньше нормативного на 1%.

4. Масса очищенной моркови 35 кг.

Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

Дано: Решение:

$m_H = 35$ кг Норма отходов определена по таблице №24 на

$H_{отх} = 20\%$ стр. 558 (№36 стр. 651) Сборника рецептур.

$$m_{бр} - ? \quad m_{бр} = m_H \times 100\% = 35 \text{ кг} \times 100\% = 43,2 \text{ кг}$$

$$100\% - H_{отх} \quad 80\%$$

Ответ: Масса брутто моркови 43,2 кг.

Тема 2: Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Задача № 1

Условие. Рассчитать массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 100 порций рыбы по-русски по II колонке рецептуры № 307.

Решение. Согласно рецептуре № 307, масса припущенной рыбы 100 г. Блюдо готовят из порционных кусков с кожей без костей, припускают.

Согласно Приложению 13, для приготовления 100 г припущенного окуня из филе с кожей без костей требуется 174 г рыбы (масса брутто).

Следовательно, для приготовления 100 порций требуется: $174 \times 100 = 17\,400$ (г).

Ответ. Для приготовления 100 порций рыбы по-русски требуется 17 400 г рыбы.

Задача № 2

Условие. Рассчитать количество порций рыбы, запеченной с яйцом, которое можно приготовить по I колонке рецептуры № 372 из 30 кг мороженого, мелкого, неразделенного судака.

Решение. Согласно I колонке рецептуры № 372, масса жареной рыбы составляет 125 г. Блюдо готовят из порционных кусков рыбы с кожей без костей.

По Приложению 13, для приготовления одной порции массой 125 г требуется мелкий судак (филе с кожей без костей) массой брутто 279 г.

$30 \text{ кг} = 30\,000 \text{ (г)}$. $30\,000:279= 107$ (порций).

Ответ. Из 30 кг мороженого, мелкого, неразделенного судака можно приготовить 107 порций рыбы, запеченной с яйцом.

Задача № 3

Условие. Каких блюд можно приготовить больше и на сколько: рыбы, припущенной с соусом белое вино, по рецептуре № 306 или рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по (I колонке рецептуры № 312 из 40 кг мелкого неразделанного судака?

Решение. Расчет количества рыбы, припущенной с соусом белое вино.

Согласно рецептуре № 306, масса припущенной рыбы составляет 100 г. Блюдо готовят из порционных кусков с кожей без костей.

По Приложению 13, для приготовления одной порции требуется 235 г.

$40 \text{ кг} = 40\,000 \text{ (г)}$. $40\,000:235= 170$ (порций).

2. Расчет количества порций рыбы, жаренной с луком по-ленинградски.

Согласно рецептуре № 312, масса жареной рыбы составляет 100 г. Блюдо готовят из порционных кусков с кожей и реберными костями.

По Приложению 13 для приготовления одной порции требуется 204 г.

$40 \text{ кг} = 40\,000 \text{ (г)}$. $40\,000: 204= 196$ (порций).

Определяем разницу: $196 - 170 = 26$ (порций).

Ответ. Из 40 кг судака мелкого неразделенного можно приготовить на 26 порций больше рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, чем рыбы, припущенной с соусом белое вино.

Задача № 4

Условие. Можно ли накормить группу из 50 человек рыбой, жаренной с луком по-ленинградски, по II колонке рецептуры № 312 при поступлении 8 кг судака мелкого неразделанного?

Решение. Согласно II колонке рецептуры № 312, масса жареной рыбы — 100 г. Для блюда используют порционные куски с кожей и реберными костями.

Масса брутто на порцию по Приложению 13 составляет 204 г.

Определяем, сколько порций блюда можно приготовить из 8 кг судака:

$8000 : 204 = 39$ (порций). *Ответ.* При поступлении 8 кг судака мелкого неразделанно-

го можно приготовить 39 порций рыбы, жаренной с луком по-ленинградски. Этого не хватит на группу из 50 человек.

Расчет количества отходов при холодной обработке рыбы

Задача № 5

Условие. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 30 кг трески потрошеной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления рыбы, припущенной с соусом белым с рассолом, по рецептуре № 357.

Решение. Расчет потерь при холодной обработке крупной рыбы.

Согласно рецептуре № 357, блюдо готовят из филе с кожей без костей.

По Приложению 13 отходы и потери при холодной обработке крупной рыбы составляют 24% к массе сырья брутто: $30 \times 24 : 100 = 7,2$ (кг). Следовательно, масса полуфабриката: $30 - 7,2 = 22,8$ (кг). Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 13% от массы полуфабриката: $22,8 \times 0,13 = 2,964$ (кг). Тогда общие потери:

$$7,2 + 2,964 = 10,164 \text{ (кг)}.$$

2. Расчет потерь при обработке мелкой рыбы.

По Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке мелкой рыбы составляют 27% к массе сырья брутто: $30 \times 27 : 100 = 8,1$ (кг). Следовательно, масса полуфабриката: $30 - 8,1 = 21,9$ (кг).

Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 13% от его массы: $21,9 \times 13 : 100 = 2,847$ (кг). Тогда общие потери:

$$8,1 + 2,847 = 10,947 \text{ (кг)}.$$

3. Расчет разницы:

$10,947 - 10,164 = 0,783$ (кг). *Ответ.* Отходы при холодной обработке 30 кг потрошеной обезглавленной крупной трески для приготовления рыбы, припущенной с соусом белым с рассолом, будут меньше на 0,783 кг, чем при обработке такого же количества трески потрошеной обезглавленной мелкой.

Задача № 6

Условие. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 20 кг щуки неразделенной крупной и такого же количества мелкой для приготовления рыбы (филе) отварной по рецептуре № 300.

Решение. 1. Расчет потерь при обработке крупной рыбы.

Согласно рецептуре № 300, блюдо готовят из филе с кожей и реберными костями.

По Приложению 13 отходы и потери при холодной обработке крупной рыбы составляют 49% к массе сырья брутто: $20 \times 49 : 100 = 9,8$ (кг).

Следовательно, масса полуфабриката: $20 - 9,8 = 10,2$ (кг).

Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 15% от массы полуфабриката: $10,2 \times 15 : 100 = 1,53$ (кг). Расчет общих потерь:

$$9,8 + 1,53 = 11,33 \text{ (кг)}.$$

2. Расчет потерь при обработке мелкой рыбы.

По Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке мелкой рыбы составляют 53% к массе сырья брутто: $20 \times 53 : 100 = 10,6$ (кг). Следовательно, масса полуфабриката: $20 - 10,6 = 9,4$ (кг). Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 15% от его массы: $9,4 \times 15 : 100 = 1,41$ (кг). Тогда общие потери:

$$10,6 + 1,41 = 12,01 \text{ (кг)}.$$

3. Расчет разницы:

$12,01 - 11,33 = 0,68$ (кг). *Ответ.* Отходы при холодной обработке 20 кг щуки неразделенной крупной для приготовления рыбы (филе) отварной будут меньше на 0,68 кг, чем при обработке щуки неразделенной мелкой.

Задача № 7

Условие. Рассчитать количество отходов при холодной обработке 25 кг щуки неразделенной мелкой для приготовления рыбы (филе), припущенной по рецептуре № 303.

Программа создана в цифровом конструкторе

Решение. Согласно рецептуре № 303, блюдо готовят из филе с кожей без костей.

По Приложению 13 отходы и потери при холодной обработке мелкой рыбы составляют 59% к массе сырья брутто.

$25 \times 59 : 100 = 14,75$ (кг). Следовательно, масса полуфабриката: $25 - 14,75 = 10,25$ (кг).

Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 24% от массы полуфабриката: $14,75 \times 24 : 100 = 3,54$ (кг). Тогда общие потери:

$14,75 + 3,54 = 18,29$ (кг).

Ответ. Отходы при холодной обработке 25 кг щуки неразделенной мелкой для приготовления рыбы (филе) припущенной составят 18,29 кг.

Тема 3: Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них **Примеры решения задач.**

Задача № 1

Условие. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 300 кг говядины 1-й категории.

Решение. Согласно Приложению 5, потери при холодной обработке говядины 1-й категории составляют 26,4% к массе мяса на костях.

Составим пропорцию:

300 кг мяса - 100%

x кг мяса — 26,4%. $x = 300 \times 26,4 : 100 = 79,2$ (кг) (потери при холодной обработке).

Таким образом, количество полуфабриката равно: $300 - 79,2 = 220,8$ (кг).

Ответ. Из 300 кг говядины 1-й категории можно приготовить 220,8 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

Задача № 2

Условие. Рассчитать количество свинины мясной для получения 158 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

Решение. Согласно Приложению 5, потери при холодной обработке свинины мясной составляют 14,8% к массе мяса на костях. Следовательно, количество крупнокусковых полуфабрикатов: $100 - 14,8 = 85,2\%$, что по условию задачи составляет 158 кг.

Составим **пропорцию**: x кг мяса — 100% 158 кг мяса — 85,2%.

$x = 158 \times 100 : 85,2 = 185,446$ (кг) (необходимое количество свинины мясной).

Ответ. Для получения 158 кг крупнокусковых полуфабрикатов необходимо 185,446 кг свинины мясной.

Задача № 3

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

Решение. Согласно Приложению 5, потери при холодной обработке свинины обрезной составляют 16,6% к массе мяса на костях. Следовательно, количество крупнокусковых полуфабрикатов:

$100 - 16,6 = 83,4\%$, что по условию задачи составляет 30 кг.

Составим пропорцию:

x кг мяса — 100%

30 кг мяса — 83,4%.

$x = 30 \times 100 : 83,4 = 35,971$ (кг) (необходимое количество свинины обрезной).

По условию задачи поступит 40 кг свинины. Значит, цех выполнит производственную программу.

Ответ. При поступлении 40 кг обрезной свинины на костях мясной цех выполнит производственную программу.

Расчет содержания костей в отдельных полуфабрикатах

Задача № 4

Условие. Рассчитать, можно ли приготовить по II колонке рецептуры № 401 30 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью, при наличии 5 кг грудинки бараньей 1-й категории с реберной костью.

Решение. Согласно рецептуре № 401, блюдо готовят, удаляя из грудинки реберную кость. В Приложении 6 указано, что в баранине 1-й категории реберная кость грудинки составляет 23%.

Составим пропорцию:

5 кг мяса — 100%

х кг мяса — 23%.

$х = 23 \times 5 : 100 = 1,15$ (кг) (количество костей).

Вес мяса составит:

$5 - 1,15 = 3,85$ (кг).

По рецептуре № 401 на одну порцию блюда по II колонке необходимо 119 г мяса грудинки, следовательно, на 30 порций — 3,57 кг.

Значит, 5 кг грудинки с реберной костью достаточно **для** приготовления 30 порций блюда.

Ответ. 5 кг грудинки с реберной костью достаточно для приготовления 30 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью.

Задача № 5

Условие. Рассчитать, сколько порций натуральных котлет по III колонке рецептуры № 378 можно приготовить из 18 кг свиной корейки (свинина жирная).

Решение. 1. Расчет веса мяса без костей.

По III колонке рецептуры № 378 блюдо готовят, удаляя из корейки реберную кость. В Приложении 6 указано, что у свинины жирной реберная кость корейки составляет 9,4%.

Составим пропорцию:

18 кг мяса - 100%

х кг мяса — 9,4%.

$х = 18 \times 9,4 : 100 = 1,692$ (кг) (количество костей).

Вес мяса:

$18 - 1,692 = 16,308$ (кг).

2. Расчет количества котлет.

По III колонке рецептуры № 378 на 1 порцию блюда необходимо 80 г мяса корейки.

Определим, сколько порций натуральных котлет можно приготовить из 16,308 кг мяса корейки:

$16,308 : 0,08 = 203$ (порции).

Ответ. Из 18 кг свиной корейки можно приготовить 203 порции натуральных котлет.

Задача № 6

Условие. Рассчитать, сколько порций грудинки, фаршированной кашей, по II колонке рецептуры № 363 можно приготовить из 30 кг бараньей грудинки 1-й категории.

Решение. 1. Расчет веса мяса без костей.

По рецептуре № 363 блюдо готовят, удаляя из грудинки реберную кость. В Приложении 6 указано, что баранины 1-й категории реберная кость грудинки составляет 23%.

Составим пропорцию: 30 кг мяса — 100% х кг мяса — 23%.

$x = 30 \times 23 : 100 = 6,9$ (кг) (количество костей). Вес мяса составит: $30 - 6,9 = 23,1$ (кг). 2. Расчет количества котлет.

По II колонке рецептуры № 363 на 1 порцию блюда необходимо 119 г мяса грудинки.

Определим, сколько порций можно приготовить из 23,1 кг мяса грудинки:

$23,1 : 0,119 = 194$ (порции).

Ответ. Из 30 кг бараньей грудинки 1-й категории можно приготовить 194 порции блюда.

Расчет расхода мяса и выхода полуфабрикатов.

Задача № 7

Условие. Рассчитать количество говядины 2-й категории для приготовления 120 порций лангета по I колонке рецептуры № 373.

Решение. Согласно I колонке рецептуры № 373, одна порция жареного лангета составляет 100 г. Поскольку рецептуры в сборнике рассчитаны на говядину 1-й категории, следует сделать пересчет, воспользовавшись Приложением 7, где указано, что для приготовления одной порции лангета массой 100 г необходима говядина 2-й категории массой брутто 226 г. Следовательно, для 120 порций необходимо:

$0,2267 \times 120 = 27,12$ (кг).

Ответ. Для приготовления 120 порций лангета необходимо 27,12 кг говядины 2-й категории.

Задача № 8

Условие. Рассчитать, сколько порций шашлыка по II колонке рецептуры № 377 можно приготовить из 10 кг говядины 2-й категории.

Решение. Согласно II колонке рецептуры № 377, одна порция жареного шашлыка составляет 75 г. Поскольку рецептуры рассчитаны на говядину 1-й категории, следует сделать пересчет, воспользовавшись Приложением 7, где указано, что для приготовления

одной порции шашлыка массой 75 г необходима говядина 2-й категории массой брутто 169 г.

Следовательно, из 10 кг говядины 2-й категории можно приготовить:

$10 : 0,169 = 59$ (порций).

Ответ. Из 10 кг говядины 2-й категории можно приготовить 59 порций шашлыка.

Задача № 9

Условие. Рассчитать выход котлетного мяса из 80 кг говядины 1-й категории.

Решение. Согласно Приложению 9, норма выхода котлетного мяса из говядины I-й категории составляет 40,3% к массе мяса на костях.

Составим пропорцию:

80 кг мяса - 100%

x кг мяса — 40,3%.

$x = 80 \times 40,3 : 100 = 32,24$ (кг).

Ответ. Выход котлетного мяса из 80 кг говядины 1-й категории составит 32,24 кг.

Задача № 10

Условие. Сколько потребуется мяса массой брутто для приготовления говядины в луковом соусе запеченной по рецептуре № 488, если поступило 80 кг говядины 1-й категории?

Решение. Согласно рецептуре № 488, блюдо готовят из лопаточной и подлопаточной частей говядины. По Приложению 9 норма выхода лопаточной части из говядины 1-й категории составляет 4,5%, подлопаточной части — 2%. Составляем пропорцию:

80 кг мяса - 100%

x кг мяса — 6,5%

$$x = 80 \times 6,5 : 100 = 5,2 \text{ (кг)}.$$

Ответ. Для приготовления говядины в луковом соусе потребуется говядина массой брутто 5,2 кг.

Задача № 11

Условие. Рассчитать, достаточно ли 19 кг обрезной свинины на костях для приготовления 40 порций свинины, жаренной крупным куском, по III колонке рецептуры № 361.

Решение. Согласно рецептуре № 361, блюдо готовят из тазобедренной части, корейки, шейной и лопаточной частей. По Приложению 10 находим, что *выход* тазобедренной части из обрезной свинины составляет 18,5% к массе мяса на костях, корейки (мякоть) — 10,2%, шейной части — 5,6%, лопаточной части — 10,1%.

Составим пропорцию:

19 кг мяса - 100%

X кг мяса — 44,4%.

$$x = 19 \times 44,4 : 100 = 8,436 \text{ (кг)}.$$

По III колонке рецептуры № 361 одна порция жареного мяса *составляет* 50 г. Согласно Приложению 8, для приготовления 50 г жареного мяса требуется 89 г обрезной свинины массой брутто.

Тогда для приготовления 40 порций:

$$0,089 \times 40 = 3,56 \text{ (кг)}.$$

Ответ. 19 кг свинины обрезной на костях *хватит* для приготовления 40 порций свинины, жаренной крупным куском.

Задача № 12

Условие. Рассчитать, сколько порций отварного мяса по III колонке рецептуры № 357 можно приготовить при поступлении 100 кг говядины 2-й категории.

Решение. Согласно рецептуре № 357, блюдо готовят из покромки, лопаточной части и грудинки. По Приложению 10 выход покромки — 0%, лопаточной части — 4,8%, грудинки — 2,5% к массе мяса на *костях*.

Составим пропорцию:

100 кг мяса - 100%

x кг мяса — 7,3%.

$$x = 7,3 \times 100 : 100 = 7,3 \text{ (кг)}.$$

Согласно рецептуре, масса нетто сырья на порцию составляет 81 г. Определяем, сколько порций получится из 7,3 кг: $7,3 : 0,081 = 90$ (порций).

Ответ. При поступлении 100 кг говядины 2-й категории можно приготовить 90 порций отварного мяса.

Задача № 13

Условие. Рассчитать количество говядины 1-й категории для 50 порций лангета по I колонке рецептуры № 373.

Решение. Согласно 1 колонке рецептуры № 373, выход жареного мяса составляет 100 г. По Приложению 7 этому количеству соответствует 159 г массы нетто и 216 г брутто.

Следовательно, для приготовления 50 порций требуется: $159 \times 50 = 7950 \text{ г} = 7,95 \text{ (кг)}$ (масса нетто); $216 \times 50 = 10800 \text{ г} = 10,8 \text{ (кг)}$ (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 50 порций лангета потребуется говядина 1 -й категории массой нетто 7,95 кг и массой брутто 10,8 кг.

Задача № 14

Условие. Рассчитать, сколько баранины 2-й.категории потребуется для приготовления 100 порций шницеля по I колонке рецептуры № 382.

Решение. Согласно I колонке рецептуры № 382, выход жареного мяса составляет 125 г. По Приложению 7 этому количеству соответствует 151 г массы нетто и 228 г брутто.

Следовательно, для приготовления 100 порций потребуется: $151 \times 100 = 15\,100$ (кг) (масса нетто); $228 \times 100 = 22\,800$ (кг) (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 100 порций шницеля потребуется баранина 2-й категории массой нетто 15,1 кг и массой брутто 22,8 кг.

Расчет расхода субпродуктов, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

Задача № 15

Условие. Рассчитать потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 40 порций почек по-русски по I колонке рецептуры № 407, если имеются почки бараньи охлажденные.

Решение. Согласно I колонке рецептуры № 407, масса одной порции готовых почек составляет 100 г. По Приложению 12 100 г жареных почек соответствуют 167 г сырья массы нетто и 170 г массы брутто.

Следовательно, для приготовления 40 порций потребуется: $167 \times 40 = 6\,680$ г = 6,68 (кг) (масса нетто); $170 \times 40 = 6\,800$ г = 6,8 (кг) (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 40 порций почек по-русски потребуются почки бараньи охлажденные массой нетто 6,68 кг и массой брутто 6,8 кг.

Задача № 16

Условие. Рассчитать, сколько субпродукта (массы брутто и нетто) потребуется для приготовления 60 порций печени, жаренной с жиром, по [II колонке рецептуры № 386, если имеется печень свиная охлажденная?

Решение. Согласно III колонке рецептуры № 386, масса одной порции жареной печени составляет 50 г.

Согласно Приложению 12, 50 г жареной печени (порционные куски) соответствуют 65 г сырья массы нетто и 68 г массы брутто.

Следовательно, для приготовления 60 порций печени, жаренной с жиром, потребуется:

$65 \times 60 = 3\,900$ г = 3,9 кг (масса нетто);

$68 \times 60 = 4\,080$ г = 4,08 кг (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 60 порций печени, жаренной с жиром, потребуется печень свиная охлажденная массой нетто 3,9 кг и массой брутто 4,08 кг.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вариант 1

Закончите предложение:

1. Сортировка и калибровка способствует снижению _____, при _____ обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, _____ экземпляры, распределяют овощи по _____.

2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить _____, _____ и _____ способами.

3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:

-
-
-
-
-

4. Установите соответствие:

	Название продукта		Форма нарезки
	Капуста		крупные шпалки
	зеленый лук		брусочки
	морковь		шашки

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов:
сортировка - ...

6. Отметьте какие виды консервации существуют:

- а) квашение
- б) соление
- в) сушка
- г) заморозка
- д) все выше перечисленное

7. Для чего используется способ сульфитации картофеля.

8. Установите соответствие:

	Виды рыб		Название рыб
	окуневые		семга, сиг
	карповые		ерш, судак
	лососевые		лещ, карась

9. Определите по описанию вид кулинарного изделия:

- а) рыбные зразы имеющие форму полумесяца, панированные в льезоне и сухарях;
- б) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет форму батона, фаршируют яйцами, пассерованным луком, грибами и т.д.;
- в) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:

кролики с удовлетворительно развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются легко и слегка выступают, бедра подтянуты, зад выполнен недостаточно.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке мяса.

12. Распределите между собой вид рыбы поступающей на предприятия общественного питания и описания способов хранения.

	Вид поставки		Характеристика
	живая рыба		хранят не более 5 суток при температуре от -1 до +1 ⁰ С
	охлажденная рыба		хранят 12 суток при температуре -8 ⁰ С, 3 суток при 0 до -2 ⁰ С
	мороженная рыба		хранят не более 2 суток в проточной воде ванн

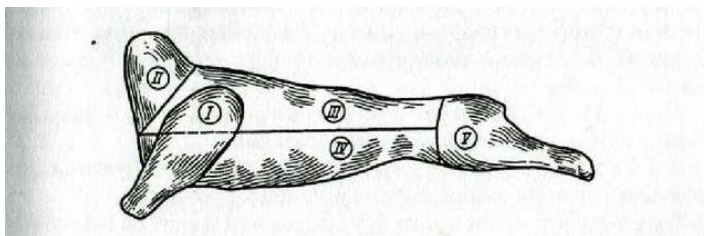
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

I категория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясо-костные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.



Готовят котлетную массу из мяса птицы. Чем можно

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 150 кг гусей потрошенных II категории.

2. Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой получится в марте месяце из 45 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины II категории для приготовления 342 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 70 гр.

Вариант 2

Закончите предложение:

1. Нарезка овощей способствует _____ тепловой обработке, придает блюдам _____ вид, _____ вкус.

2. Корнеплоды обрабатывают _____, _____ способами или _____.

3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят:

-
-
-
-
-

4. Установите соответствие:

	Название продукта		Форма нарезки
	капуста		колечки
	зеленый лук		кубики
	морковь		рубка

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:
мойка - ...

6. Отметьте, какие луковые овощи допускаются к использованию для приготовления пищи:

- а) запаренные,
- б) загнившие,
- в) с естественным вкусом и запахом, характерными этому сорту
- г) поврежденные болезнями,
- д) подмороженные

7. Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду.

8. Установите соответствие:

	Виды рыб		Название рыб
	окуневые		нельма, форель
	карповые		чоп, берш
	лососевые		вобла, толстолобик

9. Определите по описанию сорт овощей:

а) листья данной капусты нежные, слегка морщинистые, кочан рыхлый, по содержанию белка превосходит белокочанную капусту;

б) этот сорт лука имеет луковицу разных размеров от небольшой мелкой, массой 50 г., до большой - 150 г., может быть разного цвета как по внешней, так и по внутренней окраске, используется в качестве приправы, чаще в пассерованном и жареном виде,

в) этот сорт капусты имеет утолщенный, похожий на репу стебель.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:

кролики с хорошо развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются слабо и не выступают, зад и бедра хорошо выполнены и округлены, на холке, животе и в области паха легко прощупываются подкожные жировые отложения.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке рыбы.

12. Распределите между собой и их.

	Вид тканей мяса		Описание
	мышечная ткань		состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин.
	соединительная ткань		состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой)
	костная ткань		состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина

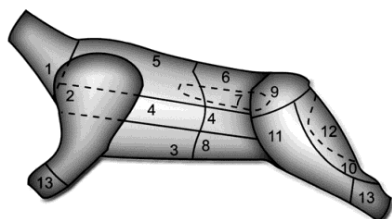
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

I категория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясо-костные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.



16. Опишите, как приготавливают рыбную котлетную массу. Что можно добавить в котлетную массу для увеличения рыхлости?

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 170 кг гусей потрошенных I категории.

2. Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой получится в сентябре месяце из 35 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины I категории для приготовления 322 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 100 гр.

Эталоны правильных ответов:

Вариант 1

1. Сортировка и калибровка способствует снижению отходов при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами.

3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят: соломку, брусочки, кружочки, ломтики дольки.
4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов: сортировка –отрезание плодоножки, промывание (у старых баклажан ошпаривание и очищение кожицы), нарезка.
6. д
7. Чтобы предохранить картофель от потемнения.
8. 1-б, 2 – в, 3 –а
- 9.
- а) тельное
- б) рулет
- в) биточки
10. II категория
11. МС
12. 1 - в, 2 – а, 3 - б
- 13.
- I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.
- II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.
14. Схема разделки бараньей туши
15. Корейка на кости
16. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. Внутренний жир можно заменить маслом или маргарином.
- 17.
1. 15 кг
2. 26 кг 190 г.
3. 38 кг. 646 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

Вариант 2

1. Нарезка овощей способствует равномерной тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.
2. Корнеплоды обрабатывают механическим, термическим способами или вручную.
3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят: бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль, гребешки, звездочки, орешки
4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:
тыкву моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу, промывают.
6. в
7. Чтобы удалить гусениц.
8. 1-б, 2 – в, 3 –а
- 9.
- а) савойская капуста
- б) репчатый лук
- в) кольраби
10. I категория

11. РС

12. 1 - б, 2 – в, 3 - а

13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки говяжьей туши

15. Эскалоп

16. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку. Пшеничный хлеб без корок замачивают в молоке, пропускают через мясорубку, затем фарш пропускают еще раз. Добавляют соль, перец, тщательно вымешивают.

17.

1. 15 кг 300 г.

2. 25 кг 463 г.

3. 49 кг. 910 г.

									0	1	2	3	4	5	6	17			И
																			того
																			3
																			0

Вариант №3

Тип задания одиночный выбор

1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда» на предприятиях питания?

а) Охрана труда - это обеспечение жизнедеятельности учреждений предприятий питания

б) Охрана труда – это личная ответственность каждого работника и руководителя за безопасность труда

в) Охрана труда - это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия

Тип задания одиночный выбор

2. Производственная санитария на предприятиях общественного питания – это:

а) система мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов

б) система мероприятий и средств, обеспечивающих интенсификацию производства

в) система мероприятий и средств, повышающих производительность труда на разных участках работы

Тип задания одиночный выбор

3. Что должен сделать работник, заметивший неисправности электроустановки или средств защиты при работе на механическом оборудовании - фаршемешалке?

а) продолжить работать, соблюдая количество загрузки продукта

б) сообщить об этом своему непосредственному руководителю

- в) вызвать ремонтную службу
- г) самостоятельно устранить неисправности

Тип задания одиночный выбор

4. Выберите наиболее полный и подходящий вариант ответа на вопрос - Какой инвентарь и посуда необходимы повару мясного цеха при изготовлении котлет?

- а) доска разделочная, стеллаж, весы, мясорубка
- б) стол производственный, нож поварской, весы, лоток
- в) доска разделочная, стол производственный, весы, котлетоформовочная машина
- г) доска разделочная, лопаточка металлическая, лоток

Тип задания одиночный выбор

5. Для чего служит весоизмерительное оборудование на предприятиях питания?

- а) проверки веса товара
- б) качественного измерения веса товаров
- в) количественного измерения веса товаров
- г) проверки качества товара

Тип задания одиночный выбор

6. С какой целью производится маркировка инвентаря на предприятиях общественного питания?

- а) для предотвращения микробного заражения продуктов
- б) для определения последовательности использования разделочных досок
- в) в целях эстетического оформления

Тип задания одиночный выбор

7. По санитарным нормам и правилам разрубочный стул в мясном цехе – это:

- а) стул, изготовленный из металла для обработки мяса
- б) деревянный стул для разрубки мяса и птицы
- в) окольцованный деревянный пенек для обработки мяса

Тип задания одиночный выбор

8. Что является основной задачей системы ХАССП?

- а) обеспечение контроля при приемке, на всех этапах производственного процесса, а также при хранении и реализации продукции
- б) обеспечение контроля при приемке, хранении и реализации продукции
- в) обеспечение контроля при изготовлении полуфабрикатов

Тип задания одиночный выбор

9. Последствия нарушений санитарных и гигиенических правил на рабочих местах при изготовлении полуфабрикатов может привести:

- а) к нарушениям санитарно-противоэпидемиологического режима и, как следствие, к вспышкам острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.
- б) к нарушениям правил личной гигиены и, как следствие, приводит к профессиональным заболеваниям

в) к заражению пищевых продуктов патогенными микробами, вызвать вспышки инфекционных заболеваний (например, таких как брюшной тиф, дизентерия) и токсикоинфекций (сальмонеллез, стафилококковые интоксикации и др.).

Тип задания одиночный выбор

10. Личная гигиена работников предприятий общественного питания – это:

- а) опрятность работника, хорошее санитарное состояние рабочего места, соблюдение санитарных требований и личной гигиены
- б) ежедневное мытье рук, соблюдение технологических требований
- в) содержание в чистоте рабочего места и инвентаря, посуды

Тип задания одиночный выбор

11. Почему кухонную посуду на предприятиях общественного питания не дезинфицируют:

- а) потому что из неё не едят посетители столовой
- б) потому что она постоянно подвергается тепловой обработке
- в) потому что она очень большая по размеру и это создает трудности

Тип задания одиночный выбор

12. Влажная уборка с применением дезинфицирующих средств проводится в заготовочных цехах:

- а) не реже 1 раза в рабочую смену
- б) не реже 1 раза в неделю
- в) не реже 1 раза в месяц

Тип задания множественный выбор

13. В комплексе мероприятий по соблюдению санэпидемического режима в заведениях общепита ключевое место занимает проведение дезинфекции, основной задачей которой является уничтожение микробов на объектах для предотвращения заражения потребителей инфекционными заболеваниями. Дезобработке подлежат:

- а) поверхности в помещениях цехов
- б) техническое оборудование
- в) кухонный инвентарь и столовая посуда
- г) руки персонала
- д) лицо персонал
- е) спец. одежда и обувь

Тип задания одиночный выбор

14. Хранение пищевой продукции в овощном цехе предприятия осуществляется:

- а) в таре поставщика на вымытом полу
- б) на поддонах и подтоварниках на высоте не менее 15 см от пола
- в) на полках на высоте не менее 90 см от пола

Тип задания множественный выбор

15. К потребительской упаковке относят:

- а) коробки, пакеты, мешки
- б) упаковочные материалы – бумага, фольга, пергамент
- в) железнодорожные и грузовые цистерны, бочки, бидоны

Тип задания одиночный выбор

16. Рациональная организация снабжения предприятий питания – это:

- а) заключение договоров на поставку

- б) своевременная доставка продуктов
- в) наличие графика завоза сырья и продуктов

Тип задания одиночный выбор

17. Как часто на предприятия питания должны поступать скоропортящиеся товары - мясо, птица, рыба и другие?

- а) 1 раз в 2-5 дней
- б) 1 раз в 8-10 дней
- в) ежедневно
- г) 1 раз в месяц

Тип задания одиночный выбор

18. С помощью какого метода определяют цвет, запах вкус, консистенцию сырья, продуктов:

- а) измерительного метода
- б) физического метода
- в) органолептического метода

Тип задания одиночный выбор

19. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на предприятия питания продукцию опасную для здоровья потребителей?

- а) «Об обеспечении единства измерений»
- б) «О защите прав потребителей»
- в) «О конкуренции»
- г) «О техническом регулировании»

Тип задания установление соответствия

20. Установите соответствия приборов и их назначение для экспресс – оценки качества и безопасности сырья, материалов, условий применяемых на предприятиях питания (цифра + буква)

Экспресс оценка	Приборы для оценки
1. Для определения экспресс анализа свежих овощей	а) психрометр
2. Для определения экспресс анализа температуры продуктов животного происхождения	б) ареометр
3. Для определения экспресс анализа плотности молока	в) овоскоп
4. Для определения экспресс анализа качества яиц	г) термометр
5. Для определения экспресс анализа влажности воздуха в производственных помещениях предприятия	д) нитрат – тест

Тип задания одиночный выбор

21. Выберите, какая тара является возвратной:

- а) деревянная
- б) картонная
- в) металлическая
- г) тара из тканей
- д) все ответы верны

Тип задания одиночный выбор

22. Выберите определение, которое относится к поверке весов:

- а) это процесс настройки аппарата для увеличения точности измерений
- б) внеплановый ремонт весов производится в случае непредвиденного сбоя
- в) это испытания, которым подвергается весовое оборудование, чтобы определить его соответствие установленным стандартам

Тип задания установление правильной последовательности

23. Укажите правильную последовательность проверки механического оборудования перед началом работы:

- а) проверить работу оборудования на холостом ходу
- б) проверить санитарно – техническое состояние
- в) включить машину
- г) загрузить продукты и приступить к работам

Тип задания одиночный выбор

24. Что необходимо учитывать при хранении продуктов в холодильном шкафу?

- а) товарное соседство
- б) высоту холодильного оборудования
- в) площадь цеха
- г) марку холодильника

Тип задания одиночный выбор

25. Как называют приводы, установленные в холодном цехе предприятия для приведения в действие нескольких сменных механизмов?

- а) индивидуальные
- б) универсальные
- в) сменные
- г) комбинированные

Тип задания одиночный выбор

26. Определите температуру проточной воды для вымачивания солёной рыбы?

- а) 5° - 6°C
- б) 10° - 12°C
- в) 18° - 20°C
- г) 1° - 2°C

Тип задания одиночный выбор

27. С какой целью мясо перед обвалкой обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании
- б) это препятствует размножению микробов, и мясо не скользит при обработке в

руках

в) мясо после этого становится мягче

Тип задания одиночный выбор

28. Какие нерыбные продукты моря относят к ракообразным:

- а) омары, креветки, лобстеры
- б) омары, кальмары, креветки
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги

Тип задания одиночный выбор

29. Укажите правильную последовательность операций при первичной обработке картофеля

- а) приемка, сортировка, калибровка, очистка, дочистка, мытьё
- б) приемка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, калибровка
- в) приемка, сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё

Тип задания одиночный выбор

30. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие
- б) маринованные
- в) солёные
- г) сушеные

Тип задания одиночный выбор

31. Как правильно необходимо размораживать птицы в заготовочном цехе предприятия?

- а) в холодной воде
- б) на воздухе
- в) в горячей воде
- г) комбинированным способом

Тип задания одиночный выбор

32. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение цвета мяса
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата
- в) предохранение от потери влаги при тепловой обработке
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

Тип задания множественный выбор

33. Выберите, какие приемы относят к первичной обработке сырья?

- а) замачивание
- б) сортировка
- в) жарка
- г) припускание
- д) просеивание

Тип задания одиночный выбор

34. При каком способе оттаивания мяса максимально восстанавливаются его свойства и минимально теряются питательные вещества?

- а) медленном
- б) быстром

в) способ размораживания не влияет на указанные показатели

Тип задания одиночный выбор

35. Как называется пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности?

- а) блюдо
- б) сырье
- в) кулинарное изделие
- г) полуфабрикат

Тип задания установление соответствия

36. Установите соотношение между терминами и их определениями (цифра + буква)

- 1. Масса брутто - это
- 2. Масса нетто - это
- 3. Масса отходов - это
- а) масса сырья - продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку
- б) продукты отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам
- в) масса сырья - продукты, не прошедшие механическую кулинарную обработку

Тип задания одиночный выбор

37. Выберите перечень продуктов, имеющих непостоянные нормы отходов:

- а) картофель, морковь, свекла
- б) картофель, свекла, томаты
- в) морковь, лук, редис
- г) морковь, свекла, капуста

Тип задания одиночный выбор

38. Что называют мясным полуфабрикатом?

- а) процесс переработки мясной продукции
- б) разделанная, обваленная и жилованная полутуша
- в) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке

Тип задания множественный выбор

39. Укажите признаки доброкачественной рыбы?

- а) рыба не имеет неприятного запаха
- б) мутные, впалые глаза
- в) чистые, розовые жабры, нет налёта
- г) чешуйки матового цвета отходят от кожи

Тип задания установление правильной последовательности

40. В соответствии с требованиями СанПиН, установите последовательность обработки листовой зелени на предприятиях питания?

- а) выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут
- б) ополоснуть водой
- в) промыть под проточной водой

- г) просушить
- д) удалить пожелтевшие, испорченные листья

Тип задания множественный выбор

41. Выберите перечень продуктов, который нельзя принимать в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями для предприятий питания:

- а) овощи и фрукты с наличием плесени и гнили
- б) мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства
- в) продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность
- г) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства
- д) обезжиренное молоко и молочные продукты

Тип задания установление соответствия

42. Установите соответствие видов сырья и сроков хранения: (цифра + буква)

Наименование сырья	Условия и сроки хранения
1. Картофель сырой очищенный сульфитированный	а) 24 часа, $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$
2. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	б) 48 часов, $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$
3. Фарш куриный	в) 36 часов, $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$
4. Полуфабрикаты порционные мясные	г) 12 часов $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$

Тип задания одиночный выбор

43. Выход во время пожара, который ведет на путь эвакуации, в безопасную зону или непосредственно из здания наружу – это:

- а) путь спасения
- б) эвакуационный выход
- в) безопасный выход

Тип задания одиночный выбор

44. К доготовочным цехам предприятий питания относят:

- а) горячий, холодный
- б) мясной, рыбный, птицегольевой, овощной
- в) кулинарный, мучной
- г) кондитерский
- д) складские помещения

Тип задания множественный выбор

45. Выберите оборудование, которым оснащают овощной цех:

- а) механическим
- б) немеханическим
- в) весовым оборудованием
- г) тепловым
- д) раздаточным

Тип задания одиночный выбор

46. Как маркированные доски и ножи используются для работы в заготовочных цехах предприятия?

- а) маркированные доски и ножи используются для всей пищевой продукции
- б) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого вида продукции
- в) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого наименования продукции

Тип задания одиночный выбор

47. По нормативным требованиям, не рекомендуется использовать посуду на предприятиях питания:

- а) алюминиевую
- б) из нержавеющей стали
- в) эмалированную

Тип задания множественный выбор

48. Как рекомендуется покидать задымленное помещение заготовочного цеха предприятий питания?

- а) бегом
- б) пригнувшись
- в) спокойным шагом
- г) ползком, не теряя ориентира

Тип задания одиночный выбор

49. Вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу:

- а) первичный
- б) вводный
- в) внеплановый
- г) целевой

Тип задания одиночный выбор

50. Выберите санитарно – гигиенические требования к весам:

- а) надежность
- б) нейтральность материала
- в) устойчивость

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

№ вопроса	Правильные ответы
1	В
2	А
3	Б
4	Г
5	В
6	А
7	В
8	А
9	В
10	А
11	Б
12	А
13	А, Б, В, Г
14	Б
15	А, Б
16	Б
17	А
18	В
19	Б
20	1 – Д, 2 – Г, 3 – Б, 4 – В, 5 -А
21	Д
22	В
23	Б, В, А, Г
24	А
25	Б
26	Б
27	Б
28	А
29	В
30	Г
31	Б
32	Б
33	А, Б, Д
34	А
35	Г
36	1 - В, 2 – А, 3 - Б
37	А
38	В
39	А, В
40	1 – Д, 2 – В, 3 - А, 4 – Б, 5 - Г
41	А, Б, В, Г
42	1 – Б, 2 – А, 3 – Г, 4 – В
43	Б
44	Б
45	А, Б, В
46	Б

47	В
48	Б, Г
49	Б
50	Б