

**МИНИСТРЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

**Контрольно-оценочные средства**

по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий сложного ассортимента

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

**специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Георгиевск, 2020г

Контрольно-оценочные средства составлены на основе рабочей программы, учебного плана №153 от « 30 » апреля 2020 года, разработанным ГБПОУ ГРК «Интеграл», ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденным Минобрнауки России от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г. № \_\_\_\_\_

Утверждена методическим советом ГРК «Интеграл»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2020 г

Зам директора по УМР  
ГРК «Интеграл», к.т.н.

М.И.Алишев

Зам. директора по УР  
ГРК «Интеграл»

В.Н.Казаков

Одобрено на заседании ПЦК  
Отделения общественного питания ГРК «Интеграл»  
Протокол № \_\_\_\_\_  
От « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ И.А.Чебанная

Зав отделением общественного питания  
ГРК «Интеграл», к.п.н.

И.А.Чебанная

преподаватель отделения общественного питания ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»  
Е.Н.Назарова

**Оглавление**

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

.....  
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

.....

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю

Экзамен проводится в форме выполнения практического задания по приготовлению блюда (изделия) при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен с оценкой) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК (текущая аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена по модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой /не освоен».

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

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен».

## Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	комплексный дифференцированный экзамен
УП 01.01	Дифференцированный зачет
ПП 01.01	Дифференцированный зачет

### 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

##### Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами физической подготовленности	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства</p>

	<p>в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>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);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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</p>

	<p>месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;  точность расчетов норм 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;  эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:  оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;  соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;  оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;  точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;  точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;  оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);  демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>

общечеловеческих ценностей	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
<b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понимание предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности , правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации ,

<b>Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами физической подготовленности	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности

	<p>сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>
--	---

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных</p>

<p>дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в</p>	<p>ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>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);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</p> <p>точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>
---	---

<p>профессиональной сфере</p>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
--	--

Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно:

Таблица

ОК	Основные показатели результата	Текущий контроль	Промежуточная аттестация по практике	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	+		дифференцированный зачет
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в</p>	+		дифференцированный зачет

	контексте профессиональной деятельности;			
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	+		дифференцированный зачет
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	+		дифференцированный зачет
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	+		дифференцированный зачет
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	+		дифференцированный зачет
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	+		дифференцированный зачет

<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	+		дифференцированный зачет
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	+		дифференцированный зачет
<b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понимание предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности, правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации,	+		дифференцированный зачет

### Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Предметом оценки освоения МДК являются умения знания. Итоговая оценка по МДК проводится с учетом текущего контроля на основе накопительной ведомости – оценочного листа по МДК (приложение )

### Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
У 2обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов

У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
У 5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам -соответствие времени выполнения работ нормативам;
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	- правильное сочетание продуктов при приготовлении взаимозаменяемость основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У 7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	-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)
У 8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);
З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных,	-соответствие организации хранения сырья,

экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	продуктов, готовых полуфабрикатов
3 4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	оптимальность процесса обработки, приготовления, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
3 5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении и выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
3 6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	правильность температурного режима охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов
3 7 правила составления заявок на продукты	-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

### Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	Практическая работа Собеседование	
У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Лабораторная работа Собеседование	
У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Лабораторная работа Собеседование	
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Лабораторная работа Собеседование	
У 5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	Лабораторная работа Собеседование	
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Лабораторная работа Собеседование	

У 7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Лабораторная работа Собеседование	
У 8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Лабораторная работа Собеседование	
З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Лабораторная работа Собеседование	
З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Устный опрос	
З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	Устный опрос	
З 4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Устный опрос	
З 5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;	Устный опрос	
З 6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	Устный опрос	
З 7 правила составления заявок на продукты	Практическая работа Собеседование	

## Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений

<b>Содержание учебного материала по программе УД</b>	<b>У 1</b>	<b>У 2</b>	<b>У 3</b>	<b>У 4</b>	<b>У 5</b>	<b>У 6</b>	<b>У 7</b>	<b>У 8</b>	<b>31</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>37</b>
Раздел 1 МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов															
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>пр</b>				<b>пр</b>	<b>пр</b>					<b>пр</b>		<b>пр</b>		
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>							
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов			<b>пр</b>	<b>пр</b>	<b>пр</b>		<b>пр</b>		<b>пр</b>	<b>пр</b>					
Раздел 2 МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов															
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>							
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>							
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>							
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			<b>лр</b>	<b>лр</b>		<b>лр</b>		<b>лр</b>	<b>лр</b>	<b>лр</b>			<b>лр</b>	<b>лр</b>	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>							
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			<b>лр</b>	<b>лр</b>		<b>лр</b>		<b>лр</b>	<b>лр</b>	<b>лр</b>			<b>лр</b>	<b>лр</b>	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>	<b>сб</b>							
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			<b>лр</b>	<b>лр</b>		<b>лр</b>		<b>лр</b>	<b>лр</b>	<b>лр</b>			<b>лр</b>	<b>лр</b>	

**Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации (промежуточная аттестация по МДК не предусмотрена)**

**Структура контрольных заданий**

**Задания текущего контроля**

Одной из форм текущего контроля является проведение устного опроса в форме собеседования по каждому разделу. Критерии оценок стандартные в соответствие с устным опросом.

**Собеседование по разделу Раздел 1 МДК. 01.01. Раздел 2 МДК 02.01  
Контрольные вопросы**

- 1.Обработка тушек молочных поросят, обработка пороснячьей головы
- 2.Крупнокусковые полуфабрикаты и отдельные части говядины и телятины для приготовления сложной кулинарной продукции: ростбиф, фаршированная лопатка, телячья ножка, грудинка.
- 3.Приготовление начинок и формование рулета для карпаччо.
- 4.Приправы и маринование мяса
- 5.Приготовление кнельной массы
- 6.Методы приготовления полуфабрикатов: сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, измельчение мяса, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.
- 7.Технология приготовления крупнокусковых и отдельных частей полуфабрикатов из свинины для сложных блюд.
- 8.Технология приготовления полуфабрикатов: буженины; корейки; окорока;
- 9.Технология приготовления полуфабрикатов: фаршированной лопатки; фаршированного окорока; рулета из фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока; грудинки в натуральном и фаршированном виде;
- 10.Технология приготовления полуфабрикатов: молочного поросенка фаршированного; рулета из фаршированного и нефаршированного молочного поросенка; пороснячьей головы фаршированной и нефаршированной;
- 11.Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят.
- 12.Требования к качеству безопасности хранения тушек ягнят.
- 13.Обработка ягнёнка для приготовления целиком.
- 14.Выделение каре из баранины и ягнёнка. Фарширование .
- 15.Приготовление начинок. для полуфабрикатов из мяса
16. Приготовление фаршированной лопатки ;
- 17.Приготовление рулета из фаршированной и нефаршированной лопатки,
18. Приготовление грудинки в натуральном и фаршированном виде;
- 19.Приготовление каре ягненка;
- 20.Приготовление седла ягненка целиком,
21. Приготовление рулета для карпаччо.
22. Требование к качеству полуфабрикатов из мяса
23. Правила заморозки полуфабрикатов из мяса
- 24.Оборудование для использования при механической кулинарной обработки мяса: холодильное и морозильное (в том числе камеры шоковой заморозки и охлаждения; камер и шкафов для хранения охлажденных продуктов при температуре 0°С); куттер, вакуумная машина, мясорыхлитель.

- 25 Правила эксплуатации оборудования, используемого для приготовления полуфабрикатов из мяса, Техника безопасности
- 26 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы
- 27 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы экзотических видов
- 28 Хранение рыбы, подготовленной для приготовления сложных блюд в охлажденном и замороженном виде.
- 29 Обработка рыбы для сложных блюд: лосось, семга; осетр, белуга, севрюга;
- 30 Обработка щуки, угоря для сложных блюд;
- 31 Обработка карпа, судака для сложных блюд
- 32 Фарширование рыбы
- 33 Приготовление кнельной массы
- 34 Приготовление фаршированной щуки, судака, карпа;
- 35 Приготовление фаршированных порционных кусков рыбы.
- 36 Приготовление рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного;
- 37 Приготовление рулета для карпаччо
- 38 Пищевая ценность различных рыб экзотических видов
- 39 .Основные характеристики различных видов.
- 40 Хранение рыбы экзотических видов
- 41 Технология приготовления маринадов для экзотических видов рыб.
- 42 Приготовление полуфабрикатов: хвостовой части целиком, филе без кожи и костей
- 43 Приготовление полуфабрикатов: рулета из мякоти и кнельной массы,
- 44 Приготовление полуфабрикатов рыбы нарезанной для суши и сашими
- 45 Пищевая ценность различных видов моллюсков
- 46 Пищевая ценность различных видов ракообразных
- 47 Пищевая ценность различных видов рыбы
- 48 Методы обработки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе вскрытие раковин устриц.
- 49 Оборудование и инвентарь для использования при механической кулинарной обработки рыбы: миксер; иглы для шпигования; электрорыбоочистки. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
- 50 Оборудование и инвентарь, для использования при механической кулинарной обработки экзотических видов рыб аквариумы для хранения живых ракообразных; дефростер; льдогенератор; ножи (в том числе ножи для открывания устриц); ножницы для омаров.
- 51 Правила эксплуатации. Техника безопасности
- 52 Правила составления заявок на продукты
- 53 Составление технологической документации

#### **Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля**

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
У 2обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов

У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
У 5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	- правильное сочетание продуктов при приготовлении взаимозаменяемость основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У 7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	-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)
У 8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);
З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	-соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов

3 4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	оптимальность процесса обработки ,приготовления , подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
3 5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов	точность расчетов норм закладки сырья , способы сокращения потерь при приготовлении и выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
3 6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	правильность температурного режима охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов
3 7 правила составления заявок на продукты	-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

### **Перечень объектов контроля и оценки**

**Одной из форм контроля является проведение практических и лабораторных работ** Практические и лабораторные работы оформлены в сборнике практических работ в количестве 4 штук и лабораторных работ в количестве 3 штук.. За практические и лабораторные работы выставляется оценка.

#### **Практическая работа №1**

**Тема Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы.**

**Цели и задачи работы:** закрепление теоретических знаний, формирование практических навыков работы со Сборником рецептур, закрепление знаний технологического процесса изготовления полуфабрикатов из птицы и требований к качеству готовых продуктов;

#### **Типы ситуационных задач**

##### **1. Определение массы брутто курицы.**

1. Рассчитать массу брутто курицы для 1 порции «Курицы отварной» (рецептура № 697), если масса нетто на 30 порций составляет 4,29 кг, а % отходов курицы составляет 6%.

##### **Решение**

Пересчет веса нетто курицы в вес брутто производится следующим образом. Находим по таблице норм отходов при холодной обработке домашней птицы % отходов курицы потрошенной 1 категории. Он равняется 6 %.  $100 \% - 6 \% = 94 \%$  . Определяем вес брутто курицы:  $(4,29 \times 100 \%) : 94 \% = 4,56$  кг.

##### **2. Определение количества пищевых и непищевых отходов**

Определить количество пищевых и непищевых отходов, которое получится при обработке 30 кг кур полупотрошенных 1 категории. Количество непищевых отходов 8,8%, пищевые отходы субпродуктов – 17,4%, пищевые отходы с тушки – 3,9%.

##### **Решение**

Пищевые отходы кур полупотрошенных 1 категории составляют  $17,4\% + 3,9\% = 21,3\%$ , а непищевые – 8,8%. Определяем количество отходов:

Пищевых –  $(30 \times 21,3) / 100 = 6,39$  (кг)

Непищевых –  $(30 \times 8,8) / 100 = 2,64$  (кг).

### 3. Определение количества порций

3.1 Определить количество порций «Птицы отварной», если на производстве имеется 100 кг кур потрошёных 1 категории и 100 кг уток потрошёных 2 категории. Масса нетто 1 порции курицы = 179 г., а утки = 172 г. Выход тушки курицы = 88,9 %. Выход тушки утки = 90,3 %.

#### Решение

Масса нетто 1 порции курицы = 179 г., а утки = 172 г.

Выход тушки курицы = 88,9 %, следовательно, 100 кг – 100 %

X кг - 88,9 %

$X = (100 * 88,9) : 100 = 88,9$  кг курицы.

= 495 порций курицы можно приготовить из 100 кг птицы.

Выход тушки утки = 90,3 %, следовательно, 100 кг – 100 %

X кг – 90,3 %

$X = (100 * 90,3) : 100 = 90,3$  кг утки.

= 525 порций утки можно приготовить из 100 кг птицы.

3.2 На предприятии общественного питания имеется 60 кг кур потрошенных 1 категории. Сколько порций блюда «Котлеты по-киевски» можно из них приготовить. Масса нетто курицы на 1 порцию = 83 г. По таблице № 15 «Нормы выхода мякоти при холодной обработке птицы» % выхода курицы потрошенной (мякоть без кожи) = 43%. По таблице № 11 масса зачищенных филе кур составляет 30% к общей массе мякоти.

#### Решение

60 кг – 100%

X кг - 43%

$X = 25,8$  кг – мякоть без кожи.

25,8 кг – 100%

X кг - 30%

$X = 7,74$  кг – филе.

= 93 порции можно приготовить.

#### Задание на дом

Определить количество плова из птицы, которое можно приготовить из 15 кг кур полупотрошённых 1-й категории

### 6.2.2. Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	Отметка 2-5
У 5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам	Отметка 2-5

	-соответствие времени выполнения работ нормативам	
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	- правильное сочетание продуктов при приготовлении взаимозаменяемость основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Отметка 2-5
3 5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	точность расчетов норм закладки сырья , способы сокращения потерь при приготовлении и выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов	Отметка 2-5

**Критерии оценки представлены в разделе 7**

## **Практическая работа № 2**

### **Тема Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом**

**Цели и задачи работы :** закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по оформлению первичных бухгалтерских документов поступления сырья и продуктов на склад и отпуска их на производство.

#### **Теоретические основы**

Все финансово-хозяйственные операции должны быть оформлены на основании должным образом составленных оправдательных документов. Данные документы являются первичной учётной информацией, используя которую ведётся бухгалтерский учёт.

*Документ* в переводе с латинского означает свидетельство, доказательство, поэтому любая хозяйственная операция оформляется документом, который подтверждает факт её свершения и делает бухгалтерскую запись юридически законной. Благодаря документу точно известно место, время, объект учёта и ответственные лица. Документом в учёте подтверждается законность и обоснованность всех текущих учётных записей. В составе документов бухгалтерского учёта различают:

- первичные документы;
- учётные регистры;
- отчётные документы.

*Первичный документ* – оправдательный документ по совершению хозяйственной операции (письменное доказательство), на основании которого ведётся бухгалтерский учёт. Первичны учётные, документы могут, составляются на бумажных и машинных носителях информации. Любой документ должен содержать ряд показателей, которые в бухгалтерском учёте называют *реквизитами*. Реквизиты подразделяются на обязательные и дополнительные. *Обязательные реквизиты* обеспечивают документам юридическую силу. К ним относятся:

- наименование документа (формы), код формы;
- дата составления;
- наименование организации, от имени которой составлен документ;
- содержание хозяйственной операции;
- измерители хозяйственной операции в натуральном и денежном выражении;
- наименование должностных лиц, ответственных за совершение хозяйственной операции и правильность её оформления;
- личные подписи указанных лиц и их расшифровка.

*Дополнительные реквизиты* определяются особенностями отражаемых хозяйственных операций и назначением документов. В зависимости от характера операции и технологии обработки данных, в первичные документы могут быть включены дополнительные следующие реквизиты:

- номер документа;
- расчётные счета организации;
- основание для совершения хозяйственной операции.

Вашим поставщиком может стать не только фирма или индивидуальный предприниматель, но и обычный человек. Как правило, у населения покупают продовольственные товары, выращенные на личном подсобном участке, или какое-нибудь сырье. Многие компании охотно сотрудничают с такими продавцами, поскольку цены у них обычно ниже, чем у «коллег»-организаций. Как правильно оформить эту сделку?

Прежде чем купить...

Чаще всего продукты у населения закупают торговые фирмы, чтобы потом перепродать их. Заметьте: как правило, товары у граждан приобретают лишь те сотрудники, которых директор специально назначил для этого своим приказом. Им выдают деньги под отчет из кассы фирмы (впоследствии сотрудник представит авансовый отчет). Чтобы обеспечить сохранность денег и купленной продукции, с такими работниками заключают договор о полной материальной ответственности

Этот же акт могут использовать и любые другие компании при покупке любых других товаров. Но это не значит, что бланк надо полностью копировать. Главное, чтобы в документе были указаны все обязательные реквизиты ( п. 2 ст. 9 Закона от 21 ноября 1996 г. № 129-ФЗ «О бухгалтерском учете»). Вот они:

- название документа;
- дата, когда его составили;
- название фирмы, от имени которой оформлена бумага;
- содержание хозяйственной операции (в нашем случае – покупка товаров);
- количество, цена и стоимость продукции;
- должность и фамилия того, кто покупает товары от имени вашей фирмы;
- личные подписи продавца и представителя вашей компании.

Кроме того, обязательно назовите в акте фамилию, имя и отчество продавца (полностью). А также впишите его паспортные данные и домашний адрес. Будет нелишним, если руководитель вашей фирмы поставит на документе свою визу («утверждаю»).

Закупочный акт составляют в двух экземплярах. Один экземпляр остается у гражданина-продавца, а другой передают в бухгалтерию вместе с авансовым отчетом.

### **ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ**

ООО «Фрост+»,

г. Ставрополь, 129224, ул. Промышленная дом 8

**Утверждаю в сумме пять тысяч семьдесят пять руб. 00 коп.**

**Генеральный директор А. В. Сокол 1 августа 2019 г.**

**ЗАКУПОЧНЫЙ АКТ № 18**

от 1 августа 2019 г.

**Мною товароведом ООО «Фрост +» Пахомовым Николаем Александровичем**

**Куплено у Терехова Владимира Ивановича**

**Следующие продукты (товары)**

**Сумма прописью: Пять тысяч семьдесят пять рублей**

**Сведения о продавце:**

**ИНН 134600880288**

**Паспорт серия 0402 номер 821437**

Дата выдачи 3 марта 2003 г.

Выдан УФМС г Георгиевск.

Дата рождения 3 июня 1956 г.

Прописан г. Георгиевск , ул. Гагарина , дом 5, кв. 10

Проживает Георгиевск , ул. Гагарина , дом 5, кв. 10

Справка о наличии личного подсобного хозяйства выдана

\_\_\_\_\_ справки нет \_\_\_\_\_

Деньги получил Терехов Терехов В.И.

Продукты получил Пахомов Пахомов Н.А.

**Прежде чем приступать к формированию требования в кладовую, нужно:**

Утвердить меню: блюда, которые организация будет готовить.

Определиться с рецептурой.

Рассчитать количество необходимого сырья для непрерывного процесса.

Подтвердить возможность и заручиться документальным согласием начальника производства и руководителя компании.

Для учета движения товаров разработана унифицированная форма накладной ОП-4. Этот документ позволяет списать продукты питания со склада предприятия.

Накладная относится к первичной документации и для ее составления требуется основание.

Им в данном случае выступает требование на отпуск товара со склада.

Составляется документ в двух экземплярах:

один из которых передается в бухгалтерию предприятия ;

второй остается у работника, который непосредственно получил отпущенный товар — с момента получения продукции и до передачи ее в работу он считается материально-ответственным за нее лицом.

Документ является отчетным, следует стремиться избегать ошибок, но если они будут допущены, необходимо аккуратно их исправить, путем зачеркивания неверной информации и внесения верной.

Рядом с корректировкой ставят подписи ответственных за составление накладной лиц с надписью «Исправленному верить».

**Заполнение лицевой стороны бланка формы ОП-4**

Вначале указывается наименование предприятия и структурное подразделение, которое выписывает документ.

Затем справа в колонку с кодами вносятся шифры различных классификаторов (по необходимости).

Ниже в соответствующих ячейках вписывается номер документа, а также дата его составления.

После этого нужно дать ссылку на основание: здесь пишется номер требования на отпуск товара, а рядом вносится точное время передачи продукции (часы и минуты) — это связано с тем, что продукты питания являются скоропортящимся товарам.

Потом указывается фамилия, имя, отчество материально-ответственного лица, т.е. того сотрудника, который непосредственно забирает продукцию из кладовой.

Далее идет основная часть, оформленная в виде таблицы. Сюда вписываются сведения о наименовании товара (т.е. пишутся конкретные виды продуктов питания), их единица измерения (килограммы, литры и т.п.), количество затребованной по накладной-требованию и реально отпущенной продукции, цена за одну единицу товара и общая сумма.

о наименовании товара (т.е. пишутся конкретные виды продуктов питания),

их единица измерения (килограммы, литры и т.п.),

количество затребованной по накладной-требованию и реально отпущенной продукции, цена за одну единицу товара

и общая сумма.

В строке «Итого» подводится итог внесенным выше сведениям.

Заполнение оборотной стороны бланка формы ОП-4.

С обратной стороны документа идет продолжение таблицы.

После внесения в нее полного списка получаемых со склада продуктов, подводятся результаты общих показателей по отпущенному количеству и стоимости товаров.

Ниже прописью вносится опять же общая сумма по накладной и ставятся подписи всех сотрудников, задействованных в процессе, с указанием их должностей, фамилий и инициалов.

Также документ должен быть удостоверен подписями заведующего производством и руководителя компании. Все автографы должны быть расшифрованы.

### Задания для выполнения

#### **Задание 1.**

Сведения по предприятию: Кафе «Встреча». Директор Петров М.Н., зав. производством Иванова Т.В., кладовщик – Круглова М.М.

На основании Плана меню и Сборников рецептов произвести расчет потребности количества сырья.

#### **Задание 2.**

Составить требование в кладовую от 11.02.19г, через Исаеву Г.И.

#### **Задание 3.**

Составить накладную от 12.02.19г.

ПЛАН - МЕНЮ		Номер документа	Дата составления	Петрова			
на « 12 » сентября		01	12.09.17	(подпись)	(расшифровка подписи)		
2017 г.							
Блюдо и гарнир							
номер по порядку	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецептов, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г	Количество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8
	Бутерброд с сыром		8	35	20	28	560
	Борщ с фасолью		265	500	20	26	520
	Зразы рыбные		680	100	20	39	780
	Пюре картофельное		429	100	20	18	360
	Какао с молоком		1222	150	20	15	300
Итого							2520
Заведующий производством				Иванова			
(подпись)				(расшифровка подписи)			

#### **Ситуация №1.**

В столовой №1 со склада в буфет следующий товар: виноград – 5 кг.; апельсины – 30 кг.; печенье – 10 кг.; шоколад «Алёнка» - 20 шт.; минеральная вода «Зеленоградская» - 20 бутылок по 0,5 л. Оформить бланк «Накладная» на получение товара. Недостающие данные возьмите произвольно.

#### **Ситуация №2.**

На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

#### **Ситуация №3.**

При приёмке овощей с плодоовощной базы №1 на склад цеха питания №39 завода «ЛЗОС» выявлена недостача картофеля. В накладной №15 от 02.10.2013г. указано, что картофель поставлен в количестве 500 кг по цене 20 руб. за килограмм. Фактически было привезено 450 кг. Оформите односторонний акт о выявленной недостаче.

#### **Ситуация №4.**

В кафе «Фламинго» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 15 кг., груши – 70 кг., сливы – 2 кг., капуста – 5 кг., картофель – 100 кг., зелень укропа – 5 пучков. Оформите бланк «Закупочный акт». Недостающие данные возьмите произвольно.

#### **Контрольные вопросы**

- 1 Что является бухгалтерским документом?
- 2 Дайте определение реквизиту. Перечислите виды реквизитов.
- 3 Сколько экземпляров Акта закупки необходимо заполнить, при покупке продуктов у населения?
- 4 Какой документ заключают с работником для сохранности денежных средств?

#### **Перечень объектов контроля и оценки**

<b>Наименование объектов контроля и оценки</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Оценка</b>
У 5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам -соответствие времени выполнения работ нормативам;	Отметка 2-5
3 7 правила составления заявок на продукты	-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Отметка 2-5

#### **Практическая работа №3.**

**Тема Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Цели и задачи работы:** Изучить составление инструкции по охране труда.

##### **1. Составление инструкции по охране труда в общественном питании.**

1.1. Правила и инструкции по охране труда разрабатываются с учетом достижений науки, техники, передового опыта организации производства и труда, с соблюдением требований стандартов ССБТ, строительных и санитарных норм и правил, норм безопасности, гигиенических и эргономических нормативов.

1.2. Правила по охране труда содержат следующие разделы:

- общие требования;
- требования к производственным (технологическим) процессам;
- требования к производственным помещениям;
- требования к производственным площадкам (для процессов, выполняемых вне производственных помещений);
- требования к исходным материалам, заготовкам и полуфабрикатам;

- требования к производственному оборудованию;
- требования к размещению производственного оборудования и организации рабочих мест;
- требования к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства;
- режимы труда и отдыха;
- требования к профессиональному отбору и проверке знаний правил;
- требования к применению средств защиты;
- ответственность за нарушение правил;
- дополнительные требования. (введены Постановлением Минтруда РФ от 28.03.94 N 27)

1.2.1. В разделе "Общие требования" должны быть изложены:

- сведения о применении и распространении правил;
- перечень опасных и вредных производственных факторов, характерных для производственных процессов, установленных в соответствии с ГОСТ 12.0.003 "ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация";
- допускаемые стандартами (санитарными нормами) уровни, концентрации и другие параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам;
- требования безопасности, предъявляемые к организации производственных процессов;
- требования об охране окружающей природной среды;
- требования пожаро- и взрывобезопасности, предъявляемые к производственным процессам;
- требования безопасности, которые должны учитываться в технологической документации.

1.2.2. В разделе "Требования к производственным (технологическим) процессам" предусматриваются:

- меры, исключающие непосредственный контакт работников с исходными материалами, заготовками, полуфабрикатами, готовой продукцией и отходами производства, оказывающими вредное воздействие на работников;
- мероприятия по замене технологических процессов и операций, связанных с возникновением опасных и вредных производственных факторов, процессами и операциями, при которых указанные факторы отсутствуют или обладают меньшей интенсивностью;
- комплексная механизация, автоматизация, применение дистанционного управления технологическими процессами и операциями при наличии опасных и вредных производственных факторов;
- герметизация оборудования;
- применение средств защиты работников;
- рациональная организация труда и отдыха с целью профилактики монотонности и гиподинамии, а также ограничение тяжести труда;
- способы своевременного уведомления о возникновении опасных и вредных производственных факторов на отдельных технологических операциях;
- системы контроля и управления технологическими процессами, обеспечивающие защиту работников и аварийное отключение производственного оборудования;
- своевременное удаление и обезвреживание отходов производства, являющихся источниками опасных и вредных производственных факторов.

1.2.3. В разделе "Требования к способам хранения и транспортирования исходных материалов, заготовок, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства" предусматриваются способы и устройства для хранения и средства механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ и транспортирования, исключающие опасность выполнения работ.

1.2.4. В разделе "Режимы труда и отдыха" излагаются рекомендации по: организации оптимальных режимов труда и отдыха для производственных процессов, на которые распространяются данные правила; установлению перерывов, связанных с воздействием на работников опасных и вредных производственных факторов, пребыванием их на открытом воздухе в холодное время года, и перерывов для отдыха и приема пищи; ограничению продолжительности смены и т.д.

1.2.5. В разделе "Требования к профессиональному отбору и проверке знаний правил" должны быть изложены условия допуска работников к участию в производственных процессах:

- соответствие физиологических, психофизиологических, психологических и, в отдельных случаях, антропометрических особенностей лиц, допускаемых к участию в производственных процессах, характеру выполняемых работ;
- проверка состояния здоровья работников проводится как при допуске их к работе, так и периодически. Периодичность контроля за состоянием здоровья работников определяется в зависимости от опасных и вредных факторов производственного процесса в порядке, установленном Минздравом России;
- лица, допускаемые к участию в производственном процессе, должны иметь профессиональную подготовку (в том числе по безопасности труда), соответствующую характеру работы;
- проверка знаний работников проводится как при допуске их к работе, так и периодически;
- порядок и виды обучения и проверка знаний правил должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.0.004 "ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения".

1.2.6. В разделе "Требования к применению средств защиты работников" должны быть указаны способы и меры, обеспечивающие:

- удаление опасных и вредных веществ и материалов из рабочей зоны;
- снижение уровня воздействия вредных факторов до величины, установленной действующими санитарными нормами;
- защиту работников от воздействия опасных и вредных производственных факторов, сопутствующих применяемой технологии и условиям работы;
- защиту работников от воздействия опасных и вредных производственных факторов, возникающих в случаях нарушения технологического процесса.

1.2.7. В разделе "Ответственность за нарушение правил" излагается ответственность должностных лиц за несоблюдение требований правил, предусмотренная действующим законодательством.

1.3. Изложение требований правил должно быть кратким и четким, исключающим возможность различного толкования. При изложении обязательных требований в правилах применяются слова "должен", "следует", "необходимо" и производные от них.

1.4. В правилах должны применяться термины, установленные ГОСТ 12.0.002 "ССБТ. Термины и определения".

1.5. Обозначение правил и инструкций по охране труда состоит из индекса (ИОТ), порядкового регистрационного номера и года утверждения.

1.6. Оформление обложки и титульного листа Правил по охране труда приведено в настоящих Методических указаниях.

**Образец инструкция по техники безопасности  
при работе на мясорубке**

СОГЛАСОВАНО  
Инженер по ОТ  
\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Инструкция по техники безопасности  
при работе на мясорубке**

1. Корпус мясорубки должен надежно укреплен в патрубке редуктора.
2. Над горловиной мясорубок с диаметром загрузочных отверстий свыше 45мм должно быть установлено предохранительное кольцо, не допускающее попадания рук к подвижным частям.
3. Для проталкивания мяса в горловину загрузочной тарелки необходимо иметь деревянные толкачи /пестики/.
4. Для извлечения шнека режущего инструмента из рабочей камеры следует пользоваться выталкивателем или специальными крючками.
5. Работа на неисправных машинах **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**.
6. Электродвигатели и все движущиеся части машин должны быть ограждены.
7. Перегрузка рабочей камеры машины **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**.
8. Чистка, регулировка и ремонт машин допускается только при включенном двигателе и после полной остановки.
9. Оставлять работающие машины без присмотра **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**.

Зав.производством \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

***Задание для самостоятельной работы.***

1. Составить инструкцию по ТБ при работе с жарочным шкафом.
2. Составить инструкцию по ТБ при работе с электрической плитой.
3. Составить инструкцию по ТБ при работе на универсальном приводе.

***Контрольные вопросы***

1. Какие разделы содержат правила по охране труда?
2. Что предусмотрено в разделе "Требования к производственным (технологическим) процессам"?
3. Что указывается в разделе "Режимы труда и отдыха"?

**Перечень объектов контроля и оценки**

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
--	---	--------

У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	Отметка 2-5
3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:	Отметка 2-5
3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	Отметка 2-5

#### **Практическая работа №4**

#### **Тема Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.**

##### **Цели работы:**

- иметь практический опыт подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с требованиями ХАССП

##### **Задания:**

- 1 Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса приготовления блюд по заданию.
- 2 Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
- 3 Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготавливаемых блюд и нормами оснащения.

##### **Общие положения**

1 Оборудование ставится по ходу технологического процесса. При установке оборудования необходимо учесть нормы оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия, а также допустимые расстояния при его размещении:

между двумя технологическими линиями немеханического оборудования – 1,5 м;

между стеной и механическим оборудованием – 0,2 м;

между стеной и технологической линией – 0,1 м;

между стеной и тепловым оборудованием – 0,4 м;

между тепловым и немеханическим оборудованием – 1,5 м

2. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки и вторичного промывания.

Овощной цех представлен следующими видами оборудования:

- автоматическими моечными линиями;
- рабочими охлаждаемыми поверхностями для доочистки овощей;
- пароконвектоматом (для обработки нарезанного лука и удаления шелухи);
- моечной с душирующим устройством;

- упаковочными аппаратами (вакуумные бескамерные запайщики и вакуум - газовые аппараты) для упаковки овощных полуфабрикатов для транспортировки на точки и закладки в среднетемпературные камеры;
- приводами - овощерезками\*
- циклонами и центрифугами для сушки овощей и листовых

### **Задание**

1 Ознакомьтесь с организацией рабочего места в овощном цехе с учётом характера выполняемых операций при обработке овощей.

2 Ознакомьтесь с линией обработки картофеля и корнеплодов.

В цехе необходимы подтоварники для овощей и стеллажи. На линии установлены моечная ванна и картофелечистка. Так как после машинной очистки производят ручную доочистку, необходима установка специального стола для доочистки. Обратите внимание на наличие в крышке стола углубление, в которое помещают очищенные овощи, два отверстия для отходов и два – для дочищенного картофеля, а также желоб с водой для хранения картофеля в течение 2-3 часов.

1. Ознакомьтесь с организацией рабочего места очистки репчатого лука, чеснока.

Необходим специальный стол с вытяжным устройством.

2. На линии обработки капусты, зелени установлены производственные столы и моечные ванны. На столе устанавливают овощерезательную машину.

3. Рабочие места овощного цеха оснащаются инструментами, инвентарём для выполнения определённых операций.

Рассмотрите производственный инвентарь и тару овощного цеха и определите его назначение: набор ножей, тёрки, приспособления для протирания овощей, устройство УНЗ (нарезка зелёного лука, укропа, сельдерея), контейнеры для хранения очищенных овощей, бачки для сбора отходов и тележкой для их перевозки, пневматическое приспособление для доочистки картофеля.

4. Выберите оборудование необходимое для выполнения задания по приготовлению блюда.

5. Подберите необходимый инвентарь овощного цеха, используемый для приготовления блюда.

6 Зарисуйте схемы цехов с размещением оборудования, в котором приготавливают блюда по заданию.

7 Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для приготовления блюд по заданию.

Наименование блюд

Технологическое оборудование

Кухонная посуда, инструменты, инвентарь

Посуда для отпуска

### *Контрольные вопросы:*

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
4. В чём особенность организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?
5. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?
6. В чем недостаток механического способа очистки картофеля

### **Перечень объектов контроля и оценки**

<b>Наименование объектов контроля и оценки</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Оценка</b>
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	Отметка 2-5
3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:	Отметка 2-5
3 5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	точность расчетов норм закладки сырья , способы сокращения потерь при приготовлении и выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов	Отметка 2-5

### **Лабораторная работа №1**

#### **Тема Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья**

##### **Цель и задачи работы:**

1. Отработать последовательность технологических операций приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья
2. Определить оценку качества сырья.
3. Провести оценку качества полуфабрикатов

##### **Последовательность выполнения лабораторной работы:**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Отработать приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья
4. Оформить отчет, таблицу и сдать работу.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

##### **Ход работы**

- 1) Котлеты рыбные. Рыбу потрошат или используют готовое филе. Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях. Раскладывают в подготовленные упаковки и убирают в шоковую заморозку.
- 2) Стейк рыбный. Подготовленную рыбу очищают от чешуи, потрошат. После чего потрошеную рыбу нарезают на порционные куски. толщина стейка должна составлять 1,5-2 сантиметра. Готовый п/ф укладывают в подготовленные вакуумные упаковки и охлаждают или убирают в заморозку с низкими температурами.
- 3) Рулет из рыбы. Подготовленную рыбу чистят и потрошат. Подготовленное филе рыбы раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5—2 см, на середину вдоль

слоя кладут фарш. Соединяют края филе так, чтобы один край прикрывал другой, образуя сплошной шов. Готовый п/ф раскладывают в подготовленные упаковки и убирается в шоковую или заморозку с низкими температурами.

**4) Морской гребешок.** Крышки раковин этого моллюска имеют веерообразную форму. Между двумя створками раковины гребешка находится тело моллюска (мускул) в желтовато-розовой пленке — мантия. Съедобными у гребешка являются и мускул, и мантия (20—28% общей массы). Мускул — особо деликатесный продукт, он представляет собой пучок мышечных волокон светло-желтого цвета, плотной консистенции.

Створки раковин сырого морского гребешка раскрыть и аккуратно извлечь мускул. Разложить п/ф в подготовленные вакуумные упаковки и убрать в шоковую заморозку.

**5) Креветки.** Сырые креветки промывают, обсушивают. П/ф из креветок могут быть двух типов: очищенные и нет. Первые подвергаются первичной обработке — удаляются панцирь, пищевой тракт, хвост, голова, ножки. Укладываются креветки в подготовленную упаковку и могут охлаждаться или замораживаться.

### Вопросы для закрепления

- 1) Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
- 2) Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
- 3) Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?
- 4) Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
- 5) Назовите наиболее подходящих для котлетных и кнельных масс рыб:
- 6) Заполните таблицу «Рыба и нерыбное водное сырье на поп»

### Задание по составлению отчёта

- 1 Записать рецептуры полуфабрикатов
- 3 Составить схему приготовления полуфабрикатов
- 4 Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов
5. Расчёт количества продуктов на 1 порцию

Защита \_\_\_\_\_ ( оценка)

### Задание на дом.

Повторить приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

### Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;	Отметка 2-5
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	Отметка 2-5

У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	- правильное сочетание продуктов при приготовлении взаимозаменяемость основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Отметка 2-5
У 8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	Отметка 2-5
З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:	Отметка 2-5
З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	Отметка 2-5
З 5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	точность расчетов норм закладки сырья , способы сокращения потерь при приготовлении и выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;	Отметка 2-5
З 6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	правильность температурного режима охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Отметка 2-5

## Лабораторная работа №2

**Тема: Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса**

### Цель работы:

- сформировать у студентов умения в приготовлении крупнокусковых и порционных п/ф из мяса; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу.
- развить умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

### Последовательность выполнения лабораторной работы:

- 1Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
- 2Произвести первичную обработку сырья
- 3Отработать приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса
- 4Оформить отчет и сдать работу.
- 5Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Ход работы**

1) Каре ягненка. В кулинарии подготовку каре называют «французской зачисткой» мясного пласта (это относится к очистке реберных костей, которые выступают из куска мяса). Это процесс удаления сухожилий и мышечной ткани, которая расположена между костями, а затем выскабливание их до чистого состояния. Это нужно для того, чтобы можно было поесть мясо, держа его за чистую косточку.

Положив мясной пласт на стол плашмя, так, чтобы кости оказались на разделочной доске, а мясо сверху. Сделать надрез там, где начинается полоска жира над мясом. Разрез должен проходить по горизонтали к мясу и вертикально к костям. Он должен быть достаточно глубоким, чтобы обнажились кости, когда слой жира будет отделен. Перевернуть пласт и сделать такой же разрез на противоположной стороне. Это разрушит соединительные оболочки на тыльной стороне пласта. Перевернуть карейку снова и начать отделять слой жира по направлению от разреза. Продолжать, пока жир не будет полностью удален с мясного пласта. Расположить пласт так, чтобы кости были направлены вверх. Сделать разрезы лезвием ножа сверху вниз с обеих сторон каждой косточки. Это позволит освободить косточки от мяса и жировой ткани между ними. Удалить полоски межреберного мяса, сделав горизонтальный разрез там, где они присоединяются к верхней части мясного пласта. Используя острое лезвие ножа, очистить жир и сухожилия с каждой реберной кости. Начать с места, где кость выходит из мяса и очищать по направлению к концу кости. Продолжать выскабливание, пока каждая кость не станет чистой. Обрезать плеву и внешний жир с куска мяса.

Разрезать карейку на порционные куски. Разложить п/ф в подготовленные упаковки. Охладить или заморозить.

2) Рулет для карпаччо. Подготовленное филе говядины нарезать тонкими слайсами одинаковой формы. Разгладить порционные кусочки мяса и уложить в подготовленную вакуумную упаковку, охладить.

3) Из вырезки мраморной говядины нарезать порционные куски (стейки) толщиной 3 см. Упаковать в вакуумную упаковку охладить или положить в шоковую заморозку.

4) Подготовленный стейк из мраморной говядины разрезать вдоль длинной части параллельно столу и раскрыть как книгу. На подготовленное мясо равномерно распределить заранее подготовленный фарш. Аккуратно, но плотно скрутить рулет. Перевязать бечевкой в нескольких местах, отмеряя порционные куски примерно по 3-3,5 см. Упаковать в вакуумную упаковку, охладить.

### **Вопросы для закрепления**

- 1) Укажите основные ткани мяса
- 2) Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса
- 3) Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса
- 4) Укажите наименование показателей качества полуфабрикатов
- 5) Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?

### **Задание по составлению отчёта**

- 1 Записать рецептуры полуфабрикатов
- 3 Составить схему приготовления полуфабрикатов
- 4 Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов
5. Расчёт количества продуктов на 1 порцию

Защита \_\_\_\_\_ (оценка)

Задание на дом.

Повторить приготовление сложных полуфабрикатов из мяса

### Перечень объектов контроля и оценки

У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;	Отметка 2-5
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	Отметка 2-5
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	- правильное сочетание продуктов при приготовлении взаимозаменяемость основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Отметка 2-5
У 8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	Отметка 2-5
З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:	Отметка 2-5
З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	Отметка 2-5
З 5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении и выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;	Отметка 2-5
З 6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	правильность температурного режима охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Отметка 2-5

### Лабораторная работа № 3

**Тема:** Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы

**Цель работы:**

-сформировать у студентов умения в приготовлении крупнокусковых и порционных п/ф из мяса; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу.

-развить умения применять свои знания на практике, соблюдать санитарно-гигиенические правила, гибкое мышление, умение анализировать и систематизировать информацию, способность наблюдать и делать выводы.

#### **Последовательность выполнения лабораторной работы:**

- 1Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
- 2Произвести первичную обработку сырья
- 3Отработать приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из птицы
- 4Оформить отчет и сдать работу.
- 5Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### **Ход работы**

**Галантин.** На обработанной тушке делают продольный разрез вдоль позвоночника, срезают целиком кожу. Оставляя слой мякоти 1 см. Из остальной мякоти приготавливают фарш, для которого: мякоть свинины измельчают, вводят сырые яйца, молоко, взбивают, кладут шпик, нарезанный мелким кубиком, фисташки, зеленый горошек, соль, мускатный орех. Полученным фаршем наполняют кожу. Зашивают. Перевязывают шпагатом.

**Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью** Подготовленное филе (как для котлет фаршированных печенью) начинить фаршем, смочить в яйце и дважды запанировать в белой панировке. Для фарша: морковь, лук, петрушку, нарезанные ломтиками, обжарить со шпиком до полуготовности, добавить нарезанную мелкими кусочками говяжью печень (куриную), довести до готовности. Добавить вино мадеру и после остывания пропустить 3 — 4 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Используют для жаренья во фритюре.

**Рулет из курицы.** Выпотрошенную и промытую курицу положить на разделочную доску грудкой вниз. От шейки сделать продольный глубокий надрез и с помощью ножа аккуратно подрезать мясо с костей, не повредив при этом кожу и филе. Постепенно отделить от мяса хребет, киль, ребра, постепенно полностью приподнять скелет и, обрезав сухожилия, удалить его, а также кости из ножек и крылышек. Для этого тонким узким ножом подрезать косточку от мяса, сухожилия и хрящики, затем снять мясную оболочку с кости. Птицу распластать на доске, слегка отбить филе, чтобы оно равномерно лежало на коже, посыпать солью, молотым черным перцем, по желанию — измельченным чесноком и втереть пряности в мясо. Оставить на несколько минут. Скрутить тушку рулетом (вдоль тела), обернуть в несколько слоев фольги. Края фольги скрепить.

#### **Задание по составлению отчёта**

- 1 Записать рецептуры полуфабрикатов
- 3 Составить схему приготовления полуфабрикатов
- 4 Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов
5. Расчёт количества продуктов на 1 порцию

Защита \_\_\_\_\_ (оценка)

#### **Задание на дом.**

Повторить приготовление сложных полуфабрикатов из птицы

#### **Перечень объектов контроля и оценки**

У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;	Отметка 2-5
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	Отметка 2-5
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	- правильное сочетание продуктов при приготовлении взаимозаменяемость основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Отметка 2-5
У 8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	Отметка 2-5
3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:	Отметка 2-5
3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	Отметка 2-5
3 5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении и выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;	Отметка 2-5
3 6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	правильность температурного режима охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов	Отметка 2-5

**Билеты для комплексного дифференцированного экзамена по МДК.01.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**Билет 1**

1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

2. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса. Рыбы
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Филе из кур фаршированное»

#### **Билет 2**

- 1 Процессы, формирующие качество продукции
- 2 Организация приёма сырья
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Курица, фаршированная» (галантин)

#### **Билет 3**

- 1 Организация рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из рыбы
- 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки артишоков. Спаржи, ревеня, фенхеля. Требования к качеству, условия хранения
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Паштет из печени»

#### **Билет 4**

- 1 Технологический процесс механической кулинарной обработки побегов бамбука. корня лотоса, грибов
- 2 Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Судак фаршированный»

#### **Билет 5**

- 1 Обработка ската, морского черта, зубатки. условия и сроки хранения обработанного сырья
- 2 Подготовка фенхеля для фарширования. Виды начинок для фенхеля.
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Щука фаршированная»

#### **Билет 6**

- 1 Сложные формы нарезки овощей (карвинг)
- 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке морепродуктов и приготовлении полуфабрикатов
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Окунь фаршированный»

#### **Билет 7**

- 1 Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося
- 2 Последовательность и правила обработки и подготовки омаров, лангустов
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Сазан фаршированный»

#### **Билет 8**

- 1 Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных :косули, кабана, оленя, лося
- 2 Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья рыбы
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Рулет из щуки»

#### **Билет 9**

- 1 Технологический процесс обработки ягнят, молочных поросят
- 2 Определение «контрольных точек» при приготовлении полуфабрикатов из птицы в соответствии с требованиями ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Рулет из судака»

#### **Билет 10**

- 1 Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование
- 2 Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса.
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Рулет из окуня»

#### **Билет 11**

- 1 Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.
- 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Зразы из трески»

#### **Билет 12**

- 1 Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов
- 2 Определение «контрольных точек» при приготовлении полуфабрикатов из морепродуктов в соответствии с требованиями ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Грудинка фаршированная мясом с рисом»

#### **Билет 13**

- 1 Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее
- 2 Определение «контрольных точек» при приготовлении полуфабрикатов из птицы в соответствии с требованиями ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Грудинка фаршированная рисом и печенью»

#### **Билет 14**

- 1 Определение «контрольных точек» при приготовлении полуфабрикатов их рыбы в соответствии с требованиями ХАССП
- 2 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Говядина жареная крупным куском, шпигованное»

#### **Билет 15**

- 1 Основные характеристики морепродуктов моллюсков, осьминогов и ракообразных.
- 2 Международные названия нарезки овощей, их кулинарное назначение
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Свинина шпигованная»

#### **Билет 16**

- 1 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы
- 2 Определение «контрольных точек» при приготовлении полуфабрикатов из овощей в соответствии с требованиями ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Шницель натуральный рубленый»

#### **Билет 17**

- 1 Последовательность и правила обработки трепангов, каракатиц, крабов мягком панцире,
- 2 Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Зразы рубленые»

#### **Билет 18**

- 1 Последовательность и правила обработки улиток, кламсов, лапок лягушек
- 2 Организация рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из мяса
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Рулет с луком и яйцом»

#### **Билет 19**

- 1 Организация рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из птицы
- 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов
- 3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Пудинг из говядины»

#### **Билет 20**

- 1 Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса

2 Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Рулет с макаронами»

#### **Билет 21**

1 Приготовление полуфабрикатов : галантина, котлет фаршированных, рулетов из птицы

2 Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Зразы из говядины , фаршированные рисом» (паровые)

#### **Билет 22**

1 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы

2 Методы и виды обработки омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Филе из рыбы фаршированное»

#### **Билет 23**

1 Основные характеристики молочных поросят

2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «мясо жареное крупным куском, шпигованное»

#### **Билет 24**

1 Приготовление полуфабрикатов :каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков

2 Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Грудинка , фаршированная рисом и печенью»

#### **Билет 25**

1 Классификация, основные характеристики пернатой птицы.

2 Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них применяемые в ресторанном бизнесе

3 Составить технико-технологическую карту на п/ф для блюда «Мясо шпигованное»

### **7.Критерии оценки результатов обучения**

#### **7.1.Оценка устных ответов обучающихся**

##### **7.1.1. Оценка устного опроса, проводимого в форме собеседования**

- **оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если** студент владеет терминологией дисциплины; может классифицировать, систематизировать материал, изложить материал в полном объеме; называть определения; объяснять значение терминов;

- **оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если** студент владеет терминологией дисциплины; может классифицировать, систематизировать, изложить материал не в полном объеме; объяснить значение терминов; называть определения; допускает неточности при изложении и сам их исправляет;

- **оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если** студент затрудняется изложить материал; может называть не все определения; или допускает неточности при изложении и исправляет с помощью преподавателя; или имеет представление по теме, но сам изложить материал не может, отвечает только на поставленные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если** студент ни самостоятельно, ни с помощью преподавателя не может ответить по теме; не может назвать определения; не владеет терминологией дисциплины.

## Критерии оценки практических работ

### Отметка «5»:

работа выполнена полностью и правильно по изученным темам  
расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции  
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции  
расчета продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции  
выбор оборудования

### Отметка «4»:

работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок исправленных самостоятельно по требованию учителя по изученным темам  
расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции  
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции  
расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции  
выбор оборудования

### Отметка «3»:

работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка по темам:

расчеты по формулам при приготовлении лёгких закусок  
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции  
расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции  
выбор оборудования

### Отметка «2»:

допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя по темам:

расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции  
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции  
расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции  
выбор оборудования

## Критерии оценки по выполнению лабораторных работ

### Оценка «5»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1 правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы.

Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

**Внешний вид** – полуфабрикаты, не имеющие отклонений от требований стандарта,

**Цвет**- полуфабрикаты, не имеющие отклонений по цвету от требований стандарта,

**Запах** – полуфабрикаты, не имеющие отклонений от требований стандарта

**Консистенция**- плотная

### Оценка «4»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы

При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки.

**Внешний вид** – полуфабрикаты, имеющие незначительные отклонения в оформлении

**Цвет**- в соответствии с видом продуктов

**Запах** полуфабрикаты -, имеющие незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах)

**Консистенция**- плотная

### Оценка «3»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы.

При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки.

**Внешний вид** – полуфабрикаты, имеющие значительные отклонения в оформлении

**Цвет**- полуфабрикаты, имеющие значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки

**Запах**- полуфабрикаты, имеющие значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации

**Консистенция**- плотная

### **Критерии оценки комплексного дифференцированного экзамена**

**Отметка «5»** за полный и правильный ответ на основании изученных теорий

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

технологическим языком, ответ самостоятельный

**Отметка «4»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

Материал при ответе изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки

**Отметка «3»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  
-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  
-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  
правила составления заявок на продукты

При ответе может быть допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

**Отметка «2»:** при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  
-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  
-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  
-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  
-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  
правила составления заявок на продукты  
При ответе допущены существенные ошибки