

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
филиала

О.И. Иванюга

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

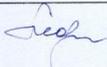
Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП
2019

Артем 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденными Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме).

Разработчик:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

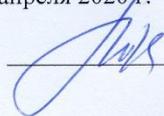
Эксперты:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка администрации Артемовского городского округа	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Т.И. Кашимовская	 

ОДОБРЕНА

На заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме. Протокол № 13 от «28» апреля 2020 г.

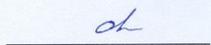
Зав. кафедрой



Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист учебно-методической части



Т.И. Теплякова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	35
ПРИЛОЖЕНИЕ А ГЛОССАРИЙ	44
ПРИЛОЖЕНИЕ Б ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	48

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО базовой подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК.1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. ПК.1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. ПК.1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
4. ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- **знать:**
- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженном виде;
- способы количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля для очной формы обучения:

всего – **336** часов, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – **228** часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **152** часа;
 самостоятельной работы обучающегося – **76** часов;
 учебной практики – **108** часов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля для заочной формы обучения:

всего – **336** часов, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – **228** часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **50** часов;
 самостоятельной работы обучающегося – **178** часов;
 учебной практики – **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4.	Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля для студентов очной формы обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1–1.3	МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	132	88	50	-	44	-		-
ПК 1.4.	МДК.01.02. Техническое оснащение и организация рабочего места	96	64	26		32			
ПК 1.1–1.4	УП .01 Учебная практика (часов)	108						108	
	Всего:	336	152	62	-	76	-	108	-

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

3.1. Тематический план профессионального модуля для студентов заочной формы обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1–1.3	МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	132	28	12	-	104	-		-
ПК 1.4.	МДК.01.02. Техническое оснащение и организация рабочего места	96	22	10		74			
ПК 1.1–1.4	УП .01 Учебная практика (часов)	108						108	
	Всего:	336	50	22	-	178	-	108	-

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов	Уровень освоения	Самостоятельная работа при изучении ПМ.01.
1	2	3	4	5
<p>ПМ 01.</p> <p>Раздел 01. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>		260		76
<p>МДК 01. 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>		88		44
<p>Тема 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции</p>		10		6
<p>Тема 1.1 Технологические принципы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Введение. Предмет, цели, задачи курса. Межпредметные связи с другими дисциплинами. История развития кулинарии. Роль технолога. Рейтинговая система оценки знаний.</p> <p>Основные понятия (сырье, полуфабрикат, кулинарная продукция и др.) Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы (безопасность, совместимость и др.)</p>	2	1,2	

	Внеаудиторная самостоятельная работа 1 Составление глоссария по основным понятиям кулинарной продукции		3	2
Тема 1.2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация и ассортимент продукции и кулинарной	Содержание учебного материала Классификация способов кулинарной обработки. Механические, гидромеханические, химические и биохимические способы обработки. Термические способы: тепловой, охлаждение, замораживание. Классификация кулинарной продукции по признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию. Консистенции. Ассортимент кулинарной продукции, понятие, отличительные признаки.	2	1,2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 2 Подготовка сообщения по характеристикам основных и вспомогательных приемов тепловой обработки		3	2
Тема 1.3. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции.	Содержание учебного материала Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла. Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке, их сущность. Изменение белков	2	3	
	Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке, их сущность Изменение углеводов	2	3	
	Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке, их сущность Изменение жиров	2	3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 3 Составление схемы гидролиза сахаров		3	2
Тема 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов		78		38

Тема 2.1 Обработка овощей, плодов, грибов	Содержание учебного материала Сырье: виды, технологические свойства. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов, способы предохранения очищенного картофеля от потемнения. Обработка и использование переработанных овощей (сушеных, консервированных, соленых, маринованных, быстрозамороженных).	2	3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 4. Обработка и нарезка овощей, подготовка овощей для фарширования		3	2
	Лабораторная работа №1 Приготовление полуфабрикатов из корнеплодов, капустных, луковых, способы предохранения очищенного картофеля от потемнения. Использование отходов.	4	2,3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 5. Оформление лабораторной работы		3	2
	Практическое занятия №1. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов	2	2,3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 6. Расчеты сырья в зависимости от сезона, кондиции вида овощей.		2,3	2
	Практическое занятия №2. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов	2	2,3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 7. Решение задач по индивидуальному заданию		3	2
	Практическое занятия №3. Определение массы нетто или выхода полуфабрикатов при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов	2	2,3	

	Практическое занятия №4. Работа с нормативными документами . Оформление технологических карт на полуфабрикаты из корнеплодов.	2	2,3	
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала Сырье: виды, технологические свойства, особенности Дальневосточного региона. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Основные операции, способы разделки. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки различными способами, фарширования (целиком, батонами, порционными кусками. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 8. Разработка презентации по теме «Обработка рыбы с костным скелетом»		3	2
	Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировки.	2	3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы		3	2
	Лабораторная работа №2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования (целиком, батонами, порционными кусками)	4	2,3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 10. Оформление лабораторной работы		3	2
	Практические занятия № 5. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке рыбы	2	2,3	

	Практические занятия № 6. .Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы	2	2,3	
	Практические занятия № 7. Определение массы нетто или выхода полуфабрикатов при механической кулинарной обработке рыбы.	2	2,3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 11. Определение качества рыбы свежемороженой, охлажденной.		3	2
	Практические занятия № 8. Оформление содержания технологических карт для рыбы фаршированной (целиком, батонами, порционными кусками)	2	2,3	
	Содержание учебного материала Технологический процесс разделки говяжьих туш, полутуш, четвертин.	2		
	Внеаудиторная самостоятельная работа 12 Составление схемы разделки туш мелкого скота		3	2
	Содержание учебного материала Приготовление полуфабрикатов из говядины, требования к качеству.	2	2,3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 13. Определение процента отходов при механической обработке мяса свинины, говядины, баранины		3	2
Тема 2.3 Обработка мяса	Содержание учебного материала Разделка туш мелкого скота	2	1,2	
	Содержание учебного материала Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, тушения. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1,2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 14. Составление терминологического словаря по теме занятия.		3	2
	Содержание учебного материала	2	1,2	

	Технологический процесс приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Ассортимент, требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.			
	Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикаты из нее. Ассортимент, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.	2	1,2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 15. Подготовка сообщения по обработке всех видов субпродуктов (по индивидуальному заданию)		3	2
	Содержание учебного материала Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству, режиму хранения и реализации.	2	1,2	
	Лабораторная работа №3. Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса говядины	4	2,3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 16. Оформление лабораторной работы		3	2
	Практическое занятие № 9 Определение качества поступившего мяса. Оценка качества полуфабрикатов.	2	2,3	
	Практическое занятие № 10 Расчеты массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке.	2	2,3	
	Практическое занятие № 11 .Расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества, вида и кондиции мяса.	2	2,3	
	Практическое занятие №12 .Расчет выхода полуфабрикатов, массы нетто из мяса свинины, баранины, говядины.	2	2,3	
Тема 2.4 Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи	Содержание учебного материала Сырье: виды, технологические свойства. Технологический процесс кулинарной обработки птицы	2	1,2	
	Содержание учебного материала Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи	2	1,2	

	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.</p> <p>нее. Ассортимент, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов.</p>	2	1,2	
	<p>Практическое занятие № 13. Расчет массы отходов при обработке птицы.</p>	2	2,3	
	<p>Практическое занятие № 14. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке птицы</p>	2	2,3	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа 17. Разработка презентации по теме «Механическая обработка сельскохозяйственной птицы»</p>		3	4
	<p>Практические занятия № 15. Определение массы нетто, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из сельскохозяйственной птицы</p>	2	2,3	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа 18. Подготовка сообщения по способам заправки птицы</p>		3	2
	<p>Практические занятия №16. Расчеты массы сырья из птицы, дичи для приготовления горячих блюд.</p>	2	2,3	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа 19. Расчеты количества сырья для приготовления полуфабрикатов из утки</p>		3	2
	<p>Лабораторная работа №4</p> <p>Приготовление полуфабрикатов целыми тушками и из филе.</p> <p>Определение выхода. Оценка качества полуфабрикатов.</p>	6	2,3	
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа 20. Определение качества полуфабрикатов из курицы.</p>		3	2
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа 21. Оформление лабораторной работы</p>		3	2

Тема 2.5. Обобщающий урок по МДК 01.01.	Выполнение индивидуальных заданий с применением компьютерных технологий	2	3		
ПМ.01. Раздел 02. МДК 01. 02. Техническое оснащение и организация рабочего места		64		32	
Тема 1. Механическое оборудование		40		14	
Введение. Тема 1.1. Детали машин Тема 1.2 Электросиловые аппараты и электропривод	Содержание учебного материала				
	Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, значение для подготовки специалиста-технолога. Основные понятия и определения. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Эксплуатационные характеристики и параметры технологического оборудования, конкурентоспособность, критерии и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Электротехнические устройства для включения и выключения электрического оборудования: типы, область применения, устройство; клеммы, контактные группы, особенности переключения контактов. Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания	2	1,2		
	Внеаудиторная самостоятельная работа 1. Изучение основных требований, предъявляемых к машинам и механизмам, используемых на предприятиях питания.			3	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа 2. Описание причин возникновения и последствия действия токов перегрузки			3	2
	Содержание учебного материала	2			

Тема 1.3. Общие сведения о механическом оборудовании.	Машины и механизмы: понятия, их отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов.		1,2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 3. Составление текстовой таблицы «Классификации механического оборудования»		3	2
Тема 1.4. Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала			
	Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение. Типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Устройство для отжима соков: типы, устройство, использование.	2	1,2	
	Практическое занятие 1. Изучение устройства и принципа действия машин для обработки овощей. Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2,3	
	Практическое занятие 2. Составление схем примерного размещения оборудования в овощном цехе.	2	2,3	
Тема 1.5. Машины для обработки мяса	Содержание учебного материала			
	Машины для измельчения мяса; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчения сухарей и перца: Устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	1,2	
	Практическое занятие 3. Изучение устройства и принципа действия машин для обработки мяса, последовательность сборки и разборки машин. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2,3	
	Практическое занятие 4. Составление схем примерного размещения оборудования в мясном цехе.	2	2,3	
Тема 1.6. Машины для обработки рыбы	Содержание учебного материала			
	Машины для измельчения рыбы; машины для рыхления рыбы, формовки котлет и биточков. Механизмы к универсальному приводу (для разделки рыбы, нарезки).	2	1,2	

	Устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности			
	Практическое занятие 5. Изучение устройства и принципа действия машин для обработки рыбы. Подготовка машины к работе. Освоение правил техники безопасности.	2	2,3	
Тема 1.7. Машин кондитерского цеха	Содержание учебного материала.			
	Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Типы машин и их назначение: просеиватели муки. Машин для замеса и раскатки теста, машин для взбивания кондитерских смесей; машин и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности. Преимущества и недостатки	2	1,2	
	Практическое занятие 6. Изучение наименования и марки машины для приготовления кремов, ее устройства и принципа действия. Пользуясь учебниками, справочной литературой изобразить принципиальные или кинематические схемы машины с обозначением ее элементов	4	2,3	
	Практическое занятие 7. Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе.	2	2,3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 4. Рассчитать производительность тестомесильной машины, пользуясь учебниками, материалами лекций, справочной литературой		3	2

Тема 1.8. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание учебного материала	2	1,2	
	<p>Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила эксплуатации.</p> <p>Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.</p>			
	Практическое занятие 8. Изучение устройства и принципа действия машины для нарезки хлеба. Подготовка машины к работе, регулирование толщины среза, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	2,3	
Тема 1.9. Посудомоечные машины	Содержание учебного материала	2	1,2	
	<p>Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристика технологического процесса машинного мытья, стадии обработки. Температурный режим. Организация рабочего места</p> <p>Моющие средства для мытья посуды, требования, предъявляемые к ним. Согласно СанПиН 2.3.6.1079-01</p>			
	Внеаудиторная самостоятельная работа 5. Составление списка моющих средств для мытья посуды, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания		3	2
Тема 1.10. Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала	2	1,2	
	<p>Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексация торговых весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.. Критерии выбора весов для различных типов предприятий. Весы механические: виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Электронные весы: назначение, типы, особенности, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности</p>			
	Практическое занятие 9. Изучение устройства весов различных типов и освоение навыков по эксплуатации и поверке весов. Отработка приемов взвешивания	2	2,3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 6. Пользуясь учебниками, материалами лекций, справочной литературой изучить техническую документацию по эксплуатации весоизмерительного оборудования и критерии выбора различных типов аппаратов			2

			3	
Тема 1.12. Контрольно-кассовые машины	Содержание учебного материала			
	Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, классификация. Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами. . Виды технической документации на контрольно-кассовые машины. Критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания. Государственный реестр контрольно-кассовых машин, ППРФ № 904 от 07.08.98г. Нормативно-правовая база	2	1.2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 7. Ознакомление с функциональными возможностями электронной кассовой машины, ее основными узлами, освоение операций, выполняемых на кассовой машине с использованием учебников, справочной литературы		3	2
Тема 2. Тепловое оборудование		18		14
Тема 2.1. Основы теплотехники Тема 2.2. Теплогенерирующие устройства	Содержание учебного материала			
	Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятия о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы, используемые в тепловом оборудовании, их свойства Классификация теплогенерирующих устройств. Устройства для преобразования электрической энергии в тепловую: типы, устройство, достоинства и недостатки	2	1,2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 8. Изучение типов устройств для преобразования электрической энергии, расшифровка буквенно-цифровой индексации тепловых аппаратов с использованием учебных пособий		3	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа 9. Составление схемы структуры рабочего цикла теплового оборудования		3	3
2.3 Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала			
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тела, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях. Требования,	2	1,2	

	предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты			
	Практическое занятие 10. Составление схем примерного размещения оборудования в горячем цехе.	2	2,3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 10. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов тепловых аппаратов		3	3
Тема 2.4. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	1,2	
	Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции			
Тема 2.5. Жарочно-пекарское оборудование	Содержание учебного материала	2	1,2	
	Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.			
	Жарочные и пекарские шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.			
	Аппараты с ИК обогревом- грили, тостеры, ростеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, организация рабочего места.			
	Внеаудиторная самостоятельная работа 11. Изучение схемы устройства и принципа действия электрических сковород (фритюрниц). Освоение правил безопасной эксплуатации		3	2

Тема 2.6. Многофункциональное тепловое оборудование Тема 2.7. Универсальное оборудование	Содержание учебного материала	2	1,2	
	<p>Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правила эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхностью плит), организация рабочего места.</p>			
	Внеаудиторная самостоятельная работа 12. Подготовка презентационных материалов по теме		3	2
Тема 2.8 Водогрейное оборудование Тема 2.9 Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2	1,2	
	<p>Автоматические электрокипяtilьники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипяtilьника</p> <p>Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение.</p> <p>Мармиты для первых и вторых блюд; типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Термостаты, тепловые стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>			
	Практическое занятие 11. Составление таблицы о способах устранения мелких поломок в технологическом оборудовании	2	2,3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа 12. Изучение особенностей устройства мармитов для первых и вторых блюд.		3	2

Тема 3. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		8		4
Тема 3.1. Основы холодильной техники	<p align="center">Содержание учебного материала</p> <p>Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащённости предприятий общественного питания. Классификация способов охлаждения, их характеристика. Охлаждение естественное и искусственное, безмашинное и машинное: их сущность, преимущества и недостатки разных видов и типов.</p> <p>Холодильные агенты: понятие, назначение, их виды, свойства, область применения, влияние на окружающую среду. Понятие об озонобезопасности</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа 13. Составление текстовой таблицы «Техническая характеристика холодильных агентов»</p>	2	1,2	
Тема 3.2. Холодильные машины	<p align="center">Содержание учебного материала</p> <p>Холодильные машины: понятие и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы хладановой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степени автоматизации и агрегатирования. Приборы автоматики холодильных машин. Цель агрегатирования. Типы холодильных агрегатов:</p> <p>характеристика, отличительные особенности, область использования</p>	2	1,2	
	Практическое занятие 12. Изучение устройства холодильного оборудования по схемам.	2	2,3	
Тема 3.3. Торгово- холодильное оборудование	<p align="center">Содержание учебного материала</p> <p>Классификация холодильного оборудования по назначению, температурному режиму, характеру движения воздуха в охлаждаемом объеме. Степени герметичности холодильного агрегата или машины. Стационарные охлаждаемые сборно-щитовые: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, прилавки-витрины; льдогенераторы; оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: назначение, типы,</p>	2	1,2	

	общая характеристика. Особенности устройства основные узлов; правила эксплуатации, организация рабочего места и техники безопасности.			
	Внеаудиторная самостоятельная работа 14. Изучение номенклатуры торгового холодильного оборудования в предприятиях питания города. Составление текстовой таблицы «Технические характеристики холодильных шкафов и прилавок»		3	2
Обобщающий урок по междисциплинарному курсу	Компьютерное тестирование по материалам междисциплинарного курса МДК 01.02	2	3	
ПМ 01. Раздел 3. УП.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (МДК 01.01 и МДК.01.02	Учебная практика			
	Виды работ Соблюдение норм стандартов процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	108	3	
Вводное занятие	Виды работ Правила техники безопасности. пожарной безопасности Личная гигиена персонала, санитарная одежда, санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде и содержанию предприятий. Закон «о качестве и безопасности пищевых продуктов», Сборник рецептур блюд. Ознакомление с использованием на предприятии нормативной и технической документацией (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.), с содержанием правильно оформленных сертификатов соответствия на сырье, накладных и качественных удостоверений и т.д. Технологический цикл производства кулинарной продукции.	6	1,2	
Тема 3.1.Соблюдение норм стандартов процесса		54	2,3	

подготовки мяса, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
Тема 3.1.1. Организация технологического процесса подготовки мяса, используя различные методы, оборудование, инвентарь МДК 01.01 Тема 2.3 МДК 01.02. Тема 3. 3	Виды работ <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами мясного цеха, организацией рабочих мест. Виды мяса и пищевая ценность. Определение качества поступающего сырья: органолептическим методом, используя «ветеринарное свидетельство», «сертификат соответствия», ветеринарное клеймо. Технологический процесс подготовки мяса к разделке (оттаивание мороженого мяса, зачистка поверхности туш, полутуш, четвертин , обмывание, обсушивание).Использование технологического оборудования и производственного инвентаря: разрубочный стул, производственные столы, моечная ванна, разделочные доски, холодильный шкаф (холодильная камера),топор для мяса, нож для разруба мяса, ножи поварской тройки.</p> <p>Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса.</p> <p>Требования к безопасности подготовленного мяса, условия хранения в охлажденном виде.</p>	6	2,3	
Тема 3.1.2. Организация технологического процесса приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. МДК 01.01 Тема 2.3 МДК 01.02. Тема 3. 3	Виды работ <p>Овладение приемами кулинарного разруба туш ,полутуш, четвертин разных видов мяса. Овладение технологическими приемами при приготовлении отрубов в соответствии с принятой схемой разделки, обвалка, зачистка (полная или частичная),сортировка. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов, технологическая ценность, определение их кулинарного назначения. Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов при механической кулинарной обработке, составление таблицы выхода мякоти и костей, % массы отруба.</p> <p>Использование технологического оборудования и производственного инвентаря: моечная ванна, разрубочный стул, производственные столы, разделочные доски, нож обвалочный, нож для разруба мяса, холодильный шкаф. Требования к безопасности крупнокусковых полуфабрикатов, температура и условия хранения, контроль качества.</p>	6	2,3	
Тема 3.1.3. Организация технологического процесса	Виды работ	6	2,3	

<p>приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов МДК 01.01. Тема 2.3 МДК 01.02. Тема 1.10 ; Тема 3.3</p>	<p>Овладение технологическими приемами при приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов: маринование, отбивание, рыхление, панирование. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, определение их кулинарного назначения. Порционные (бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая), мелкокусковые (бефстроганов, поджарка, мясо для шашлыка, азу, гуляш). Расчет выхода полуфабрикатов и ингредиентов в зависимости от вида мяса.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: моечная ванна, стеллаж передвижной, производственные столы, холодильный шкаф, электронные весы, разделочные доски, ножи поварской тройки.</p> <p>Требования к безопасности крупнокусковых полуфабрикатов, температура и условия хранения, контроль качества.</p>			
<p>Тема 3.1. 4. Организация технологического процесса приготовления фаршированных полуфабрикатов МДК 01.01. Тема 2.3 МДК 01.02. Тема 1.10; Тема 3.3</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками получения фаршированных полуфабрикатов: маринование, сворачивание рулетом, подготовка начинки, фарширование. Ассортимент фаршированных полуфабрикатов: лопатка, окорок, грудинка, молочные поросята, поросычья голова. Подбор пряностей и приправ при приготовлении. Расчет выхода фаршированных полуфабрикатов и ингредиентов в зависимости от вида мяса.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: моечная ванна, производственные столы, холодильный шкаф, электронные весы, разделочные доски, ножи поварской тройки.</p> <p>Требования к безопасности фаршированных полуфабрикатов, условия и сроки хранения, контроль качества.</p>	6	2,3	
<p>Тема 3.1.5. Организация технологического процесса приготовления шпигованных полуфабрикатов МДК 01.01 Тема 2.3 МДК 01.02. Тема 1.5 ; Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками получения шпигованных, панированных полуфабрикатов: маринование, формование, подготовка овощей и шпика, шпигование, сворачивание рулетом.. Подбор пряностей и приправ при приготовлении. Расчет выхода шпигованных полуфабрикатов и ингредиентов в зависимости от вида, веса брутто мяса.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: мясорыхлитель, холодильный шкаф, шпиговальная игла, шпиговальный нож, производственные столы, моечная ванна, разделочные доски, ножи поварской тройки.</p> <p>Требования к безопасности шпигованных полуфабрикатов, условия и сроки хранения, контроль качества.</p>	6	2,3	

<p>Тема 3.1.6. Организация технологического процесса приготовления рубленой массы МДК 01.01. Тема 2.3 МДК 01.02. Тема 1.5 ; Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками приготовления полуфабрикатов из рубленой массы: приготовление фарша, порционирование, формование, охлаждение. Ассортимент рубленых полуфабрикатов: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля-кебаб, котлеты полтавские. Ассортимент полуфабрикатов их котлетной массы: рулеты, зразы, котлеты, биточки, шницель, тефтели, фрикадельки. Расчет выхода полуфабриката на заданное количество. Использование технологического оборудования и инвентаря: электромясорубка, фаршемешалка, электронные весы, производственные столы, холодильный шкаф, разделочные доски, ножи, кондитерский мешок.</p> <p>Требования к безопасности полуфабрикатов из рубленой массы, условия и сроки хранения, контроль качества.</p>	6	2,3	
<p>Тема 3.1.7. Организация технологического процесса приготовления котлетной и кнельной массы МДК 01.01. Тема 2.3 МДК 01.02. Тема 1.5 ; Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками приготовления полуфабрикатов из котлетной массы : измельчение мяса, приготовление фарша, взбивание, формование, панирование, охлаждение. взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Ассортимент полуфабрикатов: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулеты, зразы, фрикадельки. Расчет выхода полуфабриката и количества ингредиентов на заданное количество.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: электромясорубка, фаршемешалка, производственные столы, электронные весы, стеллаж передвижной, холодильный шкаф, разделочные доски, ножи поварской тройки.</p> <p>Требования к безопасности полуфабрикатов из котлетной массы, условия и сроки хранения, контроль качества.</p>	6	2,3	
<p>Тема 3.1. 8. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из субпродуктов МДК 01.01. Тема 2.3 МДК 01.02. Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками приготовления полуфабрикатов из субпродуктов: размораживание, обработка, замачивание в холодной воде, удаление кровеносных сосудов. Ассортимент полуфабрикатов: целиком сердце, свиные головы, свиные и телячьи ноги, хвосты, мозги; порционными печень, почки, язык, сердца. Расчет массы отходов и потерь при холодной обработке субпродуктов.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, моечная ванна, производственные столы, электронные весы, стеллаж передвижной, ножи, разделочные доски.</p>	6	2,3	

	Требования к безопасности полуфабрикатов из субпродуктов, условия и сроки хранения, контроль качества.			
Тема 3.1.9. Организация технологического процесса приготовления охлажденных, замороженных полуфабрикатов. МДК 01.01. Тема 2.3 МДК 01.02. Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;	Виды работ Овладение технологическими приемами и навыками охлаждения и замораживания ассортимента полуфабрикатов из разных видов мяса. Контроль качества охлажденных и замороженных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, соответствие требованиям нормативных документов. Оформление удостоверения о качестве на выпущенную продукцию Использование технологического оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, камера для замораживания, производственные столы, электронные весы, стеллажи, лотки	4	2,3	
Тема 3.1.10. Обобщающее занятие по теме 3. 1.	Выполнение пробных практических работ по индивидуальному заданию. Расчет массы сырья, норм отходов и потерь при обработке мяса, субпродуктов, выхода готовых полуфабрикатов, работа с нормативными документами.	2	3	
Тема 3.2. Соблюдение норм стандартов процесса подготовки рыбы, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		18	2,3	
Тема 3.2.1. Организация технологического процесса подготовки рыбы, используя различные методы, оборудование, инвентарь МДК 01.01. Тема 2.2 МДК 01.02. Тема 1.6 ; Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;	Виды работ Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами рыбного цеха, организацией рабочих мест. Виды промысловых рыб используемых при приготовлении сложной кулинарной продукции (окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые). Определение качества поступающего сырья: органолептическим методом, по сертификату качества.. Технологический процесс подготовки рыбы к приготовлению полуфабрикатов: размораживание, потрошение, разделка на порционные куски, филе. Ассортимент полуфабрикатов: целой тушки, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей. Использование технологического оборудования и инвентаря: дефростер, холодильный шкаф, производственные столы, моечная ванна, электронные весы, ручные скребки, ножи поварской тройки, разделочные доски, противни, лотки.	6	2,3	

	<p>Расчет массы сырья нетто и полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы. нормы % отходов, ингредиентов при приготовлении</p> <p>Требования к безопасности полуфабрикатов, сроки и условия хранения, контроль качества.</p>			
<p>Тема 3.2.2. Организация технологического процесса приготовления рыбных фаршированных полуфабрикатов МДК 01.01. Тема 2.2 МДК 01.02. Тема 1.5 ; Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками приготовления рыбных фаршированных полуфабрикатов: подрезание кожи, снятие кожи «чулком», подготовка начинки (измельчение, протирание, взбивание) набивка фарша, перевязывание подготовленной рыбы. Ассортимент: полуфабрикат фаршированной рыбы целиком и порционным куском. Использование технологического оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, электромясорубка, фаршемешалка, ножи, разделочные доски, электронные весы.</p> <p>Расчет массы нетто полуфабриката и количества ингредиентов к начинкам.</p> <p>Требования к безопасности полуфабрикатов (обеспечение температурного и временного режима охлаждения), сроки и условия хранения, контроль качества.</p>	6	2,3	
<p>Тема 3.2.3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной, кнельной массы. МДК 01.01. Тема 2.2 МДК 01.02. Тема 1.5 ; Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из котлетной и кнельной массы: подготовка рыбного филе, измельчение, протирание, взбивание, отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка, сворачивание рулета. Ассортимент: котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели, фрикадельки, тельное. Подбор пряностей и приправ при приготовлении. Использование технологического оборудования и инвентаря: мясорубки, холодильный шкаф, фаршемешалка, ножи, разделочные доски, кондитерские мешки, электронные весы.</p> <p>Расчет норм вложения сырья массой брутто на порцию полуфабриката. Подбор пряностей и приправ при приготовлении.</p> <p>Требования к безопасности, обеспечение температурного и временного режима охлаждения полуфабрикатов, сроки и условия хранения, контроль качества.</p>	4	2,3	
<p>Тема 3.2.4. Обобщающее занятие по теме 3.2.</p>	<p>Выполнение пробных практических работ по индивидуальному заданию</p> <p>Расчет массы сырья, норм отходов и потерь при обработке рыбы, выхода готовых полуфабрикатов, работа с нормативными документами.</p>	2	3	
<p>Тема 3.3.</p>		30	2,3	

<p>Соблюдение норм стандартов процесса подготовки домашней птицы, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>				
<p>Тема 3.3.1. Организация технологического процесса подготовки домашней птицы, используя различные методы, оборудование, инвентарь МДК 01.01. Тема 2.4 МДК 01.02. Тема 1.5 ; Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;</p>	<p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами птицегольевого цеха, организацией рабочих мест. Виды домашней птицы используемой при приготовлении сложных блюд: куры, цыплята-бройлеры, утки, утята, гуси, гусята, индейки, индюшата, утиная или гусиная печень, петушиные гребешки. Определение качества поступающего сырья: органолептическим методом, по сертификату качества. Овладение технологическими приемами и навыками приготовления полуфабрикатов: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье, маринование, охлаждение. Ассортимент п/ф: целая тушка, порционные грудка, окорочок (бедро и голень), спинно-лопаточная часть, крылья.</p> <p>Использование технологического оборудования и производственного инвентаря: шкаф для хранения охлажденных продуктов, вакуумные массажеры, мясорыхлители, ножи, разделочные доски, газовая горелка.</p> <p>Расчет массы нетто при подготовке полуфабрикатов, нормы % отходов.</p> <p>Требования к безопасности, обеспечение температурного и временного режима охлаждения полуфабрикатов, сроки и условия хранения, контроль качества.</p>	6	2,3	
<p>Тема 3.3.2. Организация технологического процесса приготовления фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы. МДК 01.01. Тема 2.4 МДК 01.02. Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками приготовления фаршированных полуфабрикатов: мытье, удаление внутреннего жира(сальник), две трети кожи шеи, крылья по локтевой сустав, подготовка фарша (соус густой молочный, печень говяжья, грибы, сливочное масло), маринование и охлаждение, фарширование, формование, охлаждение. Ассортимент: птица галантин, рулада, фаршированные котлеты из филе птицы, окорочка, утка фаршированная. Подбор пряностей и приправ.</p> <p>Использование технологического оборудования и производственного инвентаря:</p>	6	2,3	

	<p>иглы для шпигования, таяка, ножи, разделочные доски, холодильное оборудование, весы электронные.</p> <p>Расчет массы нетто фаршированных полуфабрикатов, нормы % отходов.</p> <p>Требования к безопасности, обеспечение температурного и временного режима охлаждения полуфабрикатов, сроки и условия хранения, контроль качества.</p>			
<p>Тема 3.3. 3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной, кнельной массы. МДК 01.01. Тема 2.4 МДК 01.02. Тема 1.5; Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы: подготовка филе из птицы, измельчение, протирание, подбор и подготовка ингредиентов, взбивание, отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Ассортимент: котлеты, биточки, зразы, фрикадельки, кнели, суфле. Подбор пряностей и приправ при приготовлении. Использование технологического оборудования и производственного инвентаря: дефростер, мясорубка (в том числе с системой охлаждения в процессе измельчения продукта), фаршемешалка, ножи поварской тройки, кондитерский мешок, разделочные доски, лотки, противни.</p> <p>Расчет количества сырья весом нетто, нормы % отходов.</p> <p>Требования к безопасности, обеспечение температурного и временного режима охлаждения полуфабрикатов, сроки и условия хранения, контроль качества.</p>	6	2,3	
<p>Тема 3.3. 4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени. МДК 01.01. Тема 2.4 МДК 01.02. Тема 1. 5; Тема 1.10 ; Тема 3. 3 ;</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками обработки субпродуктов: удаление желчного пузыря, освобождение от околосердечной сумки, сгустков крови, у желудка удаление внутреннего содержимого с оболочкой, мытье. Ассортимент: сердце и печень кур, желудка кур, утиная и гусиная печень (фуа-гра), петушиные гребешки. Подбор пряностей и приправ при приготовлении.</p> <p>Использование технологического оборудования и производственного инвентаря: электромясорубка, взбивальная машина, овощерезка ручная, ванна моечная, весы электронные, холодильный шкаф, ножи, формы для паштета, разделочные доски.</p> <p>Расчет массы нетто субпродуктов, нормы % отходов.</p>	6	2,3	

	Требования к безопасности, обеспечение температурного и временного режима охлаждения полуфабрикатов, сроки и условия хранения, контроль качества			
Тема 3.3.5. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из кролика. МДК 01.02. Тема 1.5 ; Тема 1.10.; Тема 3.3	<p>Виды работ</p> <p>Пищевая ценность, определение качества поступающего сырья: органолептическим методом, по сертификату качества.</p> <p>Овладение технологическими приемами и навыками обработки кролика: срезание клейма, удаление (горловины, шейный позвонок, почки), мойка, разруб на переднюю и заднюю часть, маринование. Ассортимент: натуральные и фаршированные котлеты, шашлык, рагу. Подбор пряностей и приправ при приготовлении.</p> <p>Использование технологического оборудования и производственного инвентаря: холодильный шкаф, вакуумные массажеры, мясорыхлители, разделочные доски, таялка, ножи поварской тройки, лотки.</p> <p>Расчет массы нетто сырья, нормы % отходов.</p> <p>Требования к безопасности, обеспечение температурного и временного режима охлаждения полуфабрикатов, сроки и условия хранения, контроль качества.</p>	4	3	
Тема 3.3.6. Обобщающее занятие по теме 3.3.	<p>Выполнение пробной практической работы по индивидуальному заданию</p> <p>Расчет массы сырья, норм отходов и потерь при обработке птицы, выхода готовых полуфабрикатов, работа с нормативными документами.</p>	2		
	Всего	108		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;
- «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»;
- «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

лабораторий:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- учебного кулинарного цеха;
- учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- специальное оборудование;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

2. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

3. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- плоттер;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- учебные пособия;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. Химии

- реактивы;
- стенды;
- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

2. Метрологии и стандартизации

- стенды;
- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

3. Микробиологии, санитарии и гигиены

- методические пособия;

- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

4. Учебный кулинарный цех

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование в том числе:
 - ванна моечная ВСМ-1/430КК;
 - пароконвектомат;
 - стеллаж производственный для посуды;
 - шкаф кухонный (двери купе);
 - блинница электрическая;
 - ванны моечные;
 - весы электронные;
 - кофе машина;
 - мясорубка;
 - печь электрическая;
 - холодильная витрина;
 - аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
 - печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR;
 - холодильник ШХ-07;

5. Учебный кондитерский цех

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование в том числе:
 - пароконвектомат;
 - ванна моечная ВСМ-1/530КК;
 - ванна-раковина;
 - машина тестомесильная;
 - миксер;
 - печь электрическая;
 - соковыжималка;
 - стеллаж производственный;
 - холодильник ШХ-07;
 - холодильный ларь ZS-210;
 - шкаф расстойный металлический;
 - взбивальная машина;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения».

6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»).
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».

Учебная литература:

Основная:

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. – Москва: <https://book.ru/book/934353>
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 349 с.: <https://biblio-online.ru/bcode/445900>

Дополнительная:

1. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство <https://biblio-online.ru/bcode/437649>
2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 113 с. <https://biblio-online.ru/bcode/438392>
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. – Москва: КноРус, 2020 <https://book.ru/book/932123>

Учебная литература:

Основная:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. – Москва: КноРус, 2020: <https://book.ru/book/932123>.
2. Миляева, Л.Г. Планирование и организация производственной деятельности: учебник / Миляева Л.Г. – Москва: КноРус, 2020. – 282 с. <https://book.ru/book/935933>
3. Костюкова, Е.И. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") Приложение: учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. – Москва <https://book.ru/book/935930>

Дополнительная:

1. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. – Москва: Русайнс, 2020. – 121 с.. <https://book.ru/book/936168>
2. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации eПриложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 277 с. <https://book.ru/book/936251>

Интернет - ресурсы:

- ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>
ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru
ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности «Технология продукции общественного питания».

Изучению данного модуля предшествует освоение материалов общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

В процессе обучения проводятся текущие индивидуальные консультации. Перед проведением квалификационного экзамена проводятся групповые консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение профессионального модуля (ПМ. 01):

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины;
- наличие опыта профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация дисциплины (ПМ. 01.) в учебном процессе осуществляется преподавателями, данные на которых указаны в таблице 4.

Таблица 4 - Характеристика педагогических работников, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному модулю

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины, модуля, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников					
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, штатный, внешний совместитель, иное)
1	2	3	4	5	6	7	8
	ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						
	Раздел 1. МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ВГУЭС в г. Артеме	штатный
	Раздел 2. МДК. 01.02. Техническое оснащение и организация рабочего места	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами,	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ВГУЭС в г. Артеме	штатный

			Товаровед высш.кв.				
	Раздел 3. УП.01 Учебная практика	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ВГУЭС в г. Артеме	штатный

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся осуществляется по следующей таблице:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-организация технологического процесса; - демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов; - проведение контроля качества полуфабрикатов; - расчеты необходимого количества сырья и полуфабрикатов; - подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты работы на лабораторных занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам выполнения комплексных практических и ситуационных заданий учебной практики; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-организация технологического процесса; - демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов; - проведение контроля качества полуфабрикатов; - расчеты необходимого количества рыбы - подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты работы на лабораторных занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования;</p>

		<p>-зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам выполнения комплексных практических и ситуационных заданий учебной практики;</p> <p>-зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-организация технологического процесса; - демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>- проведение контроля качества полуфабрикатов;</p> <p>- расчеты необходимого количества домашней птицы;</p> <p>- подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p>	<p>Оценка в рамках:</p> <p>текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результаты работы на практических занятиях; - результаты работы на лабораторных занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик , выполнения пробных самостоятельных заданий. <p>Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам выполнения комплексных практических и ситуационных заданий учебной практики; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
<p>ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.</p>	<p>-организация рабочего места;</p> <p>- демонстрация навыков рационального подбора и правильной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>- оценка эффективности его использования и эксплуатации с соблюдением правил безопасности.</p>	<p>Оценка в рамках:</p> <p>текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результаты работы на практических занятиях; - результаты работы на лабораторных занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик , выполнения пробных самостоятельных заданий. <p>Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам выполнения комплексных практических и ситуационных заданий учебной практики;

		-зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений указаны в таблице 5.2.

5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций студентов

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по подготовке сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд. Качество выполненных работ.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка выполнения курсовой работы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике. Оценка выполнения курсовой работы. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при

		проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовке электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике. Оценка выполнения курсовой работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация умений использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация умений работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация умений брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при работе в малых группах, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований,

		походов, профессиональных конкурсов и др.). Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	-демонстрация умений к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умений ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности..	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.

5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	11	допуск к текущей аттестации	
2	41	допуск к промежуточной аттестации	
3	61-75	удовлетворительно	3
4	76-90	хорошо	4
5	91-100	отлично	5

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результат освоения профессионального модуля.

5.4 Критерии оценки знаний студентов по междисциплинарному курсу МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Общее распределение баллов:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов		Семестровая аттестация от 60-100 баллов	
		Знания, умения	Компетенции	Знания, умения	Компетенции
1.	Теоретический материал	5 x 0,5= 2,5	5 x 0,5 = 2,5	4 x 0,5 = 2	4 x 0,5 = 2
2.	Лабораторные/ практические работы	4 x 0,5 = 10	4 x 0,5 = 10	4 x 0,5= 10	4 x 2,5= 10
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	3	3	3,5	3,5
5.	Контрольные работы	2,5	2,5	2,5	2,5
6.	Итого:	18	18	18	18
7.	Экзамен	-	-	20	
8.	Посещаемость	4		4	
9.	Всего:	40		60	

МДК.01.02. Техническое оснащение и организация рабочего места

Общее распределение баллов:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов		Семестровая аттестация от 60- 100 баллов	
		Знания, умения	Компетенции	Знания, умения	Компетенции
1.	Теоретический материал	5 x 1= 5	5 x 1 = 5	5 x 1= 5	5 x 1 = 5
2.	Лабораторные/ практические работы	3 x 3 = 9	3 x 3 = 9	2 x 3= 6	2 x 3= 6
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	4	4	4
5.	Реферат	-	-	3	3
6.	Итого:	18	18	18	18
7.	Экзамен	-	-	20	
8.	Посещаемость	4		4	
9.	Всего:	40		60	

УП.1 Учебная практика

Общее распределение баллов:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100	
		Текущая аттестация от 0-40 баллов	Семестровая аттестация от 60-100 баллов

		знания, умения	компетенции	знания, умения	компетенции
1.	Практические работы	$8 \times 0,5 = 4,0$	$8 \times 2,5 = 20,0$	$9 \times 1,0 = 9,0$	$9 \times 2,5 = 22,5$
2.	Индивидуальные задания		$4 \times 2,5 = 10,0$		$1 \times 2,5 = 2,5$
3.	Контрольные (пробные) работы	2,0	-	2,0	-
4.	Выполнение практической работы по индивидуальному заданию	-	-	-	20,0
5.	Посещаемость	4,0		4,0	
6.	Итого:	10,0	30,0	15,0	45,0

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

Таблица А. - Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в модуле ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Сырье	исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
Полуфабрикат (кулинарный полуфабрикат)	пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
Полуфабрикат высокой степени готовности	кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.
Кулинарное изделие	пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.
Мучное кулинарное изделие	кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).
Кондитерское изделие	изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
Блюдо	пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности порционированных и оформленных.
Кулинарная продукция	совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.
Кулинарная готовность (или готовность)	совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.
Кулинарная обработка	воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.
Механическая кулинарная обработка	кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.
Тепловая кулинарная обработка	кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.
Отходы при кулинарной обработке	пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.
Потери при кулинарной обработке	уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции
Рецептура (кулинарной продукции)	нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.
Технологический процесс	последовательность технологических операций по выпуску кулинарной продукции

Качество	совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.
Ассортимент	перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.
Органолептическая оценка качества	оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху; кулинарных изделий и блюд – по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу.
Охлаждение	отдача тепла в окружающую среду. Продукты можно охлаждать в естественных и искусственных условиях
Классификация	разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами
Контроль качества	проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства.
Машина	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой
Прочность	способность детали под действием внешних приложенных сил не допускать поломки и остаточных деформаций
Жесткость	способность детали под действием внешних приложенных сил допускать упругие деформации только в установленных пределах
Станина	служит для установки и монтажа всех узлов машины
Корпус машины	предназначен для размещения внутренних частей машины
Рабочая камера	место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами
Рабочие органы	узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки
Передачный механизм	передает движение от вала двигателя к рабочему органу машины
Паспорт	документ, в котором указывается марка, заводской номер, назначение, краткая характеристика
Формуляр	документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные изделия, общие сведения, комплектность поставки. Гарантийные обязательства
Мясорубка	машина для измельчения мяса
Фаршемешалка	предназначена для перемешивания фарша и его компонентов в однородную массу и обогащения ее кислородом
Шнек	однозаходный червяк с переменным шагом витков
Разрывание	разрушение при растяжении
Раздавливание	разрушение при сжатии

<i>Размалывание</i>	разрушение при изгибе
<i>Взбиватели</i>	Инструменты для взбивания смесей различной густоты
<i>Непосредственный обогрев</i>	Передача тепла через разделительную стенку
<i>Косвенный обогрев</i>	Передача тепла через промежуточную стенку
<i>Пряности</i>	Свежие, сухие, специально обработанные части растений (листья, цветы, семена, корни, плоды, цедра) которые обладают сильным специфическим ароматом
<i>Шпигование</i>	Внедрение инородного жира в мясную основу, для повышения сочности
<i>Фарширование</i>	Наличие целого продукта (курицы, утки, индейки, гуся, рыбы) из которого вынимают внутренности и заполняют образовавшуюся полость начинкой.
<i>отбивание</i>	Для разрыхления соединительной ткани, выравнивания толщины куска, придания формы.
<i>жиловка</i>	Удаление из полученной мякоти хрящей, грубой соединительной ткани и лишнего жира.
<i>зачистка</i>	Срезание закраин, придания полуфабрикату определенной формы и удаления поверхностной пленки.
<i>Фрикасе</i>	Блюдо из молодого, нежного мяса (из телятины и цыплят) с косточками
<i>Филе</i>	Без костей часть мяса домашних животных, птицы, дичи, рыбы
<i>Маринование</i>	Способ консервирования продуктов или их предварительная обработка, способствует размягчению соединительной ткани мяса, придает вкус, аромат.
<i>Фарш</i>	Сырое молотое мясо, измельченные овощи, грибы, фрукты.
<i>Бланиширование</i>	Обдавать кипятком
<i>Букет</i>	Это все вкусовые и ароматические черты, неповторимые в другом виде, характерные лишь для данного сорта, типа
<i>Аппетит</i>	Ощущение, связанные с потребностью в пище
<i>Заправка</i>	Состав улучшающий пищу, слабривающий ее вкус и подходящий только к определенным продуктам
<i>Щепотка</i>	Указание на меру сухого, порошкообразного вещества (соли, соды, перца, сахара, крахмала) предназначенного для введения в блюдо либо в момент приготовления, либо после.
<i>Блюдо</i>	Два значения: 1.либо -кушанье, как композиционное объединение нескольких кулинарных изделий 2.либо столовая посуда в виде большой тарелки для подачи к столу кушанья.
<i>Сложное блюдо</i>	Сочетание продуктов подвергшихся трудоемкой кулинарной обработке, доведенных до полной кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Паштеты	Изделия из предварительно отваренного, готового для еды животного сырья(мяса, рыбы, птицы, ракообразных) превращенного в молотое, пастообразное состояние
Шницель	Мясное блюдо, плотно панируют в сухарях и во взбитом яйце.
Бифитекс	От англ.beef –говядина , steak -кусоч
Бефстроганов	Популярное блюдо из мелких кусочков мяса в соусе
Антрекот	Любой кусок мяса без костей из говядины толщиной 1-1,5см и величиной с ладонь.
Мышечная ткань	Состоит из отдельных волокон ,покрытых полупрозрачной оболочкой
Соединительная ткань	Состоит из неполноценных белков коллагена и эластина.
Жировая ткань	Представляет собой клетки, заполненные жировыми капельками и покрытые соединительной тканью.
Костная ткань	Состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин-вещество близкое к коллагену.
Основные ткани мяса	Мышечная, соединительная, жировая, костная
Отбивание	Для разрыхления соединительной ткани, выравнивания толщины куска, придания формы.
Крупнокусковые полуфабрикаты	Отдельные части мяса, зачищенные от лишнего жира, пленок, сухожилий
Котлетное мясо	Куски мясной мякоти различной величины и массы с костей и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов.
Гарнир	Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса, внешнего вида.
Простой гарнир	Состоит из одного какого-то продукта
Сложный гарнир	Состоит из двух и более различных продуктов
Банкетное блюдо	Блюдо с оригинальным оформлением, приготавливаемое для торжественных приемов.
Охлажденное блюдо, кулинарное изделие	Блюдо или кулинарное изделие ,подвергнутое интенсивному охлаждению.
Пищевые отходы	Остатки продуктов, которые после соответствующей обработки используют в пищу
Технические отходы	Продукты, которые передают для последующего использования отраслях промышленности.
Качество полуфабрикатов	Свойства продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке, безопасность для здоровья.
Пищевая ценность	Это совокупность свойств продукции общественного питания, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.
Нормативные документы	Государственные стандарты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, изделий, контролю за качеством,

	безопасностью, условием изготовления, хранения, перевозок, реализации
<i>Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, изделий</i>	Документ в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов.
<i>Производственный контроль</i>	Контроль сырья, материалов, технологических процессов, транспортирования, хранения, применяемых при производстве продуктов.

**Таблица Б. - ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:	
БЫЛО:	СТАЛО:
Основание:	
Подпись лица, внесшего изменения	
№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:	

БЫЛО:	СТАЛО:
Основание:	
Подпись лица, внесшего изменения	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Филиал Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
в г. Артеме

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
филиала


О.И. Иванова



**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01**

**Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Год набора на ООП
2019

Артем 2020

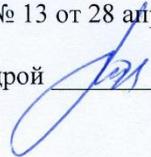
СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания научно-методического
совета
от 18 мая 2020 года № 7

Председатель  О.И. Иванова

РАСМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании кафедры ТПСД
протокол № 13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

Разработчики:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

Эксперт от работодателя:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Кашимовская Татьяна Ивановна	 

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Формой аттестации по профессиональному модулю **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01	ДФК; (дифференцированный зачёт)	- результаты работы на практических занятиях; - результаты работы на лабораторных занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования;
МДК 01.02	экзамен	результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования;
УП.01	дифференцированный зачет	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий.

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов; - проведение качественного контроля полуфабрикатов;

	<ul style="list-style-type: none"> - результаты расчетов необходимого количества сырья и полуфабрикатов; - правильный подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд
ПК 1. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов; - проведение качественного контроля полуфабрикатов; - результаты расчетов необходимого количества рыбы - правильный подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов; - проведение качественного контроля полуфабрикатов; - результаты расчетов необходимого количества домашней птицы; - правильный подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд
ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места в соответствии с требованиями нормативных документов; - демонстрация навыков рационального подбора и правильной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - оценка эффективности использования и эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования с соблюдением правил безопасности.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - быстрая адаптация к производственным условиям труда; - участие в работе предметных кружков, олимпиад профессионального мастерства; - проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	<ul style="list-style-type: none"> мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления

качество.	полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд; качество выполненных работ.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результаты своей деятельности; - способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность; - проверка качества сырья органолептическим способом; - бракераж готового блюда.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач; - расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; - нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - наличие интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации, используя различные виды источников, в т.ч. электронные; - результативность поиска;

2.2. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- **ПО 1** - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- **ПО 2**.- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
ПО3. - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд,
- ПО 4** – приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птиц
- ПО 5** - использование различные методов, подбор оборудования и инвентаря;
- **ПО 6** – осуществления контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- У 1** - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- У 2** - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У-3**- проводить расчеты по формулам;
- У 4**- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- У 5** - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У 6** - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- **У 7** – обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени

знать:

- З 1** - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- З 2** - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- З 3** - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- З 4** - основные характеристики и пищевую ценность мяса и субпродуктов;
- З 5** - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- З 6** - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженном виде;
- З 7** - способы количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- З 8** - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- З 9** - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- З 10** - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- З 11** - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- З 12**- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- З 13** - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- З 14** - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- З 15** - правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса;
- З 16** - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженном виде.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (Оценка освоения междисциплинарных курсов)

3.1. Задания для оценки освоения МДК 01.01Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.1.1 Задания текущего контроля

Тема 1.1 Технологические принципы производства кулинарной продукции

Внеаудиторная самостоятельная работа №1

Проверяемые результаты обучения: 31, 32

Текст задания:

Составьте глоссарий по основным понятиям кулинарной продукции

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

Внеаудиторная самостоятельная работа №2

Проверяемые результаты обучения: 31, 38

Текст задания:

Подготовьте сообщения по характеристикам основных и вспомогательных приемах тепловой обработки

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.3 Процессы, формирующие качество кулинарной продукции

Внеаудиторная самостоятельная работа №3

Проверяемые результаты обучения: У1, У3

Текст задания:

Составьте схему гидролиза сахаров

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.1 Обработка овощей, плодов, грибов

Практическое занятие №1

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3

Текст задания: Рассчитайте массу отходов при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №2

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3

Текст задания: Рассчитайте массу брутто при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №3

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3

Текст задания: Определите массу нетто и выход полуфабрикатов при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №4

Проверяемые результаты обучения: У3, З2

Текст задания: Работа с нормативными документами. Оформите технологические карты на полуфабрикаты из корнеплодов.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Лабораторная работа №1

Проверяемые результаты обучения: У4, З7

Текст задания: Приготовьте полуфабрикаты из корнеплодов, капустных, луковых овощей, продемонстрируйте способы предохранения очищенного картофеля от потемнения и использование отходов.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №4

Проверяемые результаты обучения: У4,З7

Текст задания: Проведите обработку и нарезку овощей, подготовьте овощи для фарширования

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №5.

Проверяемые результаты обучения: У4,З7

Текст задания: Оформите лабораторную работу

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №6.

Проверяемые результаты обучения: У3, З11

Текст задания: Произведите расчеты сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №7.

Проверяемые результаты обучения: У3

Текст задания: Решите задачу по индивидуальному заданию

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Практическое занятие №5

Проверяемые результаты обучения:ЗЗ, УЗ

Текст задания: Произведите расчет массы отходов при механической кулинарной обработке рыбы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №6

Проверяемые результаты обучения:ЗЗ, УЗ

Текст задания: Произведите расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №7

Проверяемые результаты обучения:ЗЗ, УЗ

Текст задания: Определите массу нетто и выхода полуфабрикатов при механической кулинарной обработке рыбы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 8

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ,З9,У4,У6

Текст задания: Оформите технологические карты для рыбы фаршированной (целиком, батонами, порционными кусками)

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Лабораторная работа №2

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ,З11, З13,У4,У6

Текст задания: Приготовьте полуфабрикаты из рыбы для фарширования (целиком, батонами, порционными кусками)

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 4 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №8

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ,З9,У4,У6

Текст задания: Подготовьте презентацию по теме «Обработка рыбы с костным скелетом»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 2 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №9

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ,З9,З12, У4,У6

Текст задания: Приготовьте полуфабрикаты из рыбы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №10

Проверяемые результаты обучения: ЗЗ,З9,У4,У6

Текст задания: Оформите лабораторную работу

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №11

Проверяемые результаты обучения: 33, 38, 310, У1,У2

Текст задания: Определите качество рыбы свежемороженой, охлажденной.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

3.1.2 Другие формы контроля (контрольная работа)

Вариант №1

Задание 1

Проверяемые результаты обучения:31,32, 33

Текст задания: дайте правильные ответы:

1. Перед приготовлением блюд морскую капусту замачивают в холодной воде на, час.

3-4

*10-12

5-8

18-24

2. К наиболее крупным ракообразным относятся

омары

лангусты

*крабы

креветки

3. Мелкую рыбу массой до 200 г используют

порционными кусками

кругляшом

*целиком

разделанной на филе

4. Мясо морских беспозвоночных по пищевой ценности приближается к

*яйцам

птице

овощам

молоку

5. К рыбе с костным скелетом относится

*треска

стерлядь

калуга

осетр

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% - задания 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 2

Проверяемые результаты обучения: У1, У2,31,38

Текст задания: Дайте органолептическую оценку тельного из рыбы

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% - задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 3

Проверяемые результаты обучения:33,39,У4,У6

Текст задания: Составьте технологическую схему приготовления тефтелей из рыбы

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 4

Проверяемые результаты обучения:31,33, У5,

Текст задания: Заполните таблицу:

	Виды рыб	Относятся к семейству
1	Окунь, судак, ерш	
2	Семга, кета, горбуша, лосось, форель	
3	Осетр, севрюга, белуга	
4	Треска, налим, пикша, хек	
5	Лещ, карп, сазан, линь	
6	Сельдь, салака, килька, сардины	
7	Камбала, палтус	

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60%- задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 5

Проверяемые результаты обучения: 312, 39,314

Текст задания: подберите необходимые ингредиенты для приготовления рулета из рыбы

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение задания 80 мин.

Вариант 2**Задание 1**

Проверяемые результаты обучения:31,32,33

Текст задания: дайте правильные ответы:

1 Палтус относится к классу

тресковых

*камбаловых

сельдевых

окуневых

2 При разделке рыбы на филе используют

порционирование

потрошение

*пластование

фарширование

3 К рыбе с костным скелетом относится

*треска

стерлядь

калуга

осетр

4 Перед тепловой обработкой рыбные полуфабрикаты

обсушивают

*панируют

пластуют

нарезают

5 Для жарки изделий во фритюре используют панировку

мучную

красную

белую

*двойную

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 2

Проверяемые результаты обучения: У5, У6, 310, 311,

Текст задания: Найдите ошибку в обработке осетровых рыб.

Отрубают голову.

Удаляют спинные костные жучки.

Удаляют визигу.

Очищают костные боковые жучки

Ошпаривают

Промывают

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания более 60% - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 3

Проверяемые результаты обучения: 32,33,37,310,

Текст задания: Составьте ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы рыбы

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 4

Проверяемые результаты обучения: У3

Текст задания: Определите количество чистого филе при разделке 20 кг судака.

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 5

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33,

Текст задания: Составьте технологическую схему обработки рыбы на чистое филе

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение задания 80 мин.

Вариант №3**Задание 1**

Проверяемые результаты обучения:31,32, 33,

Текст задания: дайте правильный ответ

1 Кожу снимают «чулком» у

*налима, угря, бельдюги;

щуки, наваги, линия;

камбалы, трески, сайды

сазана ,карпа, трески

2 Перед удалением чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 с и быстро переключают в холодную воду

*линя

камбалу

судака

навагу

3 Пассерованный репчатый лук добавляют в котлетную массу для

котлет

сраз

* тефтелей

рулета

4 Изделия из рыбной котлетной массы с начинкой из вареных яиц и пассерованного лука

биточки

* тельное

тефтели

фрикадельки

5 В котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения ее рыхлости добавляют вареной рыбы, в количестве, %

10-15

30-35

*25-30

15-20

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 2

Проверяемые результаты обучения:31,33,

Текст задания: Дайте органолептическую оценку рыбы фаршированной

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 3

Проверяемые результаты обучения:33, 38, 310

Текст задания: Укажите особенности обработки камбалы, наваги, линия

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 4

Проверяемые результаты обучения:У3

Текст задания: Определите сколько котлетной массы (кг) получится из 20 кг чистого филе судака и какое количество котлет можно приготовить при выходе полуфабриката 55г?

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Задание 5

Проверяемые результаты обучения:31, 33, 37, 38

Текст задания: Отметьте знаком «X» используемый вид панировки.

Наименование полуфабриката	Вид панировки			
	льезон	красная	белая	мучная
Рыба фри				
Рыба в тесте				
Рыба грилье				
Рыба восьмеркой				
Зразы донские				

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение задания 80 мин.

○ 4 семестр

3.1.3 Задания текущего контроля

Тема 2.3 Обработка мяса

Внеаудиторная самостоятельная работа №12

Проверяемые результаты обучения: 37, 39, 314, У1,У2

Текст задания: Составьте схему разделки туш мелкого скота.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №12

Проверяемые результаты обучения: 37, 39, 314, У1,У2

Текст задания: Определите процент отходов при механической обработке мяса свинины, говядины, баранины

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 9

Проверяемые результаты обучения: 31, 34, 38, У1,У6

Текст задания: Определите качество поступившего мяса. Оцените качество полуфабрикатов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №10

Проверяемые результаты обучения: 31, 34, 38, У3

Текст задания: Произведите расчеты массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №11

Проверяемые результаты обучения: 31, 34, 38, У1,У2

Текст задания: Произведите расчет сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества, вида и кондиции мяса

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №12

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 37, У3

Текст задания: Произведите расчет выхода полуфабрикатов, массы нетто из мяса свинины, баранины, говядины.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №14

Проверяемые результаты обучения: 34, У16

Текст задания: Составьте терминологический словарь по теме занятия.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №15

Проверяемые результаты обучения: 34, У16

Текст задания: Подготовьте сообщения по обработке всех видов субпродуктов (по индивидуальному заданию)

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №16

Проверяемые результаты обучения: 32

Текст задания: Оформите лабораторную работу

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 2.4 Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи

Практическое занятие №13.

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 37, У3

Текст задания: Произведите расчет массы отходов при обработке птицы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №14

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 37, У3

Текст задания: Произведите расчет массы брутто при механической кулинарной обработке птицы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №15

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 37, У3

Текст задания: Определите массу нетто, выход полуфабрикатов и готовых изделий из сельскохозяйственной птицы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие №16

Проверяемые результаты обучения: 310, 314, 315, 316

Текст задания: Произведите расчеты массы сырья из птицы, дичи для приготовления горячих блюд.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 3 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №17

Проверяемые результаты обучения: 310, 316

Текст задания: Разработайте презентацию по теме «Механическая обработка сельскохозяйственной птицы»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 2 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №18

Проверяемые результаты обучения: 310, 316

Текст задания: Подготовьте сообщение по способам заправки птицы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №19

Проверяемые результаты обучения: 310, 316

Текст задания: Произвести расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из утки

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №20

Проверяемые результаты обучения: 34, 315, 316

Текст задания: Определите качество полуфабрикатов из курицы

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл
За неправильное выполнение задания -0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №21

Проверяемые результаты обучения: 34, 315, 316

Текст задания: Оформите лабораторную работу

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

3.1.4 Задания для промежуточной аттестации освоения МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38,39, 310

Текст задания: дать правильный ответ; вставить пропущенное слово

Тема 1. Теоретический цикл производства кулинарной продукции

1. В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена в **1779** г
2. Виды безопасности кулинарной продукции
 - *санитарно-гигиеническая
 - *радиационная
 - *химическая
 - механическая
3. Отсутствие недопустимого риска для **здоровья** потребителей радиоактивными веществами обеспечивается безопасностью радиационной
4. Контроль готовой кулинарной продукции относится к **выходному** контролю
5. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности - это блюдо
 - готовая продукция
 - *полуфабрикат
 - сырье
6. Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве, с целью доведения до заданной степени готовности называется **тепловой** кулинарной обработкой
7. Физико-химические показатели кулинарной продукции характеризуют
 - *пищевую ценность кулинарной продукции
 - санитарные требования на производстве
8. Замена одних продуктов другими производится на основании нормативных документов по принципу **взаимозаменяемости**
9. При нарушении санитарно-гигиенической безопасности в продуктах накапливаются токсичные вещества, к которым относятся
 - *сальмонеллы
 - *стафилококки
 - нитраты
 - пестициды
10. С помощью органолептических, физико-химических, микробиологических показателей контролируется **качество** кулинарной продукции, ее безопасность
11. Качеством белков пищи определяет ценность продукта энергетическая
 - *биологическая
 - физиологическая
 - химическая
12. По ходу технологического процесса проводится **операционный** контроль
13. Кулинарная продукция, реализуемая вне зала предприятия общественного питания должна сопровождаться фактурой

*удостоверением о качестве накладной

актом

14. Процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания складывается из следующих операций

*механическая обработка сырья

*тепловая обработка сырья

приготовление продукции

утилизация отходов

15. Прием сырья на производстве предусматривает учет

*количественный

*качественный

технологический

товароведный

16. Качество кулинарных полуфабрикатов, их безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям

17. К механической обработке пищевого сырья относятся следующие виды операций

*нарезка

*панирование

*шинкование

припускание

18. Виды безопасности кулинарной

продукции санитарно-гигиеническая, радиационная, химическая

19. Отсутствие недопустимого риска для здоровья потребителей токсичными веществами обеспечивается химической

безопасностью

20. Контроль поступающего сырья и полуфабрикатов относится к контролю

*предварительному

операционному

выходному

промежуточному

21. Нормативный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции называется рецептурой

22. Количество отходов при производстве блюд зависит от

вида оборудования

типа предприятия

квалификации персонала

*способа кулинарной обработки

Тема 2 Способы кулинарной обработки

23. Термин «шинкование» означает нарезку овощей на

кубики

*соломку

бочонки

брусочки

24. Недостатком тепловой обработки является изменение окраски овощей

25. В процессе тепловой обработки продукты обеззараживаются, размягчаются

26. К вспомогательным приемам тепловой обработки относятся

*опаливание

*бланширование

*пассерование

припускание

27. От способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов зависит

*количество отходов

*величина потерь питательных веществ

*потери массы

вид исходного сырья

28. Быстрее и легче усваиваются отварные и припущенные блюда

29. Фарширование, шпигование, панирование – это механический способ обработки продукта

30. Выдерживание продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата и консистенции – это

сульфитация

шпигование

*маринование

брезирование

31. Выдерживание продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата и консистенции относится к

химическому способу

32. Для разделения смесей, состоящих из частиц различной удельной массы, применяют

*флотацию

сульфитацию

маринование

эмульгирование

33. Брезирование - это комбинированный вид тепловой обработки

34. Припускание с последующей обжаркой называется

тушением

запеканием

*брезированием

термостатированием

35. При жарке во фритюре соотношение жира и продукта должно быть

1:1

2:1

*4:1

1:20

36. При жарке основным способом

количество жира берут, % от массы продукта

2-3

*5-10

15-20
20-25

37. К основному способу тепловой обработки относится

*жарка
пассерование
тушение
бланширование

38. Для снижения потерь сока при хранении и транспортировании полуфабрикаты из рыбы подвергаются фиксации

39. Варка в небольшом количестве жидкости - это

тушение
*припускание
панирование
пассерование

40. Пассерование – это прогрев продукта в жире

41. Способ жарки с полным погружением продукта в жир называется жаркой основным способом

*во фритюре
в замкнутом пространстве

на открытом огне

42. Процесс дозирования относится к механической обработке

43. К комбинированному способу обработки относится тушение и запекание

44. Жарка продукта основным способом - это жарка в небольшом количестве жира

45. К механическим способам обработки сырья относится
растворение

*формование
ферментирование

размораживание

Тема 3 Классификация и ассортимент кулинарной продукции

46. Разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами называется классификацией

47. Ассортимент кулинарной продукции на предприятиях питания представлен в виде
договора
накладной
*меню
прейскуранта

48. Объектами классификации в технологии приготовления пищи являются полуфабрикаты, кулинарные изделия, готовые блюда

49. Основные признаки классификации кулинарной продукции определены

сертификатом
*ГОСТом

приказом предприятия
Законом «О защите прав потребителей»

50. Фасетный метод классификации кулинарной продукции предусматривает параллельное разделение по одному признаку

51. Для закусовых характерным является ассортимент блюд не сложного приготовления

52. При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывается
наличие транспорта

*тип предприятия
торговые площади
интерьер предприятия

53. На заготовочных предприятиях ассортимент кулинарной продукции представлен

*производственной программой
ГОСТом

планом-меню
сертификатом

54. Особые требования предъявляются к формированию ассортимента школьной столовой

55. Обновление ассортимента в предприятиях общественного питания зависит от
квалификации персонала
наличия оборудования
*контингента питающихся
договоров поставки продукции

56. Перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей-это

прейскурант
*меню

фактура
производственная программа

57. Широкий ассортимент всех групп блюд, преимущественно сложного приготовления характерен для ресторана

○ **Тема 4. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции**

58. Способность белков прочно связывать значительное количество влаги называется
дегидратацией
*гидратацией
денатурацией
деструкцией

59. При промывании, варке, припускании происходит извлечение растворимых веществ в результате процесса

*диффузии
осмоса
адгезии

- терморепеноса
60. Следствием **инверсии** сахарозы является повышение сладости сиропа
61. Образование аппетитной корочки на жареных, запеченных блюдах обусловлено реакцией карамелизации
*меланоидинообразования
брожения
гидролиза
62. Одним из важнейших свойств крахмала, которое влияет на консистенцию, **форму** и объем готовых изделий, является набухание
63. Сложные эфиры трехатомного **спирта** глицерина и высокомолекулярных жирных кислот – это жиры
64. В процессе варки жир, содержащийся в продуктах, эмульгирует разбрызгивается
*вытапливается
окисляется
65. Для жарки рекомендуется использовать жиры с высокой температурой **дымообразования**, к которым относятся свиное сало, пищевой саломас
66. Гидролиз жира протекает с образованием **глицерина** и жирных кислот в три стадии
67. Белки продуктов, растворимые в воде, называются
*альбуминами
глобулинами
проламинами
глобулинами
68. Слипание поверхности двух разнородных тел осмос
*адгезия
ферментатирование
набухание
69. По скорости **переваривания** на первом месте находятся белки яиц
70. Природные полимеры, состоящие из остатков сотен и тысяч аминокислот, соединенных пептидной связью называют минеральными веществами
*белками
углеводами
витаминами
71. Денатурация белков сопровождается изменением **вторичной**, третичной и четвертичной структур
72. Кислота, которая задерживает развитие гнилостных процессов и способствует набуханию белков клейковины муки уксусная
лимонная
*молочная
- щавелевая
73. К жирам **животного** происхождения относят масло сливочное, свиное сало
74. Белки продуктов, растворимые в **спирте**, называются проламинами
75. Белки продуктов, растворимые в щелочах, называются альбуминами
глобулинами
проламинами
*глобулинами
76. Белки продуктов, растворимые в солевых растворах, называются альбуминами
*глобулинами
проламинами
глобулинами
77. Белки продуктов животного происхождения усваиваются на, %
60
70
*90
80
78. При промывании, **замачивании** продуктов в воде происходит процесс диффузии
79. К группе **комбинированных** жиров относят маргарин, кулинарный жир
80. Жир «Украинский» относится к группе жиров
пищевых
растительных
животных
*комбинированных
81. Неприятный **салистый** вкус бульонам придает процесс гидролиза жира
82. Распад сахаров при нагревании их выше **температуры** плавления называется карамелизацией
83. Температура плавления фруктозы **102** °C
84. Температура плавления глюкозы, °C
*145
150
160
102
85. Температура плавления сахарозы, °C
145
150
*160
102
86. Прозрачный клейстер желеобразной консистенции получают из
*кукурузы
риса
пшеницы
*картофеля
87. Взрослому человеку требуется в сутки белка, г
30-40
40-50

- 60-70
*80-100
88. Гидратацией называется способность **белков** прочно связывать влагу
89. Приготовление омлетов, различных видов теста, набухание белков круп, являются примерами
*гидратации
осмоса
адгезии
карамелизации
90. Уксусная кислота по инверсионной способности слабее **щавелевой** кислоты в 50 раз
91. Лимонная кислота по инверсионной способности слабее щавелевой кислоты в, раз
*11
25
30
50
92. При подпекании лука и моркови для бульонов, при запекании яблок протекает **процесс** карамелизации
93. Внешние признаки порчи фритюрного жира приятный запах
*выделение дыма
*изменение цвета
*образование пены
94. Вещество, обладающее резким неприятным запахом, который вызывает раздражение **слизистых** оболочек носа, горла и слезотечение – акролеин
95. Жиры являются источником **энергии**, в 1 г жира содержится 9 ккал
96. Положительная роль реакции **меланоидинообразования** состоит в том, что появляется аппетитная корочка на жареных блюдах из мяса
Тема 5. Обработка овощей, плодов и грибов
97. К двум основным формам нарезки овощей относят брусочки и соломки
*простую и сложную
ломтики и дольки
кубики крупного и мелкого размера
98. Красящий пигмент **каротин** содержится в моркови
99. Спаржа относится к **десертным** овощам
100. Шампиньоны после зачистки для предохранения от **потемнения** промывают в подкисленной воде
101. Картофель является основным источником крахмала
витаминов
белков
экстрактивных веществ
102. Картофель нарезают **кружочками** для запекания
103. Быстрозамороженная или консервированная смесь, нарезанных соломкой и пассерованных, овощей – это **суповая** заправка
104. Технологический процесс механической обработки корнеплодов начинается с *сортировки
нарезки
мойки
очистки
105. Зеленую окраску овощам придает бетанин
ликопин
*хлорофилл
каротин
- 106. Баклажаны относятся к группе **томатных** овощей
107. Свежую капусту на 15-20 мин для удаления гусениц и улиток кладут в **соленую** воду
108. Процент отходов при **механической** обработке картофеля зависит от качества картофеля
109. В группу тыквенных овощей входят *патиссоны
*кабачки
фасоль
баклажаны
110. В чесноке, редьке содержатся **бактерицидные** вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы
111. Корнеплод, который используется только в сыром виде морковь
*редис
свекла
сельдерей
112. Картофель нарезают крупными **кубиками** для рагу овощного или мясного
113. Картофель, нарезанный мелкими кубиками используют для жаренья во фритюре гарнира к изделиям из птицы и дичи
* холодных блюд и закусок
рассольников
114. Пищевое вещество, занимающее наибольшую долю в общей массе овоща минеральные вещества
*вода
витамины
экстрактивные вещества
115. Красящие вещества каротиноиды обуславливают **желтый** цвет овощей
116. Самый ранний корнеплод *редис
батат
морковь
тыква

117. Гликозиды придают овощам **горький** вкус
118. В группу клубнеплодов входит батат, **топинамбур**, картофель
119. Страна, из которой был завезен картофель в Россию
Америка
Франция
*Голландия
Испания
120. Нарезка овощей зависит от
формы
размеры
*кулинарного использования
вида
121. Фигурно нарезанные овощи называют
калиброванными
*карбованными
фаршированными
фигурными
122. Картофель с **плотной** мякотью рекомендуют использовать для супов
123. К группе **корнеплодов** относится дайкон
124. Петрушка, **сельдерей**, пастернак относятся к группе белых кореньев
125. К фигурной нарезке овощей относится нарезка
*бочонком
*спиралью
*чесночком
соломкой
126. Процент отходов свеклы до января составляет, %
10
*20
30
40
127. Для кулинарной обработки используют столовые сорта картофеля со средним содержанием крахмала, %
23-28
32-36
*12-16
8-10
128. Краснокочанную капусту используют в основном для
супов
*салатов
*гарниров
фаршей
129. Использование репчатого лука зависит от
размера
*остроты его вкуса
цвета
вида
130. Съедобная часть овощей представлена в основном **паренхимной** тканью
131. Показатели качества овощей нормируются Сборниками рецептур
* стандартами

- сертификатами
ветеринарными свидетельствами
132. При использовании картофеля в качестве гарнира к блюдам из жареной птицы, филе, бифштексу его нарезают
кубиками
дольками
ломтиками
*соломкой
133. Для супов картофельных с крупами, картофеля в молоке; в качестве гарнира к холодным блюдам картофель нарезают
*кубиками
дольками
ломтиками
соломкой
134. В группу белых кореньев входят
редис
*петрушка
*пастернак
*сельдерей
135. Наиболее распространенными способами переработки овощей являются
варка
* сушка
*маринование
* замораживание
136. Кислотность квашеной капусты (1-й сорт) не должна превышать в пересчете на **молочную** кислоту 1,3 %
137. Кислотность квашеной капусты (2-й сорт) не должна превышать в пересчете на молочную кислоту, %
0,3
*1,8
1,3
2,5
138. В качестве гарнира к сельди с картофелем и маслом, блюдам из отварной, припущенной рыбы используют сложную форму нарезки картофеля
стружку
*шарики
*бочонки
кубики
139. Разновидностью **цветной** капусты является брокколи, спаржевая капуста
140. Патиссоны обрабатывают и используют, как
тыкву
огурцы
*кабачки
помидоры
141. Початки кукурузы молочно-восковой спелости для сохранения **цвета** очищают перед варкой

142. Старые черешки ревеня в пищу не используют, так как в них накапливается большое количество **щавелевой** кислоты
143. Ревень используют для приготовления
* компотов
* киселей
* начинок для пирогов
гарниров
144. Срок хранения очищенных корнеплодов и лука при 0-4°C, час
6
12
*24
36
145. Корнеплод, содержащий эфирные масла и обладающий приятным вкусом
морковь
* сельдерей
свекла
брюква
146. Рациональному использованию овощей способствует их **сортировка**
147. Наиболее распространенные удлиненные формы нарезки овощей – это **соломка** и брусочки.
148. Картофель входит в группу **клубнеплодов**
149. Для фарширования используют кабачки, **перец**, помидоры
150. Полуфабрикаты из картофеля в целях сохранения от потемнения подвергают процессу **сульфитации**

Тема 6. Обработка рыбы и морепродуктов

151. Палтус относится к классу тресковых
* камбаловых
сельдевых
окуневых
152. При разделке рыбы на **филе** используют пластование
153. К рыбе с костным скелетом относится
* треска
стерлядь
калуга
осетр
154. Перед **тепловой** обработкой рыбные полуфабрикаты панируют
155. Для жарки изделий **во фритюре** используют двойную панировку
156. Мясо морских беспозвоночных по пищевой ценности приближается к
* яйцам
птице
овощам
молоку

157. К **двустворчатому** моллюску, который употребляют в живом виде, относится устрица
158. Для приготовления блюд на предприятиях общественного питания из иглокожих чаще всего используют морских ежей
кукумарию
* трепангов
речных раков
159. Перед приготовлением блюд морскую капусту замачивают в холодной воде на, час.
3-4
*10-12
5-8
18-24
160. К наиболее крупным **ракообразным** относятся крабы
161. Мелкую рыбу массой до **200** г используют целиком
162. Кожу снимают «**чулком**» у налима, угря, бельдюги
163. Перед удалением **чешуи** линия погружают в кипяток на 20 - 30 с и быстро переключают в холодную воду
164. В котлетную массу для **тефтелей** добавляют пассерованный репчатый лук
165. Изделия из рыбной котлетной массы с начинкой из вареных яиц и пассерованного лука
биточки
* тельное
тефтели
фрикадельки
167. В котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения ее **рыхлости** добавляют вареной рыбы, в количестве 25-30 %
168. Для варки порционные полуфабрикаты нарезают
* кругляшами
* из пластованной рыбы с кожей и костями
* с кожей без костей
без кожи и костей под углом 30°
169. По содержанию жира рыбу условно классифицируют на
* жирную
* тощую
* средней жирности
обезжиренную
170. В процессе тепловой обработки **экстрактивные** вещества, переходящие в бульон, способствуют возбуждению аппетита
171. Под действием тепловой обработки белки рыбы переходят в клейкое вещество **глютин**
172. К нерыбному водному сырью относятся

скаты
*моллюски
угри
акула

173. Креветки, крабы, омары, лангусты относятся к классу ракообразных

174. Для выработки полуфабрикатов из замороженной рыбы ее размораживают при температуре не выше 20°C)

Тема 7. Полуфабрикаты из мяса

175. Мясные полуфабрикаты подразделяют на порционные, мелкокусковые, рубленные

176. К порционным полуфабрикатам из мяса относят

*бифштексы
*антрекоты
*ромштексы
котлеты

177. К мелкокусковым полуфабрикатам из мяса относят

бифштекс
антрекот
*гуляш
*азу

178. К полуфабрикатам из рубленного мяса относят

бифштексы
гуляш
*зразы
*котлеты

179. Потери мясного сока при быстром размораживании составляют 12 %

180. Наиболее нежная часть туши говядины, используемая для жарки целиком - это подлопаточная часть

окорок
*вырезка
грудинка

181. К мелкокусковым полуфабрикатам из свинины относится поджарка

182. Часть туши говядины, относящаяся к задней четвертине –

лопатка
*пашина
шея
покромка

183. Срок реализации крупнокусковых полуфабрикатов не должен превышать, час.

12
*48
36
24

184. Отделение мякоти от костей называется

жиловкой
зачисткой
*обвалкой

приготовлением полуфабрикатов

185. Мясо шпигованное относится к крупнокусковым полуфабрикатам

186. Для приготовления рагу из баранины и свинины используют грудинку

187. Из-за плотной ткани не используются для приготовления бульонов, а отправляются на переработку кости

грудные
трубчатые
*лопаточные
тазовые

188. Котлеты рубленные отличаются от биточков формой

189. Части туши, получаемые при разрубе баранины

*корейка
*грудинка
*окорок
пашина

190. Для гуляша мясо нарезают кубиками

191. Полуфабрикаты, которые нарезают из корейки:

буженина
*шашлык
шницель
*котлеты отбивные

192. Основным сырьем для производства рубленых полуфабрикатов из баранины является мякоть шеи

193. Доброкачество мяса определяют по таким показателям, как

*цвет
вкус
*консистенция
*запах

194. Вид тепловой обработки, используемый для приготовления бифштекса

варка
тушение
*жаренье
запекание

195. Особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы заключается в добавлении лука и сырого яйца

196. Для зраз рубленых используют панировку сухарную

197. На 1 кг котлетного мяса необходимо добавить хлеба в количестве

100 г
200 г
*250 г
300 г

198. Термин «жиловка» означает удаление сухожилий, пленок, хрящей

199. Мясо для гуляша нарезают кубиком по 20-30 г

200. Азу нарезают из бокового и наружного кусков **газобедренной** части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.

Тема 8 Полуфабрикаты из птицы

201. Тушки птицы, несоответствующие требованиям **стандартов** по обработке, подвергаются опаливанию

202. К пернатой дичи, поступающей на предприятия общественного питания, относятся

*куропатки

*рябчики

индейки

гуси

203. Бульоны из **гусей** и уток используют для приготовления **рассольников**, солянок по причине специфического запаха

204. В детском и **лечебном** питании широко используют мясо **кур** и индеек

205. К порционным полуфабрикатам из птицы, дичи и кролика относятся

*котлеты натуральные

рагу

зразы

кнели

206. Отличительная особенность котлет панированных от котлеты по-киевски состоит в

панировке

способе тепловой обработке

формовке

*рецептуре

207. Для приготовления котлетной массы из **дичи** используют только филе

208. Биточки из рубленой массы **птицы** перед тепловой обработкой не панируют

209. При выработке полуфабрикатов из птицы соотношение составных частей в суповых наборах регламентируется

Критерии оценки:

За правильное выполнение более 60% задания - 10 балл

За правильное выполнение более 80% задания - 15 балл

За правильное выполнение более 90% задания - 20 балл

За выполнение до 60% задания -0 балл

Время на выполнение: 30 мин

3.2. Задания для оценки освоения МДК 01.02:

3.2.1 Задания для оценки освоения МДК 01.02:

Тема 1.1. Детали машин Тема 1.2 Электросиловые аппараты и электроприводы

Внеаудиторная самостоятельная работа № 1.

*нормативными документами сертификатами
товаротранспортной накладной
Сборником рецептур блюд

210. Срок хранения наборов для студня, рагу составляет **12** час.

211. Сельскохозяйственную **птицу** размораживают на воздухе

212. Перед тепловой обработкой птицу **заправляют** с целью придания ей компактной формы

213. Для приготовления порционных полуфабрикатов из птицы используют ножки

крылышки

*грудки

окорочка

214. Из **филе** птицы приготавливают полуфабрикаты котлеты «по-киевски», шницель «по-столичному»

215. Тефтели — изделия в виде **шариков** диаметром 3 см, запанированные в муке.

216. Потери при жареньи птицы составляют до 40% в зависимости от ее **вида** и содержания **жира**

217. Полуфабрикаты «Котлеты-по киевски» до жаренья хранят в холодильнике для того, чтобы

не отстала панировка

увеличить срок хранения полуфабрикатов

*масло было застывшим

котлеты не лопнули при жарке

218. Для приготовления полуфабриката шницель по-столичному применяют фигурную **панировку** из белого хлеба

219. Мелкую дичь заправляют «в муфточку» (ножка в ножку) или «**КЛЮВОМ**».

220. Котлеты пожарские панируют в белом хлебе, нарезанном **кубиками**.

Проверяемые результаты обучения: 310

Текст задания.

Изучите основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам, используемым на предприятиях питания (составление таблицы);

Таблица – Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам

Тип машины и ее показатели	Требования

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Внеаудиторная самостоятельная работа № 2.

Проверяемые результаты обучения: 310

Текст задания.

Опишите причины возникновения и последствия действия токов перегрузки (составление таблицы).

Таблица – Причины возникновения и последствия действия токов перегрузки

Возможные неполадки	Причины возникновения	Последствия

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 1.3. Общие сведения о механическом оборудовании.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 3.

Проверяемые результаты обучения: У₄, З₁₀

Текст задания.

Составьте текстовую таблицу «Классификации механического оборудования».

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 1.4. Машины для обработки овощей

Практическое занятие №1.

Проверяемые результаты обучения: У4, З₁₀

Текст задания.

Изучите устройство и принцип действия машин для обработки овощей. Сборка и разборка машин. Освойте правила безопасной эксплуатации.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Практическое занятие №2.

Проверяемые результаты обучения: У4, З₁₀

Текст задания:

Составьте схему примерного размещения оборудования в овощном цехе.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 60 минут

Тема 1.5. Машины для обработки мяса

Практическое занятие №3.

Проверяемые результаты обучения: У4, З₁₀

Текст задания.

Изучите устройство и принцип действия машин для обработки мяса, последовательность сборки и разборки машин. Освойте правила безопасной эксплуатации.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Практическое занятие №4.

Проверяемые результаты обучения: У4, З₁₀

Текст задания:

Составьте схему примерного размещения оборудования в мясном цехе.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 1.6. Машины для обработки рыбы

Практическое занятие №5.

Проверяемые результаты обучения: У4, З₁₀

Текст задания.

Изучите устройство и принцип действия машин для обработки рыбы. Подготовьте машину к работе. Освойте правила техники безопасности.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 1.7. Машины кондитерского цеха

Практическое занятие №6.

Проверяемые результаты обучения: У4, З₁₀

Текст задания.

Изучите наименование и марки машин для приготовления кремов, ее устройства и принципа действия. Пользуясь учебниками, справочной литературой изобразите принципиальные или кинематические схемы машины с обозначением ее элементов.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Практическое занятие №7.

Проверяемые результаты обучения: У4, З₁₀

Текст задания.

Составьте схему примерного размещения оборудования в кондитерском цехе

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Внеаудиторная самостоятельная работа 4.

Проверяемые результаты обучения: У4, З₁₀

Текст задания.

Рассчитать производительность тестомесильной машины, пользуясь учебниками, материалами лекций, справочной литературой, используя следующие данные:

Действительная производительность машины Q (кг/ч, шт/ч, л/ч)

$$Q = m : T_p \times 3600$$

Где m – количество загружаемого продукта кг, шт, л

Тр – время рабочего цикла машин, с

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 1.8. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Практическое занятие №8.

Проверяемые результаты обучения: У4, 310

Текст задания.

Изучите устройство и принцип действия машины для нарезки хлеба. Подготовьте машину к работе, осуществите регулирование толщины среза, освоите правила безопасной эксплуатации машины.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 1.9. Посудомоечные машины

Внеаудиторная самостоятельная работы №5.

Проверяемые результаты обучения: У4, 310.

Текст задания.

Составьте список моющих средств для мытья посуды, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания

За правильный ответ на вопрос выставляется – 2 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 30 минут

Тема 1.10. Весоизмерительное оборудование

Практическое занятие №9.

Проверяемые результаты обучения: У4, 310

Текст задания

Изучите устройство весов различных типов и освоите навыки по эксплуатации и поверке весов. Отработайте приемы взвешивания.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Внеаудиторная самостоятельная работа №6.

Проверяемые результаты обучения: У4, 310

Текст задания.

Пользуясь учебниками, материалами лекций, справочной литературой изучить техническую документацию по эксплуатации весоизмерительного оборудования и критерии выбора различных типов аппаратов

Таблица – Критерии выбора весоизмерительного оборудования

Тип машины и ее показатели	Критерии

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 1.11. Контрольно-кассовые машины

Внеаудиторная самостоятельная работа № 7.

Проверяемые результаты обучения: У₄, З₁₀

Текст задания

Ознакомьтесь с функциональными возможностями электронной кассовой машины, ее основными узлами, освоите операции, выполняемые на кассовой машине с использованием учебников, справочной литературы

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 2.1. Основы теплотехники. Тема 2.2. Теплогенерирующие устройства

Внеаудиторная самостоятельная работа № 8.

Проверяемые результаты обучения: У₄, З₁₀

Текст задания.

Изучите типы устройств для преобразования электрической энергии, расшифруйте буквенно-цифровую индексацию тепловых аппаратов с использованием учебных пособий

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Внеаудиторная самостоятельная работа № 9

Проверяемые результаты обучения: У₄, З₁₀

Текст задания.

Составьте схему структуры рабочего цикла теплового оборудования.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 60 минут

Тема 2.3 Классификация теплового оборудования

Практическое занятие №10.

Проверяемые результаты обучения: У4, 310

Текст задания:

Составьте схему примерного размещения оборудования в горячем цехе.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Внеаудиторная самостоятельная работа № 10

Проверяемые результаты обучения: У4, 310

Текст задания.

Изучите технико-эксплуатационную документацию. Решите ситуационные задачи по оценке эксплуатационных характеристик различных типов тепловых аппаратов

Таблица – Критерии выбора весоизмерительного оборудования

Тип машины и ее показатели	Эксплуатационная характеристика

За правильный ответ на вопрос выставляется – 4 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 2.4 Варочное оборудование

Проверяемые результаты обучения: У4, 310

Текст задания:

Выполните тестовое задание

1.К варочному оборудованию относятся

фритюрницы
автоклавы
кофеварки
сковороды

2.К жидкой среде, используемой для варки продуктов в пищеварочных котлах, относят
воду

бульон
молоко
желе

3.Основными частями пищеварочных котлов являются
теплоизоляция
декоративный кожух
варочный сосуд
станина

4. Варочный сосуд пищеварочного котла изготавливается из
железа
нержавеющей стали
чугуна
меди

5. Автоклавы предназначены для варки продуктов, требующих длительной тепловой обработки, таких как
бобовых
овощных
макаронных
рыбных

6. Основными частями пищеварочных котлов являются
Теплоизоляция
декоративный кожух
варочный сосуд
станина

7. Варочный сосуд пищеварочного котла изготавливается из
железа
нержавеющей стали
чугуна
меди

8. Автоклавы предназначены для варки продуктов, требующих длительной тепловой обработки, таких как
бобовых
овощных
макаронных
рыбных

9. Эффективность работы котлов и автоклавов может быть достигнута за счет выполнения следующих правил
максимально возможного и своевременного удаления воздуха из рабочей камеры
оптимального заполнения пароводяной рубашки

конструкции
декоративной отделки
10. При необходимости открытия герметично закрытой крышки варочных котлов, следует выключить тэны раньше за несколько минут

10
15
2
5

11. Для технологических и санитарно-технических целей на предприятиях питания может быть использована горячая вода с температурой до °С

50
90
70
75

12. Для приготовления горячих напитков, ошпаривания рыбы, цыплят используется горячая вода с температурой около °С

100
70
80
90

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема. 2.5. Жарочно-пекарское оборудование
Практическое занятие №11.

Проверяемые результаты обучения: У4, 310

Текст задания.

Составьте схему примерного размещения оборудования в горячем цехе.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Внеаудиторная самостоятельная работа № 11.

Проверяемые результаты обучения: У4, 310

Текст задания.

Изучите схему устройства и принцип действия электрических сковород (фритюрниц). Освойте правила безопасной эксплуатации оборудования.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 2.6. Многофункциональное тепловое оборудование. Универсальное оборудование

Внеаудиторная самостоятельная работа № 12.

Проверяемые результаты обучения: У4, 310

Текст задания.

Подготовьте презентационный материал по теме «Многофункциональное тепловое оборудование»

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 160 минут

Тема 2.8 Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи

Практическое занятие №12.

Проверяемые результаты обучения: У4, 310

Текст задания. ...

Составьте таблицу о способах устранения мелких поломок в технологическом оборудовании
Таблица – Возможные причины неполадок и способы их устранения

Возможные неполадки	Причины возникновения	Способы устранения

За правильный ответ на вопрос выставляется – 5 баллов.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Внеаудиторная самостоятельная работа № 12

Проверяемые результаты обучения: У4, 310

Текст задания.

Изучите особенности устройства мармитов для первых и вторых блюд.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 2 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 160 минут

Тема 3.1. Основы холодильной техники

Внеаудиторная самостоятельная работа № 13.

Проверяемые результаты обучения: У₇, З₁₀

Текст задания:

Составьте текстовую таблицу «Техническая характеристика холодильных агентов»

Таблица – Техническая характеристика холодильных агентов

Наименование	Техническая характеристика

За правильный ответ на вопрос выставляется – 2 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 60 минут

Тема 3.2. Холодильные машины

Практическое занятие №13

Проверяемые результаты обучения: У₆, У₇, З₁₀, З₁₅, З₁₆

Текст задания.

Изучите устройство холодильного оборудования по схемам.

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 80 минут

Тема 3.3. Торгово-холодильное оборудование

Внеаудиторная самостоятельная работа № 14

Проверяемые результаты обучения: У₆, У₇, З₁₀, З₁₅, З₁₆

Текст задания.

Изучите номенклатуру торгово-холодильного оборудования в предприятиях питания города.

Составьте текстовую таблицу «Технические характеристики холодильных шкафов и прилавков»

Таблица – Технические характеристики холодильных шкафов и прилавков»

Наименование	Техническая характеристика

За правильный ответ на вопрос выставляется – 3 балла.

За неправильный ответ на вопрос выставляется – 0 баллов.

Время выполнения: 160 минут

3.2.2 Задания промежуточной аттестации задания

Текст задания

Введение. Детали машин. Общие сведения о механическом оборудовании

- 1. Непременным условием применения новой техники на предприятии является**
получение экономического эффекта
облегчение труда работников
сокращение затрат производства
повышение производительности труда
- 2. Важнейший показатель работы оборудования – это**
мощность
производительность
КПД
габаритные размеры
- 3. Производительность оборудования определяется**
количеством энергии, расходуемой оборудованием за единицу времени
отношением полезной работы ко всей затраченной
количеством готовой продукции, выпускаемой в единицу времени
количеством потребляемой мощности в технологическом процессе
- 4. Согласно классификации торгово-технологическое оборудование по характеру технологического процесса подразделяется на**
механическое
техническое
электрическое
пневматическое
- 5. По степени автоматизации торгово-технологическое оборудование подразделяется на**
автоматическое
полуавтоматическое
комбинированное
с ручным управлением
- 6. Всякая технологическая машина состоит из**
цилиндра
двигателя
передаточного и исполнительного механизмов
рабочего органа
- 7. Двигатель – это механизм, вступающий в непосредственное соприкосновение с обрабатываемым материалом непосредственно, воздействующий на обрабатываемую среду осуществляющий преобразование различных видов энергии в механическую работу передающий движение от двигателя к технологической машине**
- 8. К подклассу «Механическое оборудование» относят следующие типы машин**
торговые автоматы
месильно-перемешивающие
холодильное оборудование

- вспомогательное оборудование
- 9. По характеру воздействия на товар оборудование подразделяется на**
универсальное
колющее
измельчительно-режущее
давящее
 - 10. К универсальному оборудованию относят**
тепловые витрины
мясорубка
посудо-моечная машина
электронные весы
 - 11. К энергетическим машинам можно отнести**
рабочую камеру
передаточный механизм
двигатель
исполнительный механизм
 - 12. Понятие об устройстве торгово-технологических машин содержится в**
структурной схеме
рисунках
описаниях
условных обозначениях
 - 13. Функциональные связи между узлами машины в чертежах отображаются**
прямоугольниками
сплошными линиями
окружностями
буквенно-цифровой индексацией
 - 14. К дозировочно-формовочному оборудованию относят**
картофелечистки
мясорубки
тестомесильные машины
дозаторы
 - 15. К прессующему оборудованию относят**
соковыжималки
мясорубки
тестомесильные машины
дозаторы
 - 16. Унификация и стандартизация технологического оборудования позволяют значительно сократить его**
номенклатуру
материалоемкость
ассортимент
количество
 - 17. В зависимости от назначения различают машины**
электрические
рабочие
автоматические
транспортные
 - 18. Основным материалом для изготовления машин является**
алюминий

цинк
стекло
сталь

19. К эксплуатационной документации машин относится

руководство по эксплуатации
паспорт
формуляр

руководство по ремонту

20. К ремонтной документации машин относится

руководство по эксплуатации
паспорт
формуляр
руководство по ремонту

21. Основное непереносимое условие применения новой техники - это

получение экономического эффекта
облегчение труда работников
сокращение затрат производства
повышение производительности труда

22. К первой группе технико-экономических показателей оборудования относятся

масса оборудования
степень экономичности
материалоемкость
производительность

23. Ко второй группе технико-экономических показателей относятся

трудоемкость
надежность
дизайн
эффективность капитальных затрат

24. Производительность оборудования определяется

количеством энергии, расходуемой оборудованием за единицу времени
отношением полезной работы ко всей затраченной
количеством готовой продукции выпускаемой в единицу времени
количеством потребляемой мощности в технологическом процессе

25. Время, затраченное на машинную обработку продуктов от начального состояния, до конечного продукта, называется

работой машины
циклом машины
временем обработки
технологическим процессом

26. К дозировочно-формовочному оборудованию относятся

картофелечистки
мясорубки
тестомесильные машины

дозаторы

27. К прессующему оборудованию относят

соковыжималки
мясорубки
тестомесильные машины
дозаторы

Машины для обработки овощей

28. При перегрузке картофелеочистительной машины

ускоряется износ электродвигателей
ухудшается качество очистки
нарушается внешний слой клубней
увеличиваются расходы

29. На предприятиях общественного питания применяется в основном следующий способ очистки продуктов - это

огневой
механический
паровой
химический

30. При огневом способе очистки клубни подвергаются обжигу при температуре °С

120-130
500-600
1200-1300
1500-2000

31. Рабочим элементом картофелеочистительной машины является

вращающийся конус в виде литого алюминиевого корпуса
электродвигатель
окно для разгрузки
разгрузочный люк

32. Очистка картофеля и корнеплодов длится в минутах

2-4
1-2
5-10
3-8

33. К дозировочно - формовочному оборудованию относятся

картофелечистки
мясорубки
тестомесильные машины
дозаторы

34. К прессующему оборудованию относятся

соковыжималка
мясорубки
тестомесильные машины
дозаторы

35. Основные способы мытья продуктов и столовой посуды – это

гидравлический
гидромеханический
гидродинамический
пневматический

36. Моечная машина для проведения комбинированных технологических операций называется -

- вибрационная овощемоечная машина
- роликовая овощемоечная машина
- пиллер
- посудомоечная машина

37. Основным рабочим инструментом режущего оборудования является

- корпус
- приводной вал
- ножевая рамка
- нож

38. Овощерезательные машины и механизмы позволяют нарезать овощи и плоды

- ломтиками
- брусочками
- кубиками
- кусками

39. Качество нарезанного машинным способом продукта зависит от

- вида резания
- формы, угла заточки ножа
- степени заостренности ножа
- вида продукта

40. Смесители используются для приготовления различных

- фаршей
- крема
- салатов и винегретов
- коктейлей

41. Значительное место в парке технологического оборудования предприятий общественного питания занимают

- машины для нарезки овощей
- смесители
- универсальные кухонные машины
- формовочные машины

42. При недогрузе картофелеочистительной машины

- ускоряется износ электродвигателей
- ухудшается качество очистки
- нарушается внешний слой клубней
- Увеличиваются расходы

Машины для обработки мяса. Машины для обработки рыбы

43. Процесс измельчения продуктов имеет две основные разновидности –

- дробление
- резание
- распиливание
- Раскалывание

44. На предприятиях общественного питания для обработки мяса и рыбы используют овощерезки

- мясорубки
- слайсеры
- машины для измельчения мяса

45. Смесители используются для приготовления фаршей крема салатов и винегретов коктейлей

46. Транспортирование мясосырья внутри рабочей камеры мясорубки и уплотнение продуктов выполняет

- шнек
- неподвижные ножевые решетки
- подрезные решетки
- зажимная гайка

47. На предприятиях общественного питания для мелкого измельчения мяса в целях получения фарша применяют

- ленточные пилы
- мясорубки
- мясорыхлители
- машины для измельчения мяса

48. К машинам для резания мясного сырья относятся

- дисковые овощерезки
- машины для резки монолита масла
- дисковые размолочные машины
- машины для измельчения мяса

49. Все мясорубки обозначаются буквами

- МРМ
- ИМС
- МСГ
- МИМ

50. Для удаления чешуи с рыбы на предприятиях общественного питания применяют рыбоочистители

- МРМ
- РО-1
- ПУ- 0,6
- МСГ

51. Не рекомендуется измельчать в мясорубке

- соль
- сахар
- сухари
- хлеб

52. Для приготовления паштетной массы используется решетка с отверстиями диаметром в мм

- 3
- 5
- 3,5
- 9

53. Мелкое и тонкое измельчение продукта осуществляется процессом

- резания
- дробления
- распиливания
- раскалывания

54. Основным рабочим инструментом режущего оборудования является

- нож
- электропривод
- рабочий стол
- натяжное устройство

55. Для перемешивания и приготовления котлетной массы на предприятиях питания используют

- фаршемешалки
- мясорубки
- котлетоформовочные машины
- мясорыхлители

56. Рабочей камерой котлетоформовочной машины является

- корпус машины
- формирующий стол
- лопастной винт
- бункер для фарша

Машины для подготовки кондитерского сыря. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

57. Оборудование для просеивания применяют с целью

- отделения примесей от сыря
- перемешивания ингредиентов
- взбивания массы
- протираия продуктов

58. В кондитерских цехах предприятий общественного питания применяют машины

- взбивальные
- размолочные
- тестомесильные
- очистительные

59. Дозатор крема предназначен для наполнения кремом

- ватрушек
- беляшей
- трубочек из заварного теста
- пирогов

60. Машины для нарезки гастрономических товаров используют для нарезки таких продуктов как

- все виды колбас
- масла
- копченых рыбных балыков
- овощей

61. Общим в гастрономических машинах является наличие

- отрезного вращающегося дискового ножа
- оси
- механизма подачи продукта
- емкости для укладки продукта

62. Удовлетворительное качество нарезки хлеба обеспечивается

- правильным выбором режима резания
- повышением коэффициента скольжения ножа
- конструкцией машины
- объемом обрабатываемой продукции

63. Режущий узел машины для резки монолита масла представляет собой

- дисковый нож
- ножевую рамку
- серповидный нож
- рамку с натянутыми взаимно перпендикулярно расположенными струнами

64. Рабочими органами просеивательных машин служат

- корпус
- станина
- опора
- система сит

65. Тестомесильные машины по принципу действия подразделяются на

- периодические
- непрерывные
- лопастные
- турбинные

66. Основу тестомесильных машин составляет

- дежа
- месильный аппарат
- станина
- пульт управления

67. Бачок тестомесильной машины выполнен из

- алюминия
- чугуна
- стали
- мельхиора

68. В зависимости от физико-химических свойств, взбиваемых продуктов в месильных аппаратах, применяются различные конструкции взбивателей – прутковые для взбивания

- сливочного крема
- яичного белка
- бисквитного теста
- кондитерской помадки

69. В зависимости от физико-химических свойств, взбиваемых продуктов применяются различные конструкции взбивателей – плоскорешетчатые для взбивания

- сливок
- муссов
- блинного теста
- бисквитного теста

70. В зависимости от физико-химических свойств, взбиваемых продуктов применяются различные конструкции взбивателей – крючковые и овальные для взбивания

- сливок
- муссов
- блинного теста

бисквитного теста

71. Взбивальные машины, применяемые на предприятиях питания, наряду с конструктивными особенностями отличаются также

- емкостью бачка
- габаритными размерами
- мощностью электродвигателя
- видом используемой энергии

72. Толщина ломтиков хлеба при использовании хлеборезательной машины составляет в мм

- 5 -20
- 20 - 30
- 10 - 30
- 1 – 5

73. Качество нарезания хлеба зависит от состояния

- корпуса
- станины
- привода
- дискового ножа

74. Дисковой нож затачивают

- два раза в неделю
- три раза в неделю
- один раз в неделю
- ежедневно

**Подъемно-транспортное оборудование.
Посудомоечные машины.**

75. Наиболее трудоемкими в общественном питании являются

- погрузо-разгрузочные работы
- технологические процессы
- уборочные работы
- процессы расчета с покупателями

76. Подъемно-транспортное оборудование по функциональному назначению различают как

- грузоподъемное
- транспортирующее
- погрузо-разгрузочное
- разгрузочное

77. К простейшим средствам механизации погрузо-разгрузочных работ относят

- лифты
- домкраты
- краны
- погрузчики

78. К машинам непрерывного действия для перемещения груза относятся

- лифты
- краны
- конвейеры
- погрузчики

79. Подъемно–транспортные машины, осуществляющие перемещение груза только по вертикали - это

- транспортёры
- краны
- грузовые тележки
- домкраты

80. Грузо-подъемным оборудованием способным перемещать груз по трем координатам является

- кран
- тельфер
- лифт
- лебедка

81. По назначению лифты подразделяются на

- рабочие
- товарные
- пассажирские
- технологические

82. К моечному оборудованию относятся

- посудомоечные машины
- картофелечистки
- просеиватели
- пиллеры

83. Посудомоечные машины универсальные состоят из секций в количестве

- 2
- 5
- 4
- 3

84. По назначению посудомоечные машины подразделяются на машины действия

- циклического
- периодического
- непрерывного
- прирывного

85. Мытье посуды осуществляется теплой водой с температурой °С

- 25-35
- 45-55
- 40-50
- 35-45

86. К эксплуатационным требованиям, предъявляемым к подъемно- транспортному оборудованию относят

- высокую эксплуатационную надежность
 - удобство и легкость управления
 - безопасность работы, обслуживающего персонала
- Дизайн

87. Смена воды в машине производят каждые

- 2 часа
- 4 часа
- 5 часов
- 3 часа

88. К узлам и механизмам специального назначения подъемно – транспортных машин относятся

- оси
- барабаны
- аппаратура управления
- подшипники

89. К транспортирующим машинам относятся

подъемный стол
лифты
краны
конвейеры

90. По конструкции конвейеры делятся на

ленточные
пластинчатые
ковшовые
Ступенчатые

Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые аппараты

91. Ведомственный надзор за эксплуатацией весоизмерительного оборудования осуществляют

специалисты санитарно-эпидемиологической службы
инспекторы налоговой службы
специалисты Отдела защиты прав потребителей
руководители предприятий

92. ККМ представляет собой сложное устройство предназначенное

для получения, хранения и обработки информации
для демонстрации и продажи продовольственного сырья
для тепловой обработки продуктов
для выполнения трудоемких процессов

93. В расчетный узел предприятий самообслуживания входит

механизм размена денег
транспортные механизмы
оборудование склада
ККМ

94. На ошибки, возникающие в работе оператора на ККМ, минимально влияет

блок ввода
конструкция
устройство индикации
система энергоснабжения

95. Электронные ККМ позволяют

осуществлять работу в сети
изменять объем памяти
автоматизировать учет и контроль кассовых операций
идентифицировать размер, объем, массу товарной порции

96. По функциональному признаку ККМ подразделяются на

автономные
пассивно-системные
фискальные
активные

97. Минимально обязательный комплект ККМ включает в себя

клавиатуру
принтер чековой ленты
плату процессора
дисплей покупателя

98. К эксплуатации на предприятиях приняты только те типы ККМ, которые прошли регистрацию в

торговой инспекции
налоговой инспекции
органах СЭС
ЦТО

99. По назначению весовое оборудование подразделяется на

технологическое
химическое
дискретное
полуавтоматическое

100. Традиционно приборы для измерения массы товарных порций называются

мерами
весами
эталоны
мензурками

101. К первой группе весового оборудования относятся

дозаторы
лабораторные весы
циферблатные весы
метрологические весы

102. Ко второй группе весового оборудования относятся

метрологические весы
лабораторные весы
циферблатные весы
дозаторы

103. К третьей группе весового оборудования относятся

метрологические весы
лабораторные весы
циферблатные весы
дозаторы

104. К четвертой группе весового оборудования относятся

метрологические весы
лабораторные весы
циферблатные весы
дозаторы

105. Первая буква в обозначении весов указывает

способ установки
конструкцию грузоприемного устройства
наибольший предел взвешивания
вид указательного устройства

106. Вторая буква в обозначении весов указывает

наибольший предел взвешивания
конструкцию грузоприемного устройства
способ установки

вид указательного устройства

107. Обязательными деталями любых рычажных весов являются

рычажные системы

арретиры

изолиры

призмы, подушки и серьги

108. К метрологическим требованиям, предъявляемым к весоизмерительному оборудованию относятся

устойчивость, точность взвешивания

наглядность показаний взвешивания

удобство ухода за весами

прочность весов

109. К торгово-эксплуатационным требованиям, предъявляемым к весоизмерительному оборудованию, относятся

устойчивость, точность взвешивания

максимальная скорость взвешивания

удобство ухода за весами

постоянство показаний взвешивания

110. К санитарно - гигиеническим требованиям, предъявляемым к весоизмерительному оборудованию, относятся

прочность весов

чувствительность весов

удобство ухода за весами

устойчивость весов

111. Для отмеривания жидкостей применяют меры такие меры объема как

стаканы

банки

мензурки

мерные кружки

112. Стекломерные меры объема клеймят

один раз в год

два раза в год

один раз в два года

только после выпуска

113. Проверка металлических мер объема производится

один раз в год

два раза в год

один раз в два года

только после выпуска

114. Метрологический контроль за весоизмерительными приборами осуществляется

органами санитарно-эпидемиологического надзора

руководителями предприятий

налоговой инспекцией

органами государственной метрологической службой

115. При проверке весы подвергаются контрольным испытаниям на

точность

устойчивость

чувствительность

Чистоту

Электросиловые аппараты и электроприводы.

116. Передаточный механизм, объединенный с источником движения, называется

приводом

опорой

муфтой

валом

117. В зависимости от вида преобразуемой энергии приводы делятся на

механические

гидравлические

пневматические

технологические

118. Наиболее широко используются на предприятиях общественного питания приводы

механические

гидравлические

пневматические

технологические

119. Гидропривод преобразует в механическую энергию

энергию сжатого воздуха

силу электрического тока

направление движения воздуха

энергию потока жидкости

120. Пневматический привод преобразует в механическую энергию

энергию сжатого воздуха

силу электрического тока

направление движения воздуха

энергию потока жидкости

121. Одно из преимуществ гидроприводов

большая скорость движения

простота передающих устройств

быстрое заполнение объемов аппаратов рабочим

реагентом

отсутствие потребности в насосных станциях

122. К числу недостатков пневмоприводов относят

утечку рабочей жидкости

изменение скорости рабочей жидкости при

изменении температуры

конденсацию водяных паров

потери на трение в трубопроводах

123. Потери энергии в машинах и аппаратах происходят при

проведении технологических процессов
работы механизмов на холостом ходу
включении сил торможения
включении в электрическую сеть

124. К аппаратам включения машин и аппаратов относят

пакетные выключатели
рубильники
штепсельные разъемы
тепловые реле

125. К аппаратам защиты машин и аппаратов относят

пакетные выключатели
рубильники
плавкие предохранители
тепловые реле

126. К аппаратам контроля и управления машин и аппаратов относят

пакетные выключатели
рубильники
программные устройства
манометры

127. Основным элементом гидропривода является

гидравлический двигатель
трубопровод
насос
регулятор давления

128. К основными положительным свойствам пневмоприводов относят

большая скорость движения
простота передающих устройств
быстрое заполнение объемов аппаратов рабочим реагентом
отсутствие потребности в насосных станциях

129. Основными частями аппаратов контроля являются

датчики
манометрические стрелки
электроконтакты
шкала

130. В техническом паспорте технологических машин указывают

марку
список возможных неисправностей
сведения о хранении
методы ремонта

131. Поверхностные способы приготовления пищевой продукции по технологическому назначению классифицируются на

варочные
жарочные
водогрейные
кипятильные

Варочное оборудование включает в себя

пищеварочные котлы
автоклавы
сковороды
пароварочные аппараты

133. В группу жарочного оборудования входят

фритюрницы
жарочные шкафы
кофеварки
сковороды

134. К жарочно-пекарному оборудованию относят

жарочные шкафы
пекарные шкафы
плиты
фритюрницы

135. Водогрейное оборудование представлено

кипятильниками
водонагревателями
котлами
пароварочными аппаратами

136. Вспомогательное тепловое оборудование представлено

мармитами
термостатами
тепловыми шкафами
сковородами

137. Основным преимуществом СВЧ является

быстрота нагрева
отсутствие корочки на поверхности продукта
естественный цвет сырья
равномерная толщина поджаривания продукта

138. В результате теплофизических и биохимических процессов в пищевых продуктах изменяется содержание

влаги
белков
жиров
витаминов

139. Различают следующие основные способы передачи тепла - это

теплопроводность
конвекция
излучение
газопроводность

140. Инструментальные методы определения характеристик продуктов при тепловой обработке используют способы

физические
химические
микробиологические
социологические

141. В результате использования физических способов при тепловой обработке продуктов определяют такие параметры как

прозрачность

вязкость
температура
состав

142. В результате использования химических способов при тепловой обработке продуктов определяют содержание в них

микробов
жиров
углеводов
белков

143. В результате использования методов микробиологии при тепловой обработке продуктов измеряют количество в них

микробов
витаминов
воды
минеральных солей

144. При тепловой обработке мяса происходит денатурация

витаминов
воды
белков
углеводов

145. Одной из характеристик стадии готовности мяса является достижение в центре продукта температуры в градусах

100
85
90
95

146. При тепловой обработке рыбы в процессе нагревания происходит выделение влаги в количестве %

90-95
65-70
60-80
50-70

147. При тепловой обработке плодоовощной продукции частично теряется витамин

В
А
РР
С

148. Одной из особенностей тепловой обработки мучных изделий является увеличение их

объема
формы
интенсивности цвета
количества углеводов

149. Основные способы тепловой обработки пищевых продуктов - это

пассировка
жарка
тушение
варка

150. Теплогенерирующие устройства, прежде всего, определяют для теплового аппарата

размер
конструкцию
цвет
вес

151. От теплогенерирующих устройств аппаратов зависит их

надежность
долговечность
производительность
конструкция

152. Электронагреватели с металлическим сопротивлением по конструктивному оформлению делятся на

комбинированные
открытые
закрытые
герметически закрытые

153. К открытым электронагревателям относится

спираль, уложенная в канавки керамических плиток
спираль, запрессованная в электроизоляционный материал
тэны
рэны

154. К закрытым электронагревателям относится

спираль, уложенная в канавки керамических плиток
спираль, запрессованная в электроизоляционный материал
тэны
рэны

155. К герметически закрытым электронагревателям относится

спираль, уложенная в канавки керамических плиток
спираль, запрессованная в электроизоляционный материал
тэны
рэны

156. К достоинствам открытых нагревателей относятся

простота изготовления
высокий КПД
долговечность
надежность

157. К недостаткам открытых нагревателей относятся

быстрый перегрев поверхности конфорки
необходимость использования посуды с утолщенным дном
малый срок службы
повышенная опасность поражения током

158. К достоинствам закрытых нагревателей относятся

простота изготовления
высокий КПД
долговечность
надежность

159. К недостаткам закрытых нагревателей относятся

быстрый перегрев поверхности конфорки
необходимость использования посуды с утолщенным дном
малый срок службы
повышенная опасность поражения током

160. Основным преимуществом СВЧ-нагрева является

быстрота приготовления пищи
сохранение пищевой ценности
высокий КПД
отсутствие на поверхности продукта поджаристой корочки

161. К недостаткам СВЧ-нагрева следует отнести

неоднозначность в определении времени при приготовлении сложных блюд
сохранение пищевой ценности
высокий КПД
отсутствие на поверхности продукта поджаристой корочки

162. Для автоматического поддержания температуры, давления, уровня жидкости в электротепловых аппаратах применяются

терморегуляторы
манометры
реле уровня
спираль

163. Тепловое оборудование служит для термической обработки продуктов хранения скоропортящихся продуктов механической обработки приготовления полуфабрикатов

164. Тепловое оборудование классифицируется по ряду признаков в количестве

6
5
4
3

165. Тепловое оборудование классифицируется по следующим принципам

технологическому назначению
принципу действия
способу обогрева
массе

166. К универсальному оборудованию относятся

сковороды
кофеварки

плиты

котлы

167. По технологическому назначению оборудование подразделяется на

общее
универсальное
специализированное
индивидуальное

168. По принципу действия тепловые аппараты подразделяются на аппараты действия

комбинированного
непрерывного
периодического
ступенчатого

169. По способу обогрева различают аппараты с обогревом

прямым
периодическим
непосредственным
косвенным

170. По степени автоматизации различают аппараты

механические
неавтоматизированные
полуавтоматизированные
автоматизированные

180. К автоматизированному оборудованию относятся

газовые горелки
плиты на газовом обогреве
электрические котлы
газовые плиты

181. К общим требованиям, предъявляемым к тепловому оборудованию, относятся

технологические
экономические
эксплуатационные
эстетические

182. Важными конструктивными требованиями, предъявляемыми к тепловому оборудованию, являются

удельный расход энергии
унификация
технологичность
работоспособность

183. К эксплуатационным требованиям, предъявляемым к тепловому оборудованию, относят

технологичность
удельный расход энергии
соответствие режима работы
техническое совершенство

184. Безотказность характеризует способность машины

выполнять свои технологические функции
сохранять работоспособность до предельного состояния с необходимыми перерывами

сохранять работоспособность в течение некоторой наработки без вынужденных перерывов отражает свойство машины сохранять эксплуатационные показатели

185. Рабочая камера теплового оборудования – это та часть аппарата, в которой

осуществляется тепловая обработка продуктов происходит образование тепловой энергии монтируются основные узлы и детали образуется препятствие перехода тепла из рабочей камеры в окружающую среду

186. К арматуре относятся

конфорки
тэны
ИК-излучатели
вентили

187. Контрольно-измерительная аппаратура предназначена для

препятствия перехода тепла из рабочей камеры в окружающую среду
предохранения тепловой изоляции от различного рода воздействий
контроля режима работы оборудования
пуска, остановки и регулирования работы

188. К варочному оборудованию относятся

фритюрницы
автоклавы
кофеварки
сковороды

189. К жидкой среде, используемой для варки продуктов в пищеварочных котлах, относят

воду
бульон
молоко
желе

190. Основными частями пищеварочных котлов являются

теплоизоляция
декоративный кожух
варочный сосуд
станина

191. Варочный сосуд пищеварочного котла изготавливается из

железа
нержавеющей стали
чугуна
меди

192. Автоклавы предназначены для варки продуктов, требующих длительной тепловой обработки, таких как

бобовых
овощных
макаронных
рыбных

193. Эффективность работы котлов и автоклавов может быть достигнута за счет выполнения следующих правил
максимально возможного и своевременного удаления воздуха из рабочей камеры оптимального заполнения пароводяной рубашки конструкции
декоративной отделки

194. При необходимости открытия герметично закрытой крышки варочных котлов, следует выключить тэны раньше за несколько минут

10

15

2

5

195. Для технологических и санитарно-технических целей на предприятиях питания может быть использована горячая вода с температурой до °С

50

90

70

75

196. Для приготовления горячих напитков, ошпаривания рыбы, цыплят используется горячая вода с температурой около °С

100

70

80

90

197. К аппаратам для жарения и выпечки относятся

СВЧ-печи
жарочные и пекарские шкафы
фритюрницы
плиты

198. Сковороды предназначены для
разогрева охлажденных блюд
выпечки кондитерских изделий
жарения
тушения

199. Основным элементом любой сковороды является

жарочная поверхность
станина
механизм опрокидывания
теплоизоляция

200. Жаровней называют сковороду с обогревом

непосредственным
косвенным
огневым
газовым

201. Для жарения продуктов во фритюре используют

жаровни
функциональные емкости

жарочные шкафы
фритюрницы

202.К многофункциональному тепловому оборудованию относят

фритюрницы
пекарские шкафы
жаровни
микроволновые печи

203.Микроволновые печи предназначены для

быстрого разогрева охлажденных блюд,
размораживания продуктов
выпечки кондитерских изделий
жарения
тушения

204.В обрабатываемых в микроволновых печах продуктах хорошо сохраняются

жиры
вода
витамины
минеральные вещества

205.По производительности СВЧ-установки могут быть нескольких категорий по количеству

5
3
4
6

206.Установки малой и средней мощности принято называть

СВЧ-печами
микроволновыми печами
СВЧ-установками
диэлектрическими печами

207.Конструктивно исполнение СВЧ-печей может быть

напольным
настольным
встроенным
секционным

208.К универсальному тепловому оборудованию относятся

фритюрницы
пекарские шкафы
жаровни
плиты

209.По конструктивному оформлению электроплиты можно подразделить на

секционные
модулированные
несекционные
встроенные

210.Основным элементом плит является

жарочная поверхность
теплогенерирующее устройство
жарочный шкаф
ручки переключателей

211. Аппараты для приготовления горячей воды и кипятка делятся на

нагревательные
водогрейные
кипяtilьники
пароварочные

212. К водогрейным приборам относятся

бойлеры
специальные котлы
водогрейные корпуса со змеевиками
кофеварки

213. Водонагреватели предназначены для нагрева воды до температуры в °С

50-60
70-90
90-100
80-90

214. Работу кипяtilьников и водогрейных устройств характеризуют следующие показатели -

часовая производительность

КПД

количество горячей воды, получаемой за каждый кВт/ч

качество воды

215.Оборудование для раздачи пищи на предприятиях питания предназначено для

длительного хранения продукции

комплектации блюд

кратковременного хранения и демонстрации продукции

охлаждения

216.Линии комплектации и раздачи обедов классифицируются по следующим признакам

регулируемыми ножками

конструктивными особенностям

ассортименту реализуемой продукции

степени механизации

217.Способы и последовательность размещения оборудования в линиях комплектации зависят от

пропускной способности предприятия

контингента обслуживаемых потребителей

формы обслуживания

типа предприятия

218.Мармиты служат для поддержания в горячем состоянии непорционированных блюд в пределах температуры в °С

30-40
90-100
55-80
40-60

219.Мармиты делятся на

стационарные
передвижные
постоянные

220. Шкаф тепловой сквозной предназначен для поддержания заданной температуры блюд

первых
вторых
третьих
закусок

221. Термостаты предназначены для подогрева и сохранения в горячем состоянии

гарниров
закусок
супов
напитков

222. К вспомогательному тепловому оборудованию относят

мармиты
тепловые шкафы
термостаты
плиты

223. Тепловые шкафы служат для поддержания в горячем состоянии блюда в пределах температуры °С

60-70
90-100
55-80
40-60

224. Функциональные емкости предназначены для

хранения
транспортировки
раздачи
приготовления

225. Основными размерами функциональных емкостей являются такие габариты как

длина
высота
ширина
толщина

226. Продукт считается охлажденным, если температура в центре продукта равна °С

0...+10
0...+8
0...+4
0...+1

227. Продукт считается замороженным, если температура в центре продукта равна °С

0...+10
0...-8
0...+4
0...+1

228. Охлаждение бывает

натуральным
естественным
искусственным
природным

229. Диапазон низких температур в холодильном оборудовании для предприятий торговли и общественного питания составляет в °С

0-40
0-10
0-30
0-50

230. Процессы, определяющие сохранность исходных продуктов в холодильной технологии называются

биохимическими
физическими
микробиологическими
Механическими

231. К естественным хладагентам относятся

аммиак
воздух
вода
хладон

232. К искусственным хладагентам относятся

аммиак
воздух
вода
хладон

233. Рабочие вещества, предназначенные для холодильных машин, должны отвечать следующим основным требованиям

обладать химической стабильностью
быть негорючими
быть невзрывоопасными
токсичными

234. По термодинамическим свойствам наилучшим природным холодильным агентом считается

хладон
азеотропные смеси
неазеотропные смеси
аммиак

235. Холодильная машина представляет собой совокупность основных элементов -

вентилятора
компрессора
конденсатора
испарителя

236. Работа холодильной машины автоматизирована, что дает следующие преимущества

ускорение торгово-технологического процесса
увеличивает производительность труда
удобство в эксплуатации
безопасность работы обслуживающего персонала

237. Компрессор холодильной машины предназначен для осуществления процессов, происходящих с парами хладагента

всасывание

сжатие
нагнетание
растворение

238.Испаритель – это аппарат, в котором жидкий хладагент

испаряется
кипит
всасывается
сжимается

239.Конденсатор – аппарат, предназначенный для осуществления

всасывания хладагента
нагнетания хладагента
теплообмена
регулирования заполнения испарителя

240.Холодильные агрегаты подразделяют по типу компрессора на

комбинированные
открытые
бессальниковые
герметичные

241.Система автоматического управления холодильных машин обеспечивает поддержание в них параметров воздуха

влажности
давления
температуры
скорости движения

242.К торговому холодильному оборудованию относят

льдогенераторы
холодильные шкафы
прилавки-витрины
изотермические автомашины

243.По назначению торговое холодильное оборудование подразделяют на виды в количестве

5
6
3
2

244.К специализированному торговому холодильному оборудованию относятся

льдогенераторы
холодильные шкафы
прилавки-витрины
изотермические автомашины

245.К оборудованию, предназначенному для хранения скоропортящихся товаров, относятся

холодильные камеры
витрины
шкафы-витрины
прилавки

246.К оборудованию, предназначенному для демонстрации и продажи товаров, относятся

холодильные камеры
витрины
прилавки-витрины
прилавки

247.К оборудованию, предназначенному для показа образцов, относятся

холодильные камеры
витрины
шкафы-витрины
прилавки

248.Холодильные шкафы бывают двух типов и обозначаются буквенной индексацией

ШХ
ШН
ПШ
ПН

249.Цифры после буквенного обозначения холодильного оборудования означают

размер
полезный объем
температурный режим
емкостимость

250.Наружная облицовка корпуса холодильных машин изготавливается из

железа
меди
стали
алюминия

251.Отличительной особенностью холодильных витрин западных фирм является увеличение их

объема
высоты
температурного режима
площади

252.Техническое обслуживание холодильного оборудования включает работы

по плано-предупредительному ремонту
технический осмотр
технический ремонт
капитальный ремонт

253.Плавлением называют переход твердого тела при определенной температуре в состояние

парообразное
жидкое
газообразное
желеобразное

Критерии оценки:

- За правильное выполнение задания более 60% - 10 балл
- За правильное выполнение задания более 80% - 15 балл

- За правильное выполнение задания более 90% - 20 балл
- За выполнение задания до 60% -0 балл

4. Оценка по учебной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка профессиональных и общих компетенций; практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 3

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<p>1 Задание</p> <p>1. Приготовить крупнокусковой полуфабрикат из говядины для варки.</p> <p>2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке говядины.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества крупнокускового полуфабриката из говядины.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определить сроки хранения.</p>	<p><i>ПК 1.1</i> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК4;</i></p> <p><i>ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i></p> <p><i>У1,У2,У3, У4</i></p>
<p>2 Задание</p> <p>1. Приготовить порционный полуфабрикат из говядины «Говядина духовая».</p> <p>2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке говядины.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества порционного полуфабриката из говядины.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 1.1</i> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК4;</i></p> <p><i>ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i></p> <p><i>У1,У2,У3, У4</i></p>
<p>3 Задание</p> <p>1. Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из говядины «бефстроганов».</p> <p>2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке говядины.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества мелкокускового полуфабриката из говядины.</p>	<p><i>ПК 1.1</i> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК4;</i></p> <p><i>ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i></p> <p><i>У1,У2,У3, У4</i></p>

<p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	
<p>4 Задание</p> <p>1. Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из говядины «бефстроганов».</p> <p>2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке говядины.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества мелкокускового полуфабриката из говядины.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 1.1</i> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК4;</i> <i>ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1,У2,У3, У4</i></p>
<p>5 Задание</p> <p>1. Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из свинины «шашлык».</p> <p>2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке свинины.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества мелкокускового полуфабриката из свинины.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 1.1</i> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК4;</i> <i>ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1,У2,У3, У4</i></p>
<p>6 Задание</p> <p>1. Приготовить порционный полуфабрикат из свинины «зразы натуральные»</p> <p>2. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке свинины.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества порционного полуфабриката из свинины.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 1.1</i> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4;</i> <i>ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1,У2,У3, У4</i></p>
<p>7 Задание</p> <p>1. Приготовить фаршированный полуфабрикат из свинины «грудинка фаршированная».</p> <p>2. Рассчитать выход фаршированного полуфабриката.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества порционного полуфабриката из свинины.</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 1.1</i> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК4;</i> <i>ПО2,ПО3,ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1,У2,У3,У4</i></p>
<p>8 Задание</p> <p>1. Приготовить шпигованный полуфабрикат «свинина шпигованная».</p> <p>2. Рассчитать выход шпигованного полуфабриката.</p>	<p><i>ПК 1.1</i> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p>

<p>3. Произвести органолептическую оценку качества полуфабриката «свинина шпигованная».</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У5</i></p>
<p style="text-align: center;">9 Задание</p> <p>1. Приготовить полуфабриката из котлетной массы «шницель натуральный рубленый».</p> <p>2. Рассчитать выход полуфабриката и количество ингредиентов на заданное количество.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества полуфабриката «шницель натуральный рубленый».</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 1.1</i> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У5</i></p>
<p style="text-align: center;">10 Задание</p> <p>1. Приготовить полуфабрикат из рубленой массы «бифштекс рубленый».</p> <p>2. Рассчитать выход полуфабриката и количества ингредиентов на заданное количество.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества полуфабриката «шницель натуральный рубленый».</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 1.1</i> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У5</i></p>
<p style="text-align: center;">11 Задание</p> <p>1. Приготовить рыбный полуфабрикат «филе с кожей без костей».</p> <p>2. Рассчитать выход полуфабриката и количества ингредиентов на заданное количество.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества полуфабриката «филе с кожей без костей».</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 1.2</i> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У5</i></p>
<p style="text-align: center;">12 Задание</p> <p>1. Приготовить фаршированный рыбный полуфабриката «рыба фаршированная».</p> <p>2. Рассчитать массу нетто полуфабриката, количество ингредиентов к начинкам.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества полуфабриката «филе с кожей без костей».</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 1.2</i> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У5</i></p>
<p style="text-align: center;">13 Задание</p> <p>1. Приготовить фаршированный полуфабрикат из домашней птицы «окорочек фаршированный».</p>	<p><i>ПК 1.3</i> Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>

<p>2. Рассчитать массу нетто полуфабриката, количество ингредиентов к начинкам.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества полуфабриката «окорочек фаршированный».</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У5</i></p>
<p align="center">14 Задание</p> <p>1. Приготовить полуфабрикат из кнельной массы для блюда «суфле из птицы».</p> <p>2. Рассчитать количество сырья весом нетто, нормы % отходов.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества полуфабриката «суфле из птицы».</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК 1.3</i> Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции <i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У4</i></p>
<p align="center">15 Задание</p> <p>1. Приготовить полуфабрикат из котлетной массы «котлета из птицы, фаршированная молочным соусом».</p> <p>2. Рассчитать количество сырья весом нетто, нормы % отходов.</p> <p>3. Произвести органолептическую оценку качества полуфабриката «котлета из птицы, фаршированная молочным соусом».</p> <p>4. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения.</p>	<p><i>ПК 1.3</i> Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции <i>ПК 1.4</i> Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4;</i> <i>ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6;</i> <i>У1, У2, У3, У4</i></p>

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики

ФИО _____,

обучающийся (-аяся) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел (-ла) учебную практику

по профессиональному модулю ПМ.01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

в объеме 108 часов.

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в Филиале ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме

Виды и объем работ, выполненные	Качество выполнения работ в соответствии с
---------------------------------	--

обучающимся во время практики	технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Подготовка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	
Подготовка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	
Подготовка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	
Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции	

« ____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

Подпись руководителя организации

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Паспорт

Назначение: КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

5.2. Задание для экзаменуемого

Вариант № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания.
3. Организуйте рабочее место.
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации).
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой.

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания:

Задание 1. Дайте правильный ответ

1. Палтус относится к классу

тресковых
*камбаловых
сельдевых
окуневых

2. При разделке рыбы на филе используют

пластование

3. К рыбе с костным скелетом относится

*треска
стерлядь
калуга
осетр

4. Перед тепловой обработкой рыбные
полуфабрикаты панируют

5. Для жарки изделий **во фритюре** используют двойную панировку

6. Тушки птицы, **несоответствующие** требованиям **стандартов** по обработке, подвергаются опаливанию

7. К пернатой дичи, поступающей на предприятия общественного питания, относятся

*куропатки

*рябчики

индейки

гуси

8. Бульоны из **гусей** и уток используют для приготовления **рассольников**, солянок по причине **специфического запаха**

9. В детском и **лечебном** питании широко используют мясо **кур** и индеек

10. К порционным полуфабрикатам из птицы, дичи и кролика относятся

*котлеты натуральные

рагу

зразы

кнели

11. **Непременным условием применения** новой техники на предприятии является

* получение экономического эффекта

облегчение труда работников

сокращение затрат производства

повышение производительности труда

12. **Важнейший показатель работы** оборудования – это

мощность

* производительность

КПД

габаритные размеры

13. **Производительность оборудования** определяется

количеством энергии, расходуемой оборудованием за единицу времени отношением полезной работы ко всей затраченной

* количеством готовой продукции,

выпускаемой в единицу времени

количеством потребляемой мощности в технологическом процессе

14. **Согласно классификации** **торгово-технологического оборудования по характеру технологического процесса** подразделяется на

* механическое

техническое

электрическое

пневматическое

15. **По степени автоматизации** **торгово-технологического оборудования**

подразделяется на

* автоматическое

* полуавтоматическое

комбинированное

* с ручным управлением

Задание 2. Приготовьте порционный полуфабрикат из свинины «Котлеты отбивные».

Вариант № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной

ПК 1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и

технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания.
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья;

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания:

Задание 1. Дайте правильный ответ

- 1. Мясо морских беспозвоночных по пищевой ценности приближается к**
*яйцам
птице
овощам
молоку
- 2. К двустворчатому моллюску, который употребляют в живом виде, относится**
устрица
- 3. Для приготовления блюд на предприятиях общественного питания из иглокожих чаще всего используют**
морских ежей
кукумарию
*трепангов
речных раков
- 4. Перед приготовлением блюд морскую капусту замачивают в холодной воде на, час**
3-4
*10-12
5-8
18-24
- 5. К наиболее крупным ракообразным относятся крабы**
- 6. Отличительная особенность котлет панированных от котлеты по-киевски состоит в**
панировке
способе тепловой обработке
формовке
*рецептуре
- 7. Для приготовления котлетной массы из дичи используют только филе**
- 8. Биточки из рубленой массы птицы перед тепловой обработкой не панируют**
- 9. При выработке полуфабрикатов из птицы соотношение составных частей в суповых наборах регламентируется**
*нормативными документами
сертификатами
товаротранспортной накладной
Сборником рецептур блюд
- 10. Срок хранения наборов для студня, рагу составляет, час**
6
*12
24
24
- 11. Всякая технологическая машина состоит из**
цилиндра
* двигателя
*передаточного и исполнительного механизмов
*рабочего органа
- 12. Двигатель – это механизм, вступающий в непосредственное соприкосновение с обрабатываемым материалом**
непосредственно, воздействующий на обрабатываемую среду
* осуществляющий преобразование различных видов энергии в механическую работу передающий движение от двигателя к технологической машине
- 13. К подклассу «Механическое оборудование» относят следующие типы машин**
торговые автоматы
* месильно-перемешивающие
холодильное оборудование

вспомогательное оборудование
14. По характеру воздействия на товар
оборудование подразделяется на
универсальное
колющее
* измельчительно-режущее
давящее

15. К универсальному оборудованию
относят
тепловые витрины
* мясорубка
посудо-моечная машина
электронные весы

Задание 2. Приготовьте крупнокусковой полуфабрикат из свинины
«Мясо шпигованное».

Вариант № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания.
3. Организуйте рабочее место.
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации).
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Задание 1. Дайте правильный ответ

1

1. Мелкую рыбу массой до **200** г используют целиком

2. Кожу снимают «**чулком**» у налима, угря, бельдюги

3. Перед удалением **чешуи** лinya погружают в кипяток на 20 - 30 с и быстро перекалывают в холодную воду

4. В котлетную массу для **тефтелей** добавляют пассерованный репчатый лук

5. Изделия из рыбной котлетной массы с начинкой из вареных яиц и пассерованного лука

биточки

* тельное

тефтели

фрикадельки

6. Срок хранения наборов для студня, рагу составляет, час.

3

*12

6

24

7. Сельскохозяйственную **птицу** размораживают на воздухе

8. Перед тепловой обработкой птицу **заправляют** с целью придания ей компактной формы

9. Для приготовления порционных полуфабрикатов из птицы используют ножки

крылышки

*грудки

окорочка

10. Из **филе** птицы приготавливают полуфабрикаты котлеты «по-киевски», шницель «по-столичному»

11. К энергетическим машинам можно отнести

рабочую камеру

передаточный механизм

*двигатель

исполнительный механизм

12. Понятие об устройстве торговых технологических машин содержится в

*структурной схеме

рисунках

описаниях

условных обозначениях

13. Функциональные связи между узлами машины в чертежах отображаются

прямоугольниками

* сплошными линиями

окружностями

буквенно-цифровой индексацией

14. К дозировочно-формовочному оборудованию относят

картофелечистки

мясорубки

тестомесильные машины

*дозаторы

15. К прессующему оборудованию относят

*соковыжималки

мясорубки

тестомесильные машины

дозаторы

Задание 2. Приготовить рубленый полуфабрикат «Шницель натуральный рубленый».

Вариант № 3

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

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

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

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Тестовое задание: дать правильный ответ

1. В котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения ее рыхлости добавляют вареной рыбы, в количестве 25-30 %

2. Для варки порционные полуфабрикаты нарезают

*кругляшами

*из пластованной рыбы с кожей и костями

*с кожей без костей

без кожи и костей под углом 30°

3. По содержанию жира рыбу условно классифицируют на

*жирную

*тощую

*средней жирности

обезжиренную

4. Наиболее крупный и ценный двустворчатый моллюск, распространенный на Дальнем Востоке

*гребешок

мидии

кальмары

устрицы

5. Под действием тепловой обработки белки рыбы переходят в клейкое вещество глютин

6. Тушки птицы, несоответствующие требованиям стандартов по обработке, подвергаются опаливанию

7. К пернатой дичи, поступающей на предприятия общественного питания, относятся

*куропатки

*рябчики

индейки

гуси

8. Бульоны из гусей и уток используют для приготовления рассольников, солянок по причине специфического запаха

9. В детском и лечебном питании широко используют мясо кур и индеек

10. К порционным полуфабрикатам из птицы, дичи и кролика относятся

*котлеты натуральные

рагу

зразы

кнели

11. Унификация и стандартизация технологического оборудования позволяют значительно сократить его

* номенклатуру

материалоемкость

ассортимент

количество

12. В зависимости от назначения различают машины

электрические

* рабочие

автоматические

* транспортные

13. Основным материалом для изготовления машин является

алюминий

Задание 2. Приготовить полуфабрикат из котлетной массы «Биточки».

цинк

стекло

* сталь

14. К эксплуатационной документации машин относится

* руководство по эксплуатации

* паспорт

* формуляр

руководство по ремонту

15. К ремонтной документации машин относится

руководство по эксплуатации

паспорт

формуляр

* руководство по ремонту

Вариант № 4

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

ПК 1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Часть А. Тестовое задание: дать правильный ответ

1. К **нерыбному водному сырью** относятся
скаты
*моллюски
угри
акула
2. Креветки, **крабы**, омары, лангусты относятся к классу **ракообразных**
3. Для выработки полуфабрикатов из замороженной рыбы ее размораживают при температуре не выше (°С)
10
*20
25
15
4. В процессе тепловой обработки **экстрактивные** вещества, переходящие в бульон, способствуют возбуждению аппетита
5. В мясе раков в значительных количествах содержатся такие минеральные вещества, как
*кальций
*фосфор
*магний
калий
6. К порционным полуфабрикатам из птицы, дичи и кролика относятся
*котлеты натуральные
рагу
зразы
кнели
7. Отличительная особенность котлет панированных от котлеты по-киевски состоит в
панировке
способе тепловой обработке
формовке
*рецептуре
8. Для приготовления котлетной массы из **дичи** используют только филе
9. Биточки из рубленой массы **птицы** перед тепловой обработкой не панируют
10. При выработке полуфабрикатов из птицы соотношение составных частей в суповых наборах регламентируется
*нормативными документами сертификатами
товаротранспортной накладной
Сборником рецептур блюд
11. Основное **непрерывное условие применения новой техники** - это
 получение экономического эффекта
 облегчение труда работников
 сокращение затрат производства
 повышение производительности труда
12. К **первой группе технико-экономических показателей оборудования** относятся
 масса оборудования
 степень экономичности
 материалоемкость
 производительность
13. К **второй группе технико-экономических показателей** относятся
 трудоемкость
 надежность
 дизайн
 эффективность капитальных затрат
14. **Производительность оборудования определяется**
 количеством энергии, расходуемой оборудованием за единицу времени
 отношением полезной работы ко всей затраченной
 количеством готовой продукции выпускаемой в единицу времени
 количеством потребляемой мощности в технологическом процессе
15. К **прессующему оборудованию** относят
 соковыжималки
 мясорубки
 тестомесильные машины
 дозаторы

Задание 2. Приготовить полуфабрикат из субпродуктов «Печень по-строгановски».

Вариант № 5

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья;

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Тестовое задание: дать правильный ответ

1

1. Мясные полуфабрикаты подразделяют на порционные, мелкокусковые, рубленые

2. К порционным полуфабрикатам из мяса относят

*бифштексы

*антрекоты

*ромштексы

котлеты

3. К мелкокусковым полуфабрикатам из мяса относят

бифштекс

антрекот

*гуляш

*азу

4. К полуфабрикатам из рубленого мяса относят

рагу

гуляш

*зразы

*котлеты

5. Полуфабрикаты из картофеля в целях сохранения от потемнения подвергают процессу сульфитации

6. Срок хранения наборов для студня, рагу составляет, час.

3

*12

6

24

7. Сельскохозяйственную **птицу**

размораживают на воздухе

8. Перед тепловой обработкой птицу

заправляют с целью придания ей компактной формы

9. Для приготовления порционных полуфабрикатов из птицы используют ножки

крылышки

*грудки

окорочка

10. Из **филе** птицы приготавливают

полуфабрикаты котлеты «по-киевски», шницель «по-столичному»

11. К дозировочно-формовочному оборудованию относятся

картофелечистки

мясорубки

тестомесильные машины

*дозаторы

12. Время, затраченное на машинную обработку продуктов от начального состояния, до конечного продукта, называется

работой машины

*циклом машины

временем обработки

технологическим процессом

13. При перегрузке картофелеочистильной машины

*ускоряется износ электродвигателей

*ухудшается качество очистки

нарушается внешний слой клубней

увеличиваются расходы

14. На предприятиях общественного питания применяется в основном

следующий способ очистки продуктов - это

огневой

* механический

паровой

химический

15. При огневом способе очистки клубни подвергаются обжигу при температуре °С

120-130

500-600

*1200-1300

1500-2000

Задание 2. Приготовить порционный полуфабрикат из рыбы «Орли».

Вариант №7

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Тестовое задание: дать правильный ответ

1

. Срок реализации крупнокусковых полуфабрикатов не должен превышать, час.

- 12
- *48
- 36
- 24

2. Отделение мякоти от костей называется

- жиловкой
- зачисткой
- *обвалкой

приготовлением полуфабрикатов

3. Мясо шпигованное относится к крупнокусковым полуфабрикатам

4. Для приготовления рагу из баранины и свинины используют грудинку

5. Из-за плотной ткани не используются для приготовления бульонов, а отправляются на переработку кости

- грудные
- трубчатые
- *лопаточные
- тазовые

6. К порционным полуфабрикатам из птицы, дичи и кролика относятся

- *котлеты натуральные
- рагу
- зразы
- кнели

7. Отличительная особенность котлет панированных от котлеты по-киевски состоит в

- панировке
- способе тепловой обработке
- формовке
- *рецептуре

8. Для приготовления котлетной массы из дичи используют только филе

9. Биточки из рубленой массы птицы перед тепловой обработкой не панируют

10. При выработке полуфабрикатов из птицы соотношение составных частей в суповых наборах регламентируется

- *нормативными документами сертификатами
- товаротранспортной накладной
- Сборником рецептур блюд

11. Рабочим элементом машины является

- * вращающийся конус в виде литого алюминиевого корпуса
- электродвигатель
- окно для разгрузки
- разгрузочный люк

12. Очистка картофеля и корнеплодов длится в минутах

- 2-4
- 1-2
- 5-10
- 3-8

13. К дозировочно - формовочному оборудованию относятся

- картофелечистки
- мясорубки
- тестомесильные машины
- дозаторы

14. К прессующему оборудованию относятся

- *соковыжималка
- мясорубки
- тестомесильные машины
- дозаторы

15. Основные способы мытья продуктов и столовой посуды – это

- * гидравлический
- *гидромеханический
- *гидродинамический
- пневматический

Задание 2. Приготовить полуфабрикат «Рыба фаршированная».

Вариант №8

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Тестовое задание: дать правильный ответ

1. Потери мясного сока при **быстром** размораживании составляют 12 %
2. Наиболее нежная часть туши говядины, используемая для жарки целиком - это подлопаточная часть окорок

*вырезка
грудинка

3. К мелкокусковым полуфабрикатам из **свинины** относится поджарка
4. Часть туши говядины, относящаяся к задней четвертине –

лопатка
*пашина
шея
покромка

5. Котлеты рубленые отличаются от биточков формой

6. Срок хранения наборов для студня, рагу составляет, час.

3
*12

6
24

7. Сельскохозяйственную птицу размораживают на воздухе

8. Перед тепловой обработкой птицу заправляют с целью придания ей компактной формы

9. Для приготовления порционных полуфабрикатов из птицы используют ножки

крылышки
*грудки
окорочка

10. Из филе птицы приготавливают полуфабрикаты котлеты «по-киевски», шницель «по-столичному»

11. К дозировочно - формовочному оборудованию относятся

картофелечистки
мясорубки
тестомесильные машины
* дозаторы

12. К прессующему оборудованию относятся
* соковыжималка

мясорубки
тестомесильные машины
дозаторы

13. Основные способы мытья продуктов и столовой посуды – это
* гидравлический
* гидромеханический
* гидродинамический
пневматический

14. Моющая машина для проведения комбинированных технологических операций называется -

вибрационная овощеочная машина
роликовая овощеочная машина
* пиллер
посудомоечная машина

15. Основным рабочим инструментом режущего оборудования является

корпус
приводной вал
ножевая рамка
* нож

Задание 2. Приготовить полуфабрикат для блюда «Рыба жареная в тесте».

Вариант № 9

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Тестовое задание: дать правильный ответ

1. Части туши, получаемые при разрубе баранины

- *корейка
- *грудинка
- *окорок
- пашина

2. Для [гуляша] мясо нарезают кубиками

3. Полуфабрикаты, которые нарезают из корейки:

- буженина
- *шашлык
- шницель
- *котлеты отбивные

4. Основным сырьем для производства [рубленых] полуфабрикатов из баранины является мякоть шеи

5. Доброкачественность мяса определяют по таким показателям, как

- *цвет
- вкус
- *консистенция
- *запах

6. Срок хранения наборов для студня, рагу составляет, час.

- 3
- *12
- 6
- 24

7. Сельскохозяйственную [птицу] размораживают на воздухе

8. Перед тепловой обработкой птицу [заправляют] с целью придания ей компактной формы

9. Для приготовления порционных полуфабрикатов из птицы используют ножки

крылышки

*грудки

окорок

10. Из [филе] птицы приготавливают полуфабрикаты котлеты «по-киевски», шницель «по-столичному»

11. Овощерезательные машины и механизмы позволяют нарезать овощи и плоды

- * ломтиками
- * брусочками
- *кубиками
- кусками

12. Качество нарезанного машинным способом продукта зависит от

- *вида резания
- *формы, угла заточки ножа
- *степени заостренности ножа
- вида продукта

13. Смесители используются для приготовления различных

- * фаршей
- крема
- *салатов и винегретов
- коктейлей

14. Значительное место в парке технологического оборудования предприятий общественного питания занимают машины для нарезки овощей

- смесители
- * универсальные кухонные машины
- формовочные машины

15. При недогрузе картофелеочистильной машины

- ускоряется износ электродвигателей
- ухудшается качество очистки
- *нарушается внешний слой клубней

увеличиваются расходы

Задание 2. Приготовить полуфабрикат для блюда «Поджарка из рыбы».

Вариант № 10

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Тестовое задание: дать правильный ответ

1

. Вид тепловой обработки, используемый для приготовления бифштекса варка тушение

***жаренье
запекание**

2. Особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы заключается в добавлении **лука** и сырого яйца
3. Для зраз рубленых используют **панировку** сухарную
4. На 1 кг котлетного мяса необходимо добавить хлеба в количестве
100 г
200 г
*250 г
300 г
5. Термин **«жиловка»** означает удаление сухожилий, пленок, хрящей
6. Приготовить полуфабрикат «Тельное из рыбы»
7. К порционным полуфабрикатам из птицы, дичи и кролика относятся
*котлеты натуральные
рагу
зразы
кнели
8. Отличительная особенность котлет панированных от котлеты по-киевски состоит в
панировке
способе тепловой обработке
формовке
*рецептуре
9. Для приготовления котлетной массы из **дичи** используют только филе
10. При выработке полуфабрикатов из птицы соотношение составных частей в суповых наборах регламентируется
*нормативными документами сертификатами

Задание 2. Приготовить полуфабрикат «Котлеты по-киевски».

Вариант № 11

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

товаротранспортной накладной
Сборником рецептур блюд

12. В зависимости от вида преобразуемой энергии приводы делятся на

механические
гидравлические
пневматические
технологические

12. На предприятиях общественного питания для обработки мяса и рыбы используют

овощерезки
*мясорубки
слайсеры
*машины для измельчения мяса

13. Смесители используются для приготовления

* фаршей
крема
* салатов и винегретов
коктейлей

14. Транспортирование мясосырья внутри рабочей камеры мясорубки и уплотнение продуктов выполняет

* шнек
неподвижные ножевые решетки
подрезные решетки
зажимная гайка

15. На предприятиях общественного питания для мелкого измельчения мяса в целях получения фарша применяют

ленточные пилы
* мясорубки
мясорыхлители
* машины для измельчения мяса

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания.
3. Организуйте рабочее место.
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации).
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой.

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Тестовое задание: дать правильный ответ

1. Мясные полуфабрикаты подразделяют на порционные, мелкокусковые, рубленые

2. К порционным полуфабрикатам из мяса относят

- *бифштексы
- *антрекоты
- *ромштексы
- котлеты

3. К мелкокусковым полуфабрикатам из мяса относят

- рагу
- антрекот
- *гуляш
- *азу

4. Полуфабрикаты, которые нарезают из корейки

- буженина
- *шашлык
- шницель
- *котлеты отбивные

5. Основным сырьем для производства рубленых полуфабрикатов из баранины

является мякоть шеи

6. К рыбе с костным скелетом относится

- *треска
- стерлядь
- калуга
- осетр

7. Перед тепловой обработкой рыбные полуфабрикаты панируют

8. Для жарки изделий во фритюре используют двойную панировку

9. Мясо морских беспозвоночных по пищевой ценности приближается к

- *яйцам
- птице
- овощам
- молоку

10. К двустворчатому моллюску, который употребляют в живом виде, относится устрица

11. К машинам для резания мясного сырья относятся

- дисковые овощерезки
- машины для резки монолита масла
- * дисковые размолочные машины
- *машины для измельчения мяса

12. Все мясорубки обозначаются буквами

- МРМ
- ИМС
- МСГ
- *МИМ

13. Для удаления чешуи с рыбы на предприятиях общественного питания применяют

- рыбоочистители
- МРМ
- *РО-1
- ПУ- 0,6
- МСГ

14. Не рекомендуется измельчать в мясорубке

- *соль
- *сахар
- сухари
- хлеб

15. Для приготовления паштетной массы используется решетка с отверстиями

- диаметром в мм**
- 3
 - 5
 - *3,5
 - 9

Задание 2. Приготовить полуфабрикат «Котлеты натуральные из филе птицы».

Вариант № 12

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Тестовое задание: дать правильный ответ

1. Термин «жиловка» означает удаление сухожилий, пленок, хрящей
2. Срок реализации крупнокусковых полуфабрикатов не должен превышать, час.
12
*48
36
24
3. Отделение мякоти от костей называется жиловкой
зачисткой
*обвалкой
приготовлением полуфабрикатов
4. Мясо шпигованное относится к крупнокусковым полуфабрикатам
5. Для приготовления рагу из баранины и свинины используют грудинку
6. Для приготовления блюд на предприятиях общественного питания из иглокожих чаще всего используют морских ежей
кукумарию
*трепангов
речных раков
7. Перед приготовлением блюд морскую капусту замачивают в холодной воде на, час.
3-4
*10-12
5-8
18-24
8. К наиболее крупным ракообразным относятся крабы
9. Мелкую рыбу массой до 200 г используют целиком
10. Кожу снимают «чулком» у налима, угря, бельдюги
11. Машины для нарезки гастрономических товаров используют для нарезки таких продуктов как
*все виды колбас
масла
копченых рыбных балыков
овощей
12. Общим в гастрономических машинах является наличие
* отрезного вращающегося дискового ножа
оси
* механизма подачи продукта
емкости для укладки продукта
13. Удовлетворительное качество нарезки хлеба обеспечивается
* правильным выбором режима резания
* повышением коэффициента скольжения ножа
конструкцией машины
объемом обрабатываемой продукции
14. Режущий узел машины для резки монолита масла представляет собой
дисковый нож
ножевую рамку
серповидный нож
* рамку с натянутыми взаимно перпендикулярно расположенными струнами
15. Рабочими органами просеивательных машин служат
корпус
станина
опора
* система сит

Задание 2 Б. Приготовить полуфабрикат «Окорочок птицы фаршированный».

Вариант № 13

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Тестовое задание: дать правильный ответ

1. Полуфабрикаты, которые нарезают из корейки:

буженина

*шашлык

шницель

*котлеты отбивные

2. Основным сырьем для производства рубленых полуфабрикатов из баранины является мякоть шеи

3. Доброкачественность мяса определяют по таким показателям, как

*цвет

вкус

*консистенция

*запах

4. Вид тепловой обработки, используемый для приготовления бифштекса

варка

тушение

*жаренье

запекание

5. Особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы заключается в добавлении лука и сырого яйца

6. В котлетную массу для тефтелей

добавляют пассерованный репчатый лук

7. Изделия из рыбной котлетной массы с начинкой из вареных яиц и пассерованного лука

биточки

* тельное

тефтели

фрикадельки

8. В котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения ее рыхлости добавляют вареной рыбы, в количестве 25-30 %

9. Для варки порционные полуфабрикаты нарезают

*кругляшами

*из пластованной рыбы с кожей и костями

*с кожей без костей

без кожи и костей под углом 30°

10. По содержанию жира рыбу условно классифицируют на

*жирную

*тощую

*средней жирности

Обезжиренную

11. Транспортирование мясорубки и уплотнение продуктов выполняет

*шnek

неподвижные ножевые решетки

подрезные решетки
зажимная гайка

12. Мелкое и тонкое измельчение продукта осуществляется процессом

резания
*дробления
распиливания
раскалывания

13. Пневматический привод преобразует в механическую энергию

*энергию сжатого воздуха
силу электрического тока
направление движения воздуха
энергию потока жидкости

Задание 2. Приготовить полуфабрикат «Шницель по-столичному».

14. Для перемешивания и приготовления котлетной массы на предприятиях питания используют

*фаршемешалки
мясорубки
котлетоформовочные машины
мясорыхлители

15. Рабочей камерой котлетоформовочной машины является

- корпус машины
- формирующий стол
- лопастной винт
- бункер для фарша

Вариант № 14

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Тестовое задание: дать правильный ответ

1. Мясо шпигованное относится к **крупнокусковым** полуфабрикатам
2. Для приготовления рагу из **баранины** и свинины используют грудинку
3. Из-за плотной ткани не используются для приготовления бульонов, а отправляются на переработку кости грудные
трубчатые
*лопаточные
тазовые
4. Котлеты рубленые отличаются от **биточков** формой
5. Части туши, получаемые при разрубе баранины
*корейка
*грудинка
*окорок
пашина
6. В процессе тепловой обработки **экстрактивные** вещества, переходящие в бульон, способствуют возбуждению аппетита
7. Под действием тепловой обработки белки рыбы переходят в клейкое вещество **ГЛЮТИН**
8. К нерыбному водному сырью относятся скаты
*моллюски
угри
акула
9. Креветки, **крабы**, омары, лангусты относятся к классу ракообразных
10. Для выработки полуфабрикатов из замороженной рыбы ее размораживают при температуре не выше (°С)

10

*20

25

15

11. Передаточный механизм, объединенный с источником движения, называется

*приводом

опорой

муфтой

валом

13. Наиболее широко используются на предприятиях общественного питания приводы

*механические

гидравлические

пневматические

технологические

14. Гидропривод преобразует в механическую энергию

энергию сжатого воздуха

силу электрического тока

направление движения воздуха

*энергию потока жидкости

15. Основным рабочим инструментом режущего оборудования является

*нож

электропривод

рабочий стол

натяжное устройство

11. Процесс измельчения продуктов имеет две основные разновидности –

*дробление

*резание

распиливание

раскалывание

Задание 2. Приготовить полуфабрикат «Рагу из птицы».

Вариант № 15

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания.

Тестовое задание: дать правильный ответ

1. Мясные полуфабрикаты подразделяют на порционные, мелкокусковые, рубленые

2. К порционным полуфабрикатам из мяса относят

*биштексы

*антрекоты

*ромштексы

котлеты

3. Часть туши говядины, относящаяся к задней четвертине –

лопатка

*пашина

шея

покромка

4. Срок реализации крупнокусковых полуфабрикатов не должен превышать, час.

12

*48

36

24

5. Отделение мякоти от костей называется жиловкой

зачисткой

*обвалкой

приготовлением полуфабрикатов

6. Палтус относится к классу

тресковых

*камбаловых

сельдевых

окуневых

7. При разделке рыбы на филе используют

пластование

8. Изделия из рыбной котлетной массы с начинкой из вареных яиц и пассерованного лука

биточки

* тельное

тефтели

фрикадельки

9. В котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения ее рыхлости добавляют вареной рыбы, в количестве 25-30 %

10. Для варки порционные полуфабрикаты нарезают

*кругляшами

*из пластованной рыбы с кожей и костями

*с кожей без костей

без кожи и костей под углом 30°

11. Толщина ломтиков хлеба при использовании хлебозаточной машины составляет в мм

5 -20

*20 - 30

10 - 30

1 – 5

12. Качество нарезания хлеба зависит от состояния

корпуса

станины

привода

*дискового ножа

13. Дисковой нож затачивают

два раза в неделю

три раза в неделю

один раз в неделю

*ежедневно

14. К торговому холодильному оборудованию относят

льдогенераторы

*холодильные шкафы

* прилавки-витрины

изотермические автомашины

15. К специализированному торговому холодильному оборудованию относятся

* льдогенераторы

холодильные шкафы

прилавки-витрины

изотермические автомашины

Задание 2. Приготовить полуфабрикат «Котлеты пожарские».

5.3. Пакет экзаменатора

5.3.1. Условия

Количество вариантов каждого задания для экзаменуемого: 15

Время выполнения каждого задания: 120 минут

Оборудование:

- ванна моечная ВСМ-1/430КК;
- пароконвектомат;
- стеллаж производственный для посуды;
- шкаф кухонный (двери купе);
- ванны моечные;
- весы электронные;
- мясорубка;
- холодильная витрина;
- аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
- печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR;
- холодильник ШХ-07.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения».
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»).
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».

Учебная литература:

Основная:

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. – Москва: <https://book.ru/book/934353>
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 349 с.: <https://biblio-online.ru/bcode/445900>

Дополнительная:

1. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство <https://biblio-online.ru/bcode/437649>
2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 113 с. <https://biblio-online.ru/bcode/438392>
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. – Москва: КноРус, 2020 <https://book.ru/book/932123>

Интернет - ресурсы:

- ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>
ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru
ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

5.3.2. Ход выполнения задания

Подготовленный продукт:

Таблица 5

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов;- проведение качественного контроля полуфабрикатов;- результаты расчетов необходимого количества сырья и полуфабрикатов;- правильный подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов;- проведение качественного контроля полуфабрикатов;- результаты расчетов необходимого количества рыбы- правильный подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов;- проведение качественного контроля полуфабрикатов;- результаты расчетов необходимого количества домашней птицы;- правильный подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	
ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и	<ul style="list-style-type: none">- подготовка рабочего места в соответствии с требованиями нормативных документов;	

технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. (Для Морозовой А.С.)	– демонстрация навыков рационального подбора и правильной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - оценка эффективности его использования и эксплуатации с соблюдением правил безопасности.	
--	---	--

6. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Ф.И.О. _____,

обучающийся (-аяся) на 2 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

освоил (-а) программу профессионального модуля ПМ.01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в объеме 336 часов с «_____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.01.01 (3 семестр)	Другая форма контроля	
МДК.01.01 (4 семестр)	Дифференцированный зачет	
МДК.02.01	Экзамен	
УП.01	Дифференцированный зачет	
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов; - проведение качественного контроля полуфабрикатов;	

	<ul style="list-style-type: none"> - результаты расчетов необходимого количества сырья и полуфабрикатов; - правильный подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд 	
ПК 1. 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов; - проведение качественного контроля полуфабрикатов; - результаты расчетов необходимого количества рыбы - правильный подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд 	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков в приготовлении полуфабрикатов; - проведение качественного контроля полуфабрикатов; - результаты расчетов необходимого количества домашней птицы; - подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд 	
ПК.1.4. Обеспечивать безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места в соответствие с требованиями нормативных документов; - демонстрация навыков рационального подбора и правильной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; 	

	- оценка эффективности использования и эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования с соблюдением правил безопасности.	
--	--	--

Дата « ___ » ___ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

