

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:  
Зам. директора по У  
 / Музгина И.Н.  
(подпись) ФИ  
« 1 » сентября 2023г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**  
**кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

**Правообладатель:** ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

**Разработчики:** Елгина Нина Александровна, преподаватель специальных дисциплин;

Кулаева Наталья Сергеевна, мастер производственного обучения;

Вдовина Анна Александровна, мастер производственного обучения

Рекомендована Методическим советом ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

Протокол № 1 от «1» сентября 2023г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
  
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
  
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
  
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1 Область применения примерной программы**

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

### **43.01.09 Повар, кондитер**

## **1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

*Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля*

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Практический опыт</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<i>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>			
<b>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия

		<p>ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p>	<p>нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству;</p>
--	--	---	---

		<p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p>
<b>OK1</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>

	Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<b>ОК.04</b>	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<b>ОК.07</b>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

<b>Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</b>			
<b>ПК 1.2.</b> <b>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности и в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

		<p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы;</p> <p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p> <p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p>	<p>методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</p> <p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>
<b>OK1</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>

	Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<b>ОК.04</b>	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<b>ОК.07</b>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			
<b>ПК 1.3.</b> <b>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и

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

		<p>скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<b>OK1</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<b>OK.04</b>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

<b>ОК.07</b>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
--------------	--	---	---

<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>			
<b>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи,

		<p>натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p>	<p>кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<b>OK1</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном</p>

	<p>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<b>OK.04</b>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<b>OK.07</b>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

### 1.3. Количество часов отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **396**

Из них на освоение МДК **108** часов

на практики учебную **108** и производственную **180**

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, в час.			Практики	
			всего, часов	в том числе лабораторные работы, практические занятия, часов	в том числе самостоятельная работа, часов	учебная, часов	производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. ОК1 ОК4 ОК7	Раздел модуля 1 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	36	18	4		
ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК1, ОК4 ОК7	Раздел модуля 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	72	72	30	10		
	Учебная и производственная практика	288				108	180
	<b>Всего:</b>	<b>396</b>	<b>108</b>	<b>48</b>	<b>14</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1.                      Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		36	
<b>МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		36	
<b>Тема 1.1.                      Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>  1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.  2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).  3. Правила составления заявки на сырье.  4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.  5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	<b>Уровень освоения</b>  2  2  2  2	2
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	6

<b>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2		
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2		
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>	
	<i>Практическое занятие 1.</i> Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов		2	
	<i>Практическое занятие 2.</i> Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		4	
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2		
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2		
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			<b>6</b>
	<i>Практическое занятие 3.</i> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки			6
<b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2		

<b>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b>	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них			
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	<b>2</b>		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		2	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.		4	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>				
<b>Раздел модуля 2.</b>			<b>72</b>	
<b>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			<b>72</b>	
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>72</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	<b>2</b>		
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени,	<b>2</b>		

	грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов		
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.		2
	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты, тыквенных, томатных, плодовых овощей к фаршированию.		4
<b>Тема 2.2.</b> <b>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>

	<b>Лабораторная работа 3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		4	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.		4	
<b>Тема 2.4</b> <b>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	<b>2</b>		
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	<b>2</b>		
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	<b>2</b>		
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	<b>2</b>		
<b>Тема 2.5</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	<b>2</b>		
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>		
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.			4
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы			4
<b>Тема 2.6</b> <b>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	<b>2</b>		
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	<b>2</b>		

<b>Тема 2.7</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>			
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>2</b>	<b>8</b>	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>		
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа 7</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.			4
<b>Лабораторная работа 8.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.			4	
<b>Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</b>				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела				
<b>Учебная практика ПМ 01</b> <b>Виды работ:</b>				
1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.			<b>108</b>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> <li>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика ПМ 01</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> </ol>	<b>180</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</li> </ul>	
<b>Всего</b>	<b>396</b>

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

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

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения организации рабочего места и Учебного кулинарного цеха.

Оснащение учебного кабинета:

доска учебная;  
рабочее место для преподавателя;  
рабочие места на 30 обучающихся;  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др).

#### **Технические средства обучения:**

Компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;  
средства аудиовизуализации (телевизор);  
наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Технологическое оборудование Учебного кулинарного цеха:**

- конвекционная печь;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- мясорубка;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- электроплита;
- электрофритюрница;
- аэрогриль;
- миксер (погружной);
- соковыжималка (для цитрусовых, универсальная);
- кофемолка;
- микроволновая печь;
- пароварка;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;

#### **Оборудование Учебной кухни ресторана:**

- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- плита электрическая (с индукционным нагревом);
- электрогриль (жарочная поверхность);
- электромармиты;
- моечная ванна;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- овощерезка;
- миксер для коктейлей;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- жарочный шкаф;

- электроплита;
- стеллаж передвижной;
- овоскоп;
- моечные ванны;

#### **Оснащение рабочих мест:**

- рабочий стол;
- весы настольные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- лопатки;
- весёлка;
- венчик;
- ложки;
- шумовка;
- гастрёмкости;
- набор кастрюль 2л, 1л;
- сотейники;
- молоток для отбивания (тяпка);
- скребок для очистки рыбы;
- ножницы для потрошения тушек;
- ложки;
- мусат для точки и правки ножей;
- металлические ящики или лотки;
- сито;
- мерный стакан;
- миски;
- противни;
- тарелки порционные;
- салатники;
- приборы для сервировки;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

#### **Основные источники:**

- Анфимова Н.А. Кулинария. – М. : Издательский центр «Академия», 2019

- Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018
- Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготорвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.
- Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебное пособие– М. : Издательский центр «Академия», 2018
- Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник / Т.А. Качурина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.
- Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебник / Т.А. Качурина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.
- Качурина Т.А. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум. Учебное пособие / Т.А. Качурина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.
- Козлова С.Н., Кулинарная характеристика блюд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020
- Дубровская Н., Чубасова Е. Приготовление супов и соусов. практикум. – М. : Издательский центр «Академия», 2019
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с

#### **Дополнительные источники**

- Васюкова А.Т., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017
- Голунова Л.Е., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург.: Издательство «Профикс», 2017
- Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Редактор: Климова М. В. Издательство: Славянский Дом Книги, 2018 г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2017
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

- 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **Интернет- ресурсы:**

- [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

#### **Периодические издания :**

- Журнал "Гастрономъ"

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ.01. предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы (домашних заданий) с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебного кулинарного цеха, оснащенного соответствующим технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, в соответствии с требованиями международных стандартов.

По модулю предусмотрена самостоятельная работа (домашние задания), направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебном кулинарном цехе ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать

состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется дневник-отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным образовательной организацией Комплектом оценочных средств, позволяющим оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### ***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Оцениваемые знания и умения, действия</b>	<b>Методы оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабриката в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования; Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3. Тема 1.4.  -оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, презентаций)  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета по МДК 01.01 -письменные контрольные работы</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  90-100% - работа выполнена в полном объеме 80-90% - работа выполнена с замечаниями 70-80%- работа выполнена не в полном объеме и с замечаниями Меньше 70 % - работа не выполнена Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям.  Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной</p>

	<p>ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на</p>		<p><i>терминологии ответов</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p>
--	---	--	---

	<p>вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема продуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования</p>		
--	---	--	--

<p><b>Умения:</b>  визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным работам и занятиям;  <i>Практическое занятие №1</i>  <i>Практическое занятие №2</i>  <i>Практическое занятие №3</i>  <i>Практическое занятие №4</i>  <i>Практическое занятие №5</i>  - оценка заданий для самостоятельной работы  - <b>Промежуточная аттестация:</b>  выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК 01.0.;  отчеты по учебной и производственной практике</p>	<p><b>Практическая работа</b>  <b>Оценка «5»</b>  ставится, если студент выполнил условие практической работы в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно произвел все измерения и выполнил расчеты;  <b>Оценка «4»</b>  ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания;  <b>Оценка «3»</b>  ставится, если студент делает значительные ошибки при измерении и расчете;  <b>Оценка «2»</b>  ставится, если студент не справляется с выполнением работы.</p>
--	---	--

	<p>соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> </ul> <p>безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительн</p>		
--	---	--	--

	<p>ые приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо</p>		
--	---	--	--

	<p>скоропортящихся продуктов;  обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическим и требованиями;  использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>		
	<p><b>Действия:</b>  подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на Государственной итоговой аттестации</p>	<p>-Точность оценки  -  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -  Рациональность действий и т.д.    Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</b></p>			
<p><b>ПК 1.2.</b>  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,</p>	<p><b>Знания:</b>  требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;    -тестирования;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>

<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственног о инвентаря, инструментов, весоизмерительн ых приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных</p>	<p><i>Тема 2.1</i></p> <p><i>-оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, презентаций)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета по МДК 01.02 в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных контрольных ответов, в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p>	<p><i>ответов.</i></p> <p><i>90-100% - работа выполнена в полном объеме</i></p> <p><i>80-90%- работа выполнена с замечаниями</i></p> <p><i>70-80%- работа выполнена не в полном объеме и с замечаниями</i></p> <p><i>Меньше 70 % - работа не выполнена</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>
--	---	---	--

	<p>видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>		
	<p><b>Умения:</b> распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным работам и занятиям <i>Лабораторная работа 1. Лабораторная работа 2.</i></p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>- <b>Промежуточная аттестация:</b> <i>выполнение практических заданий на зачете/экзамене по МДК 01.02.;</i></p> <p><i>оценка отчетов по учебной и производственной практике.</i></p>	<p><b>Практическая работа</b> <b>Оценка «5»</b> ставится, если студент выполнил условие практической работы в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно произвел все измерения и выполнил расчеты; <b>Оценка «4»</b> ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания; <b>Оценка «3»</b> ставится, если студент делает значительные ошибки при измерении и расчете; <b>Оценка «2»</b> ставится, если студент не справляется с выполнением работы</p>

	маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;		
	<b>Действия:</b> обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Итоговый контроль:</b> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на Государственной итоговой аттестации	Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			
<b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов в разнообразного	<b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса;  - тестирования;  Тема 2.2	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

<p>ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственно о инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p>	<p><i>-оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, презентаций)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета по МДК 01.02 в виде:</p> <p><i>-письменных/ устных контрольных ответов, в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p>	<p>90-100% - работа выполнена в полном объеме 80-90%- работа выполнена с замечаниями 70-80%- работа выполнена не в полном объеме и с замечаниями Меньше 70 % - работа не выполнена Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям. Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
---	--	---	--

	техника порционирования (комплектования), упаковки,		
	<p><b>Умения:</b> по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным работам и занятиям; <i>Лабораторная работа 3. Лабораторная работа 4.</i>  - оценка заданий для самостоятельной работы  - <b>Промежуточная аттестация:</b> выполнение практических заданий на зачете/экзамене по МДК 01.02.;  <i>оценка отчетов по учебной и производственной практике.</i></p>	<p><b>Практическая работа</b> <b>Оценка «5»</b> ставится, если студент выполнил условие практической работы в полном объеме в соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно произвел все измерения и выполнил расчеты; <b>Оценка «4»</b> ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания; <b>Оценка «3»</b> ставится, если студент делает значительные ошибки при измерении и расчете; <b>Оценка «2»</b> ставится, если студент не справляется с выполнением работы</p>

	<p>отпуском их на раздачу;  порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход соусов при порционировании ;  выдерживать температуру подачи;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;  творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>		
	<p><b>Действия:</b>  приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование) , упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на Государственной итоговой аттестации</p>	<p>-Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.    Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

	при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос		
<b>Раздел модуля 4.</b>			
<b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственно о инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки,	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования; Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 -оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, презентаций)  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета по МДК 01.02 в виде:  -письменных/устных контрольных ответов, в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>90-100% - работа выполнена в полном объеме</i> <i>80-90%- работа выполнена с замечаниями</i> <i>70-80%- работа выполнена не в полном объеме и с замечаниями</i> <i>Меньше 70 % - работа не выполнена</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям.</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>

	<p>маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>		
	<p><b>Умения:</b>  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным работам и занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы</p>	<p><b>Практическая работа</b>  <b>Оценка «5»</b>  ставится, если студент выполнил условие практической работы в полном объеме в</p>

	<p>применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p>	<p><i>Лабораторная работа.5 Лабораторная работа.6 Лабораторная работа.7 Лабораторная работа.8</i> <b>- Промежуточная аттестация:</b> <i>- оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по профессиональному модулю</i></p>	<p><i>соответствии с изученным материалом, профессионально грамотно произвел все измерения и выполнил расчеты;</i> <b>Оценка «4»</b> ставится, если студент допускает незначительные ошибки при выполнении задания; <b>Оценка «3»</b> ставится, если студент делает значительные ошибки при измерении и расчете; <b>Оценка «2»</b> ставится, если студент не справляется с выполнением работы.</p>
--	--	--	--

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией		
	<p><b>Действия:</b>  приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на Государственной итоговой аттестации</p>	<p>- Точность оценки  - Соответствие требованиям инструкций, регламентов  - Рациональность действий и т.д.    Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>

### **5. Возможности использования данной программы для других ООП.**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Утверждаю:  
Заместитель директора по УПР.  
\_\_\_\_\_ И.Н. Музгина

**Комплект**  
оценочных средств  
по профессиональному модулю  
**ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**  
**кулинарных изделий разнообразного ассортимента**  
основной профессиональной образовательной программы  
по профессии СПО  
43.01.09 Повар, кондитер

2023.

**Разработчики:**

ГОПУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

Н.А. Елгина , преподаватель специальных дисциплин

Н.С. Кулаева, мастер производственного обучения

А.А. Вдовина, мастер производственного обучения

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_

(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_

(инициалы, фамилия)

## Содержание

<b>1. Паспорт комплекта оценочных средств .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1.Область применения.....</b>	
1.1.1. Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта Табл. 1.1.....	
<b>1.2.Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....</b>	<b>4.</b>
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля Табл. 2.....	
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения ПМ.....	
<b>2. Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний</b>	<b>9</b>
2.1.Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК 01.01.	
2.2.Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК 01.02.	
<b>3. Приобретения в ходе освоения профессионального модуля практического опыта.....</b>	<b>28</b>
<b>4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для ЭК</b>	<b>29</b>
4.1.Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий	

## **I. Паспорт комплекта оценочных средств**

### **1.1. Область применения**

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО43.01.09 Повар, кондитер в части овладения видом деятельности (ВД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

#### **1.1.1. Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта**

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду профессиональной деятельности:

ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

#### **Умения (У)**

**У1** - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;

выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;

- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;  
безопасно править кухонные ножи;  
соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;  
проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;  
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;  
включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  
оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;  
пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;  
сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;  
проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;  
сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;  
обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;  
осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;  
использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

**У2-** распознавать недоброкачественные продукты;  
выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;  
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  
различать пищевые и непищевые отходы;  
подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;  
осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;  
соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции

**У3 -** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  
выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;  
выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  
владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;  
нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;  
порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;  
соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе

**У4-** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией

### **Знания (З)**

**З 1 -** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад;

правила приема продуктов по количеству и качеству;  
ответственность за сохранность материальных ценностей;  
правила снятия остатков на рабочем месте;  
правила проведения контрольного взвешивания продуктов;  
виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов;  
правила обращения с тарой поставщика;  
правила поверки весоизмерительного оборудования

**3 2** - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;  
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;

способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  
способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;

санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов

формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;  
способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов

**3 3** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);

способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;

правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;

правила, техника общения с потребителями;

базовый словарный запас на иностранном языке

**3 4** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);

способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  
 техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;  
 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;  
 правила, техника общения с потребителями;  
 базовый словарный запас на иностранном языке

### **Практический опыт (ПО)**

**ПО1** - подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

**ПО2** -обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  
 хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**ПО3** -приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковка на вынос, хранении полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействи с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

**ПО4** -приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

## **1.1. Система контроля и оценки освоения программы ПМ**

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателями на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем и мастером производственного обучения, исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля, МДК, практики. Дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени отведенного на модуль, экзамены в свободный день от занятий в соответствии учебным графиком.

### **1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля**

Таблица 1

<b>Элементы модуля, профессиональный модуль</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<b>ДЗ</b>
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>ДЗ</b>
УП	<b>ДЗ</b>
ПП	<b>ДЗ</b>

**1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ**

Текущий контроль знаний проводится преподавателем в процессе изучения тем, разделов в форме: устного опроса, письменных заданий, выполнения практических заданий, применяя современные технологии тестирования. Рубежный контроль проводится по завершению изучения основных разделов модуля и по завершению сессии в виде контрольных работ. Итоговый контроль по завершению МДК, ПМ и практики в форме экзамена(ДЭ) или зачета(ДЗ).

**2. Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)**

**2.1Комплект заданий для МДК 01.01**

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№№ заданий для проверки
1	2
З 1	Зд 1 Оценка контрольной работы к теме 1.1 Зд 2 Оценка контрольной работы к теме 1.2 Зд 3 Оценка контрольной работы к теме 1.3 Зд 4 Оценка контрольной работы к теме 1.4 Зд 10 Оценка дифференцированного зачёта по МДК 01.01
У 1	Зд 5 Оценка практической работы 1 к теме 1.2 Зд 6 Оценка практической работы 2 к теме 1.2 Зд 7 Оценка практической работы 3 к теме 1.3 Зд 8 Оценка практической работы 4 к теме 1.4 Зд 9 Оценка практической работы 5 к теме 1.4 Зд 10 Оценка дифференцированного зачёта по МДК 01.01

**2.1.1 Задание 1**

Проверяемые результаты **З1**.

Контрольная работа по теме 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

Содержание

1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.
2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).
3. Правила составления заявки на сырье.
4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос

*Критерии оценки*

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и— истолкование основных понятий; строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми— примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным— материалом из курса, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин. Оценка «хорошо» ставится, если ответ студента удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку— 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других дисциплин; студент допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их— исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные— пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с— требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3. не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

### 2.1.2 Задание 2

Проверяемые результаты: **31**

Контрольная работа по теме 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Содержание

1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.
2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.
3. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ
4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов
5. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
6. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.

*Критерии оценки*

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и— истолкование основных понятий; строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми— примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным— материалом из курса, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин. Оценка «хорошо» ставится, если ответ студента удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку— 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других дисциплин; студент допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их— исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные— пробелы в усвоении вопросов курса, не

препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов  
Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с— требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3. не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

### 2.1.3 Задание 3

Проверяемые результаты: **3I**

Контрольная работа по теме 1.3 . Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них  
Содержание

1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.
3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.

*Критерии оценки*

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и— истолкование основных понятий; строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми— примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным— материалом из курса, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин.  
Оценка «хорошо» ставится, если ответ студента удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку— 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других дисциплин; студент допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их— исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные— пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с— требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3. не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

### 2.1.4 Задание 4

Проверяемые результаты: **3I**

Контрольная работа по теме 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них  
Содержание

1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.

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

3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

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

#### *Критерии оценки*

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент правильно понимает суть вопроса, дает точное определение и — истолкование основных понятий; строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми — примерами, умеет применить знания в новой ситуации; может установить связь между изучаемым и ранее изученным — материалом из курса, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин.

Оценка «хорошо» ставится, если ответ студента удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку — 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других дисциплин; студент допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их — исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент правильно понимает суть вопроса, но в ответе имеются отдельные — пробелы в усвоении вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с — требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3. не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

### **2.1.5 Задание 5**

Проверяемые результаты: *У1. 31*

#### **Практическое занятие №1**

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

Задание: Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов

#### *Критерии оценки*

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

### **2.1.6 Задание 6**

Проверяемые результаты: *У1. 31*

#### **Практическое занятие № 2**

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

Задание: Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)

*Критерии оценки*

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

### 2.1.7 Задание 7

Проверяемые результаты: *У1. 31*

#### **Практическое занятие № 3**

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

Задание: Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки

*Критерии оценки*

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

### 2.1.8 Задание 8

Проверяемые результаты: *У1. 31*

#### **Практическое занятие № 4**

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

Задание: Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

*Критерии оценки*

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

### 2.1.9 Задание 9

Проверяемые результаты: *У1, З1*

#### **Практическое занятие № 5**

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

Задание: Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.

*Критерии оценки*

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

### 2.1.11. Задание 10

Проверяемые результаты *У1, З1*.

**Дифференцированный зачет по МДК 01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Содержание

Вариант №1

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2° С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

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

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

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия

- а) линия по обработке картофеля;
- б) линия по обработке корнеплодов;
- в) линия по обработке луковых;

- г) линия по обработке капустных;
- 4. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:
  - а) 16-18 С;
  - б) 23-25 С;
  - в) 14 С;
- 5. Укажите способы дефростации мяса
- 6. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы
- 7. Назовите инвентарь, используемый обвальщиком
- 8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом
- 9. Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства
- 10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород в мясорыбном цехе

#### Вариант №2

- 1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С
  - а) 48 часов
  - б) 24 часа;
  - в) 12 часов;
  - г) 6 часов
- 2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы
  - а) красная;
  - б) синяя;
  - в) коричневая;
  - г) желтая
- 3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия
  - а) линия по обработке чешуйчатой рыбы;
  - б) линия по обработке рыбных отходов;
  - в) линия по обработке осетровых;
  - г) линия по обработке лососевых;
  - д) линия по обработке сельдевых;
- 4. Укажите месторасположение овощного цеха
  - а) центральное
  - б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды
  - в) рядом с разгрузочной и кладовой
- 5. Назовите способы дефростации рыбы
- 6. Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом
- 7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов
- 8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом
- 9. Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе
- 10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности

#### Вариант №3

- 1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С
  - а) 48 часов
  - б) 24 часа;
  - в) 12 часов;

- г) 6 часов
2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы
- а) красная;
  - б) синяя;
  - в) коричневая;
  - г) желтая
3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия
- а) линия по обработке туш крупного рогатого скота
  - б) линия по обработке субпродуктов;
  - в) линия по обработке домашней птицы и дичи;
  - г) линия по обработке мелкого скота
4. Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:
- А) 3,3 м;
  - Б) 2,8 м
  - В) 3,5 м
5. Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы
6. Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия
7. Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.
8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом
9. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля
10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса в мясорыбном цехе небольшой мощности

#### Вариант №4

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С
- а) 48 часов
  - б) 24 часа;
  - в) 12 часов;
  - г) 6 часов
2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей
- а) красная;
  - б) синяя;
  - в) зеленая;
  - г) желтая
3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия
- а) линия по обработке субпродуктов
  - б) линия по обработке птицы
  - в) линия по обработке мяса
  - г) линия по дефростации птицы
4. Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса
- а) 24 часа;
  - б) 6 часов;
  - в) 18 часов;
5. Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания

6. Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы  
 7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов  
 8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом  
 9. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии  
 10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в заготовочном овощном цех
- Эталоны ответов

№ п/п	Вопрос	Эталон ответа	Кол-во баллов
<b>Вариант I</b>			
1	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2°С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	Б	5
2	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	А	5
3	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов; в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;	А, Б	5
4	Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе: а) 16-18 С; б) 23-25 С; в) 14 С;	А	5
5	Укажите способы дефростации мяса	Быстрый и меленный	10
6	Назовите оборудование, используемое в птицебельном цехе для опаливания птицы	Опалочный горн	10
7	Назовите инвентарь, используемый обвальщиком	Нож-рубак, обвалочные ножи, кольчужные перчатки, разделочная доска МС (красная)	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых овощным цехом	-картофель сырой очищенный, сульфитированный;	10

		-свекла, морковь, лук – очищенные; -капуста – зачищенная; -лук зеленый, салат, укроп, петрушка, пастернак – обработанные	
9	Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства	дефростация; зачистка; промывание; обсушивание; деление на отруба обвалка и жиловка приготовление п/ф	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород	Раковина, стеллаж, стол со встроенной ванной, стол, холодильник	20
Итого			100
<b>Вариант II</b>			
1.	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	А	5
2.	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Б	5
3.	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке частиковых пород; б) линия по обработке рыбных отходов; в) линия по обработке осетровых; г) линия по обработке лососевых; д) линия по обработке сельдевых;	А, В	5
4	Укажите месторасположение овощного цеха а) центральное б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды в) рядом с разгрузочной и кладовой	В	5
5	Назовите способы дефростации рыбы	в воде, на воздухе, комбинированный	10

6	Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом	Разрубочный стул	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов	Разделочная доска ОС (зеленая), овощечистки (желобковые ножи), карбовочные ножи, контейнера	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом	- рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; - рыба, нарезанная на порции, - панированная в сухарях; - котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе	1) размораживание; 2) опаливание; 3) удаление головы, шеек, ножек 4) потрошение; 5) мытье 6) формовка тушек, обработка потрохов; 7) приготовление п/ф	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности	Раковина, стол, стол с весами, универсальный привод ( мясорыхлитель), холодильник	20
Итого			100
Вариант 3			
1	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	А	5
2	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Г	5
3	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке туш крупного рогатого скота	А, Г	5

	б) линия по обработке субпродуктов; в) линия по обработке домашней птицы и дичи; г) линия по обработке мелкого скота		
4	Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания: А) 3,3 м; Б) 2,8 м В) 3,5 м	А	5
5	Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы	Пищевые и непищевые	10
6	Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия	Стол с вытяжным шкафом	10
7	Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.	Разделочная доска МС, ножи поварской тройки, контейнера, тяпка для отбивания мяса	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых в птицегольевом цехе	- тушки кур и цыплят; - филе натуральное и филе панированное, - окорочок куриный, индюшиный, - грудинка куриная, - цыплята-табака; - бедро, голень куриные, индюшиные; - субпродукты кур, индеек.	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки картофеля	1) сортировка; 2) калибровка; 3) мойка; 4) очистка; 5) доочистка; 6) нарезка;	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясорыбном цехе небольшой мощности	Раковина, стол, мясорубка, стол с весами, холодильник	20
Итого			100
Вариант 4			
1.	Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	В	5
2.	Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей	В	5

	а) красная; б) синяя; в) зеленая; г) желтая		
3	Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицебельного цеха заготовочного предприятия а) линия по обработке субпродуктов б) линия по обработке птицы в) линия по обработке мяса г) линия по дефростации птицы	А, Б	5
4	Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса а) 24 часа; б) 6 часов; в) 18 часов ;	А	5
5	Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания	По количеству и по качеству	10
6	Укажите оборудование, используемое для очистки частичковых пород рыбы	Рыбоочистительная машина	10
7	Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов	Горка для специй и панировки, доска разделочная, нож, контейнера	10
8	Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом	крупнокусковые полуфабрикаты из говядины из свинины и баранины; кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины из баранины и свинины; из рубленого мяса; перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.	10
9	Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии	1)размораживание; 2) очистка; 3)срезание плавников, удаление голов; 4)потрошение и промывание; 5)фиксация; 6) охлаждение 7)упаковка, маркировка, хранение	20
10	Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке корнеплодов в овощном цехе	Раковина, картофелеочистительная	20

		машина, стол для доочистки, стол с овощерезкой, холодильник	
Итого			100

### Критерии оценивания

Максимальное количество за правильное выполнение заданий – 100 баллов.  
Итоговые оценки выставляются в соответствии с коэффициентом усвоения (КУ).

$KУ = \frac{\text{количество баллов, набранных обучающимся}}{\text{максимальное количество баллов в заданиях}}$

Если	КУ от 0,81 до 1,0	81 - 100 баллов	- «отлично»
	КУ от 0,71 до 0,8	71 - 80 баллов	- «хорошо»
	КУ от 0,61 до 0,7	60 - 70 баллов	- «удовлетворительно»
	КУ менее 0,6	менее 60 баллов	- «неудовлетворительно»

### 2.2. Комплект заданий для МДК 02.02

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№№ заданий для проверки <i>Задания для проверки умений и знаний нумеруются следующим образом: Задание Зд1, Зд2, Здп...</i>
1	2
З 2 У 2	Зд 1 Оценка теста по теме 2.1. Зд 2 Оценка контрольной работы к теме 2.1 Зд 3 Оценка лабораторной работы 1 к теме 2.1 Зд 4 Оценка лабораторной работы 2 к теме 2.1
З 3 У 3	Зд 5 Оценка теста по теме 2.2 Зд 6 Оценка теста по теме 2.3 Зд 7 Оценка контрольной работы к теме 2.2, 2.3 Зд 8 Оценка лабораторной работы 3 к теме 2.3 Зд 9 Оценка лабораторной работы 4 к теме 2.3
З 4 У 4	Зд 10 Оценка теста по теме 2.4. Зд 11 Оценка теста по теме 2.5. Зд 12 Оценка теста по теме 2.6. Зд 13 Оценка контрольной работы к разделу Зд 14 Оценка лабораторной работы 5 к теме 2.5 Зд 15 Оценка лабораторной работы 6 к теме 2.5 Зд 16 Оценка лабораторной работы 7 к теме 2.7 Зд 17 Оценка лабораторной работы 8 к теме 2.7
З 2, У 2 З 3, У 3 З 4, У 4	Зд 18 Оценка дифференцированного зачёта по МДК 01.02.

#### 2.2.1 Задание 1

Проверяемые результаты: З 2

Тестовое задание по теме 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Вариант № 1

*Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.*

1. Какие углеводы хорошо растворяются в воде:
  - а) крахмал, сахароза;
  - б) клетчатка, фруктоза, инулин;
  - в) сахароза, глюкоза?
2. Какие овощи содержат больше крахмала:
  - а) морковь, редис;
  - б) огурцы, помидоры;
  - в) картофель, кукуруза?
3. Какие вещества обуславливают цвет моркови:
  - а) хлорофилл;
  - б) каротин;
  - в) антоцианы (фиолетовые)?
4. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
  - а) помидоры, баклажаны;
  - б) лук, чеснок;
  - в) капуста, морковь?
5. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:
  - а) грузди и рыжики;
  - б) белые грибы и подосиновики;
  - в) лисички, сыроежки и сморчки?
6. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов:
  - а) 3,75 ккал;
  - б) 4,1 ккал;
  - в) 4,9 ккал?
7. Какие углеводы не усваиваются в организме человека:
  - а) лактоза;
  - б) фруктоза;
  - в) клетчатка.
8. Признаки столового картофеля:
  - а) средний размер, среднее содержание крахмала, мало не глубоких глазков, тонкая кожура;
  - б) любой размер, много крахмала, глубокие глазки;
  - в) крупный размер, мало крахмала, неглубокие глазки,
9. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
  - а) свекла, арбузы;
  - б) петрушка, укроп, сельдерей;
  - в) томаты, баклажаны?
10. Для чего производят сульфитацию картофеля:
  - а) для сохранения витаминов;
  - б) сокращения сроков варки;
  - в) предохранения от потемнения?
11. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки:
  - а) спаржу;
  - б) артишоки;
  - в) ревень?
12. Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения:
  - а) хранить его в холодной воде; б) посыпать его солью или сахаром; в) исключить доступ кислорода?
13. Как влияет длительность хранения картофеля на его механическую обработку:
  - а) увеличивается продолжительность обработки;
  - б) увеличивается количество отходов;
  - в) ухудшается качество полуфабриката?
14. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки:
  - а) выдержать в течение 15... 20 мин в соленой воде;
  - б) выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
  - в) выдержать в течение 15... 20 мин в холодной воде?

15. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:
  - а) от их кулинарного использования;
  - б) способа нарезания (машинный и ручной способ);
  - в) их размеров.
16. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлиненным:
  - а) соломка, брусочек и ломтик;
  - б) соломка, брусочек, долька;
  - в) брусочек, кубики, стружка?
17. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей:
  - а) только вручную;
  - б) вручную и используя овощерезку;
  - в) используя только овощерезку?
18. Каким способом выполняется фигурная нарезка овощей:
  - а) только вручную;
  - б) вручную и используя овощерезку;
  - в) используя пуансонную овощерезку.
19. Как маркируют разделочные доски для нарезания и шинковки овощей:
  - а) «ОС»;
  - б) «ОВ» и «ОС»;
  - в) «ОВ»?
20. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:
  - а) для восстановления кулинарных свойств;
  - б) удаления сернистого ангидрида;
  - в) для удаления крахмала?
21. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:
  - а) МРОВ-160;
  - б) МКП-60;
  - в) МРО-50-200?
22. Какой рабочий орган машины МРО-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:
  - а) терочный диск;
  - б) диск с плоскими ножами и гребенками;
  - в) диск с серповидными ножами?
21. Как называется вращающийся рабочий орган картофелеочистительной машины:
  - а) диск с ножами;
  - б) абразивные сегменты;
  - в) конусообразный диск?
22. С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам:
  - а) снижение отходов при машинной очистке картофеля;
  - б) снижение времени очистки;
  - в) повышение производительности труда?

#### Вариант №2

1. Какой овощ не входит в группу корнеплодов:
  - а) морковь
  - б) картофель
  - в) свекла
  - г) редис

эталон: б

2. Красящее вещество моркови:
  - а) антоциан
  - б) каротин
  - в) хлорофилл

эталон: б

3. Вставить пропущенные операции первичной обработки картофеля:

1. сортировка
2. ...
3. мытье
4. очистка
5. ...
6. хранение

эталон: 2-калибровка, 5-дочистка

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества(фитонциды):

- а) артишоки, спаржа, ревень
- б) стручковый перец, баклажаны, томаты
- в) чеснок, лук, хрен, редька

эталон в)

5. Какие из перечисленных операций входят в обработку картофеля?

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) доочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

эталон: а, в, г, е

6. Какая операция лишняя в обработке лука?

- а) удаление донца
- б) очистка
- в) доочистка
- г) мойка.

эталон: в

7. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:

- а) антоциан
- б) пектин
- в) канцероген
- г) соланин

эталон: г

8. Какие из перечисленных операций входят в обработку моркови?

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) доочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

эталон: а, в, г, е

Вариант № 3

Задание: Выбери правильный ответ, укажите букву.

Вариант №1

1. Значение овощных блюд в питании?

- а. содержат большое количество витаминов.
- б. содержат минеральные вещества, органические кислоты.
- в. содержат бактерицидные вещества, клетчатку.

2. Какое вещество образует протопектин при тепловой обработке?

- а. клейстер;
- б. пектин;

- в. кармелен.
3. Как называется глубокий распад сахара?
- а. карамелизация;  
б. ращепление;  
в. клейстеризация.
4. Как называются красящие пигменты содержащиеся в зеленых овощах ?
- а. каратиноиды;  
б. хлорофиллы;  
в. антоцианы.
5. В какой среде красящие вещества свеклы устойчивы?
- а. сладкой;  
б. соленой;  
в. кислой.
6. Что уменьшается у овощей при тепловой обработке?
- а. масса;  
**б. цвет;**  
в. форма.
7. Что происходит с водорастворимыми витаминами при варке овощей?
- а. испаряются;  
б. переходят в отвар;  
в. не растворяются.
8. Какой витамин легко разрушается при тепловой обработке?
- а. РР;  
б. А;  
в. С.
9. Какие виды тепловой обработки способствуют сохранению витамина С?
- а. варка на пару;  
б. тушение;  
в. жарение

#### Вариант № 4

Задание: Выбери правильный ответ, укажите букву.

#### Вариант №2

1. Белки овощей в основном

- а. нерастворимые;  
б. неполноценные;  
в. полноценные.

2. Какие вещества благотворно влияют на процесс пищеварения содержащиеся в овощах?

- а. протопектин, пектин;  
б. клетчатка, фитонциды;  
в. витамины.

3. Блюда из овощей различают

- а. на тушеные, отварные, жаренные, припущенные, запеченные;  
б. на запеченные, тушеные, жаренные, припущенные, отварные;  
в. отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные.

4. При какой температуре происходит клейстеризация крахмала овощей?

- а. 55 – 70С;  
б. 120С;  
в. 40 – 45С.

5. В результате чего образуется поджаристая, румяная корочка во время жарки овощей?

- а. растворения красящих веществ;  
б. карамелизации сахара;

- в. расщепления крахмала.
6. Для чего при тепловой обработке свеклы добавляют уксус или лимонную кислоту?
- для сохранения цвета;
  - для ускорения варки;
  - для мягкости.
7. От чего зависит изменение массы овощей при тепловой обработке?
- от цвета, формы;
  - вида овощей, формы нарезки;
  - от способа тепловой обработки.
8. Какие виды тепловой обработки способствуют сохранению витамина С?
- варка на пару;
  - тушение;
  - жарка.
9. Что происходит с водорастворимыми витаминами при варке овощей?
- испаряются;
  - переходят в отвар;
  - не растворяются.

Эталон ответов к тесту по теме « Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов»

Вариант №2

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

Эталон ответов к тесту по теме « Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов»

Вариант №3

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

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

## 2.2. 2 Задание 2

Проверяемые результаты: 3 2

Контрольная работа по теме 2.1. . Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Вариант № 1

- Приведите технологическую схему первичной обработки клубнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
- Опишите оборудование, инвентарь и приспособления и для механической кулинарной обработки корнеплодов.

Вариант № 2

- Приведите технологическую схему первичной обработки корнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
- В чем состоят санитарные требования, предъявляемые к механической кулинарной обработке овощей?

Вариант №3

- Приведите технологическую схему первичной обработки капустных и луковых овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?

2, Опишите оборудование, инвентарь и приспособления для механической кулинарной обработки картофеля.

Вариант №4

1. Приведите технологическую схему первичной обработки томатных и тыквенных овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
2. Каким должна быть организация рабочего места для обработки цветной капусты?

Вариант №5

1. Приведите технологическую схему первичной обработки грибов (свежие, сухие, соленые). Каково их кулинарное использование?
2. Каковы требования к качеству очищенных овощей, условия и сроки их хранения?

Вариант № 6

1. Приведите технологическую схему первичной обработки десертных овощей. Расскажите об их кулинарном использовании?
2. Каким должна быть организация рабочего места для обработки картофеля?

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### 2.2.3. Задание 3

Проверяемые результаты У 2, 3 2

#### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1**

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Задание:

Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.

*Критерии оценки*

«5» (отлично): выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

### 2.2.4. Задание 4

Проверяемые результаты У 2, 3 2

#### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2**

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Задание: Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.

Подготовка белокачанной капусты, тыквенных, томатных, плодовых овощей к фаршированию.

*Критерии оценки*

«5» (отлично): выполнены все задания лабораторной работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания лабораторной работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания лабораторной работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

## 2.2. 5 Задание 5

Проверяемые результаты: 3 3

Тестовое задание по теме 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Вариант №1

1. Дайте ответы на вопросы.

На какие категории делят рыбу по содержанию жира?

а) ..... б) ..... в).....

2. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:

а) ..... б) ..... в).....

Выберите вариант правильного ответа.

3. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а) заготовочный цех б) мясорыбный цех в) холодный цех

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а) приготовление полуфабрикатов б) разделка  
в) вымачивание г) размораживание

5) Какие есть способы размораживания рыбы?

а) в горячей воде, горячим воздухом; б) на воздухе, в холодной воде, комбинированным способом; в) в специальных камерах.

6. В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?

а) удаление жабр б) промывание  
в) очистка чешуи г) удаление плавников д) удаление внутренностей

7. Согласны ли вы с утверждением?

Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке снимают кожу.

а) да; б) нет.

8. Продолжите предложение.

В рыбе содержатся пищевые вещества: (1)....., (2)....., (3) .....

9. Продолжите предложение

В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на:

а)..... б) ..... в) .....

10. Согласны ли вы с утверждением?

Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности образовывалась поджаристая корочка, её панируют.

а) Да. б) Нет.

11. Продолжите предложение.

Для панирования полуфабрикатов используют следующие вида панировок:

а) \_\_\_\_\_ б) \_\_\_\_\_ в) \_\_\_\_\_ г) \_\_\_\_\_

12. Согласны ли вы с утверждением?

Льезон представляет собой смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. На 1000 гр. берут 670 гр. яиц или меланжа, 340 гр. воды и 10 гр. соли. Используют для лучшего прикрепления панировки к продукту.

а) Да б) нет

13. Выберите варианты правильного ответа.

Что называют маринованием рыбы и для чего оно используется?

- а) прием химической кулинарной обработки;
- б) выдержка продуктов в растворах пищевых органических кислот;
- в) смачивание в лезоне;
- г) размягчения соединительной ткани рыбы.

Эталон правильных ответов: 1. а) тощую – до 2% жира б) средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.

2. а) мелкую – (до 200 гр.) б) среднюю (1-1,5 кг) в) крупную (свыше 1,5 кг)

3. а, б                      4. г – в – б – а                      5. б.                      6. в – г – а – д – б                      7. а.

8. белки – от 13 до 23 %, жир – от 0,1 до 33 %, минеральные вещества – от 1 до 2 % (фосфор, натрий, кальций, калий, йод, медь, марганец), вода от 50 до 80 %, витамины А, D, E, B<sub>2</sub>, B<sub>12</sub>, PP, C.

9. а) крупные (целая рыба) б) порционные в) мелкокусковые                      10.а.

11. а) мучная; б) красная панировка (размолотые сухари пшеничного хлеба);

в) белая панировка (мелкотёртый черствый пшеничный хлеб); г) хлебная панировка соломкой (пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки).

12. а. 13. а, б, г.

#### Вариант №2

*Выберите правильный вариант ответа*

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

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

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

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

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета; б) повышению калорийности;\* в) возбуждению аппетита.

4. Допишите предложения.

1) По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию ( а)..... она превосходит мясо.

2.) Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие (б).....значительно повышает его ценность.

3.) Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к (в).....  
..... и (г)..... в питании пожилых людей.

4.) Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют д).....

5) Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и (е)\_\_\_\_\_.

6) Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь (ж)\_\_\_\_\_

7) Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее (з)\_\_\_\_\_

8) \_\_\_\_\_ К тощим рыбам относят треску,( и)\_\_\_\_\_

\*Эталон

#### Вариант № 3

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);\* б) целиком; в) разделяют на филе.  
 2. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?  
 а) целиком;\* б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.  
 3. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?  
 а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); \*в) разделяют на филе.  
 4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?  
 а) окунь;\* б) маринка; в) ставрида.  
 5. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?  
 а) сом, зубатка, угольная, камбала; б) судак, сом, сабля; \*в) нототения, треска, хек.  
 6. У каких рыб кожу снимают «чулком»?  
 \*а) налим, угорь, бельдюга; б) щука, навага, линь; в) камбала, треска, сайда.  
 7. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекалывают в холодную воду?  
 \*а) линь; б) камбала; в) судак.

\*Эталон

#### Вариант №4

*Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.*

Нарезание порционных полуфабрикатов.

- Для варки:
  - порционные куски круглой формы под прямым углом; б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями; в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах; \* г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.
- Для припускания:
  - без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе; б) порционные куски круглой формы под прямым углом; в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей; \*г) некрупные звенья.
- Для жаренья основным способом:
  - порционные куски круглой формы под прямым углом; б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе; в) филе без костей под углом 30° на широкие плоские куски; \*г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.
- Для жаренья во фритюре:
  - порционные куски круглой формы (кругляши); б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°; в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см; г) чистое филе рыбы в форме ромба.
- С какой целью рыбу перед жареньем панируют?
  - чтобы не теряла жидкость; б) для образования поджаристой корочки; \*в) для образования нового вкуса и запаха; г) чтобы не теряла белки и витамины.

Эталон: \*

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

#### 2.2.6 Задание 6

Проверяемые результаты: 33

Тестовое задание по теме 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Вариант № 1

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Разделка рыбы на филе.

- А) удаление головы
- Б) промывка
- В) пластование\*

2. Куда используется икра?

- А) осветление бульонов\*
- Б) для засолки
- В) в рыбную котлетную массу

3. Сроки хранения п\ф из котлетной массы.

- А) 24ч
- Б) 6-8ч
- В) 12ч\*

4. По данному набору продуктов, определить название блюда: треска, картофель, соус, сыр, сухари, маргарин.

- А) рыбные зразы
- Б) рыба запеченная по-русски\*
- В) тельное из рыбы
- Г) рыбные тефтели

5. Какой тепловой обработкой подвергают рыбные фрикадельки?

- А) жарке
- Б) запеканию\*
- В) припусканию

6. Какие изделия из рыбной массы не панируются?

- А) котлеты
- Б) тефтели
- В) фрикадельки\*
- Г) биточки

7. Что добавляют в рыбную котлетную массу для вязкости?

- А) хлеб\*
- Б) молоко
- В) яйца
- Г) сливочное масло

8. Какую форму имеет тельное из рыбы?

- А) форму кирпичика
- Б) форму полумесяца\*
- В) округлую

9. Что добавляют в рыбную котлетную массу для сочности?

- А) хлеб
- Б) молоко
- В) яйца
- Г) сливочное масло\*

10. По данному набору продуктов, определить название блюда: треска, рис, лук репчатый, мука, масло растительное.

- А) рыбные зразы
- Б) рыба запеченная по-русски
- В) тельное из рыбы
- Г) рыбные тефтели\*

Эталон \*

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### 2.2. 7 Задание 7

Проверяемые результаты: 3 3

Контрольная работа по теме 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Вариант 1

1. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для использования в целом виде? Перечислите виды полуфабрикатов рыбы с костным скелетом для различных способов тепловой обработки. Каков при этом будет процент отходов?
2. Опишите оборудование и инвентарь, используемые для механической кулинарной обработки рыбы.

Вариант 2

1. Каковы особенности подготовки механической обработки осетровых пород рыб. Перечислите виды полуфабрикатов осетровых пород рыб для различных способов тепловой обработки. Каково при этом количество отходов (%) ?
2. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?

Вариант 3

1. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для использования порционным куском? Перечислите виды полуфабрикатов для различных способов тепловой обработки. Каково при этом количество отходов (%) ?
2. Расскажите, как обрабатываются, хранятся и используются рыбные пищевые отходы.

Вариант 4

1. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для фарширования (карап, судак) ?
2. Охарактеризуйте способы оттаивания рыбы.

Вариант 5

1. Каковы особенности разделки рыбы на чистое филе? Перечислите виды полуфабрикатов рыбы из чистого филе. Каков при этом процент отходов?
2. Какие виды механического оборудования используются для обработки рыбы?

Вариант 6

1. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для фарширования (щука, порционный кусок) ?
2. В чем заключаются санитарные требования к хранению полуфабрикатов из рыбы?

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### 2.2. 8 Задание 8

Проверяемые результаты: У3, З3

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2**

Тема: 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Задание: Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

#### **2.2.9 Задание 9**

Проверяемые результаты: У3, З3

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3**

Тема: 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Задание Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

#### **2.2.10 Задание 10**

Проверяемые результаты: З4

Тестовое задание по теме 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Вариант № 1

Задание: *Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.*

1. Из каких тканей состоит мясо:
  - а) мышечной, жировой, соединительной;
  - б) мышечной, соединительной, костной;
  - в) мышечной, жировой, костной?
2. Какие требования предъявляют к мясу:
  - а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
  - б) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
  - в) мясо должно быть от здорового скота?
3. Как классифицируют мясо по термическому состоянию:
  - а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
  - б) парное, охлажденное, отпеленное, замороженное, оттаявшее;
  - в) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее?
4. По каким показателям говядину подразделяют на категории:
  - а) по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
  - б) экстерьеру и возрасту скота;

- в) развитию мышечной ткани и экстерьеру.
5. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:
- а) парное;
  - б) охлажденное;
  - в) остывшее?
6. Укажите изменения, происходящие в туше животного после его убоя:
- а) посмертное окоченение, созревание и порча;
  - б) посмертное окоченение и порча;
  - в) посмертное окоченение.
7. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо:
- а) 0°C;
  - б) 4°C;
  - в) не выше -6°C?
8. Какие субпродукты относят к I категории:
- а) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясокостный, хвост говяжий;
  - б) язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки;
  - в) язык, сердце, печень, легкие, почки, мозги?
9. На какие части разделяют говяжьи полутуши перед обвалкой:
- а) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
  - б) лопаточную, переднюю, поясничную, заднюю;
  - в) лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю.
10. Что такое жиловка и сортировка мяса:
- а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
  - б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
  - в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на три сорта?
11. Как используют пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания:
- а) для варки бульонов;
  - б) получения желатина;
  - в) вываривания жира?
12. Какие ткани мяса являются основными:
- а) мышечная, жировая и костная;
  - б) мышечная, соединительная и костная;
  - в) мышечная, жировая и соединительная;
  - г) мышечная, жировая и нервная?
13. Укажите цель дефростации:
- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
  - б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
  - в) обеззараживание поверхности мяса.
14. Какая маркировка относится к мясорыхлительной машине:
- а) МС-12-15;
  - б) МС 19-1400;
  - в) МРМ-15?
15. Что является рабочей камерой котлетоформовочной машины:
- а) вращающийся формирующий стол;
  - б) бункер для фарша;
  - в) бункер для сухарей?
16. Что является рабочим органом фаршемешалки:
- а) рабочий вал с лопастями;
  - б) подрезная решетка;
  - в) шнек?
17. Что произойдет при перегрузке мясорубки:
- а) понизится производительность труда;
  - б) ухудшится качество продукции;
  - в) изнаются рабочие органы?

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**2.2.11 Задание 11**

Проверяемые результаты: **3 4**

Тестовое задание по теме 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Вариант № 1

Выберите правильный вариант ответа.

На сколько частей делится свиная туша?

а) 5; б) 6; в) 7; г) 9.

При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут; б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч; в) от 10 до 15°С в течение 10... 12 ч; г) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

3. Какие полуфабрикаты приготавливают с фаршем с добавлением лука и яиц?

а) зразы рубленые, рулет; б) биточки рубленые; в) тефтели; г) котлеты «полтавские».

4. Что такое «обвалка»?

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей; б) отделение мяса от костей; в) деление на отрубы; г) зачистка мяса.

5. Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса; б) антрекота, зраз отбивных; в) ромштекса, шницеля; г) эскалопа.

Примечание. Образец ответов на тесты и задания гл. 3: 2, б; 3, г и т.п.

Вариант №2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Из какой части свиной туши нарезают гуляш?

а) грудинка; б) корейка; в) покромка; г) окорок.

Сколько шпика используют для натуральной рубленой массы?

а) 200 г; б) 160 г; в) 150 г; г) 120 г.

Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

а) белая; б) мучная; в) сухарная; г) хлебная.

4. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

а) шницель; б) биточки; в) тефтели; г) котлеты.

5. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

а) лопатка; б) грудинка; в) шейная; г) тазобедренная.

Вариант № 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько частей у бараньей туши?

а) 5; б) 6; в) 7; г) 9.

2. Какую часть бараньей туши используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

а) шейную; б) лопаточную; в) корейку; г) тазобедренную.

3. Какой полуфабрикат из говядины нарезают из вырезки?  
а) антрекот; б) шашлык «по-московски»; в) гуляш; г) поджарка.
4. Какую часть свиной туши используют для варки?  
а) корейку; б) тазобедренную; в) грудинку; г) шейную.
5. Сколько пшеничного хлеба используют на 1 кг мяса для приготовления котлетной массы?  
а) 400 г; б) 250 г; в) 100 г; г) 300 г.

**Вариант № 4**

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какое количество мяса говядины необходимо для приготовления 1 кг рубленой массы?

а) 800 г; б) 600 г; в) 700 г; г) 500 г.

Какие части передней четвертины говядины используют для тушения?

а) толстый край; б) грудинку, лопатку; в) покромку; г) шейную.

Сколько основных тканей мяса?

а) 3; б) 4; в) 5; г) 6.

Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

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

5. В какой ткани мяса основным белком является миозин?

а) жировой; б) мышечной; в) костной; г) соединительной.

**Вариант № 5**

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

а) варка; б) тушение; в) жаренье; г) запекание.

2. Какое количество хлеба необходимо добавить для приготовления котлет на 1 кг котлетного мяса?

а) 100 г; б) 200 г; в) 250 г; г) 300 г.

3. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

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

Какую панировку используют для зраз рубленых?

а) сухарную; б) двойную; в) мучную; г) хлебную.

Из какой части свиной туши готовят рагу?

а) лопатки; б) корейки; в) грудинки; г) окорока.

**Вариант № 6**

Выберите правильный вариант ответа.

Какая часть бараньей туши используется для тушения?

а) грудинка; б) шейная; в) тазобедренная; г) корейка.

Какой полуфабрикат нарезают из корейки свинины?

а) эскалоп; б) ромштекс; в) филе; г) шницель.

3. Из скольких частей состоит полутуша говядины?

а) 9; б) 10; в) 11; г) 13.

4. Какое мясо поступает на предприятия общественного питания четвертинами?

а) баранина; б) говядина; в) свинина; г) телятина.

5. Укажите толщину (см) лангета, нарезаемого из вырезки говядины.

а) 2; б) 2,5; в) 3; г) 1,5.

**Вариант № 7**

Выберите правильный вариант ответа.

1. Говядина на предприятия общественного питания поступает:

а) полутушами и тушами; б) полутушами и четвертинами; в) тушами и четвертинами; г) четвертинами.

Какая часть говядины используется для приготовления котлетной массы

а) мякоть шеи; б) тонкий край; в) лопатка; г) грудинка.

Для чего используется толстый край?

а) варки и тушения; б) приготовления котлетной массы; в) жарки г) запекания.

4. Из какой части мяса нарезают антрекот, ромштекс?

а) вырезка; б) грудинка; в) толстый край; г) покровка.

5. Что означает термин «жиловка»?

а) удаление мяса сухожилий, пленок, хрящей; б) панировка мяса в сухарях; в) отделение мякоти от костей; г) с краев обрезают закраины.

#### Вариант № 8

Выберите правильный вариант ответа.

Какие полуфабрикаты нарезают из толстого края говядины?

а) шницель, эскалоп; б) ромштекс, антрекот; в) филе, лангет.

Из чего состоит спинно-реберная часть говядины?

а) толстого края, подлопаточной части, покровки; б) толстого края, пашины, покровки; в) лопатки, грудинки, пашины.

3. Какую часть говядины используют для жаренья?

а) верхнюю и внутреннюю части задней ноги; б) наружный и боковой куски задней ноги; в) боковой кусок, внутреннюю часть задней ноги.

4. Зачем мясо обсушивают?

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании; б) это препятствует размножению микробов и при разделке мясо не скользит в руках; в) мясо после этого становится мягче.

5. Как размораживают мясо?

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

#### Вариант №9

Выберите правильный вариант ответа.

Какие полуфабрикаты готовят из натуральной рубленой массы?

а) бифштекс, зразы; б) фрикадельки, люля-кебаб; в) рулет мясной, биточки.

Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы?

а) биточки, зразы, рулет мясной; б) люля-кебаб, шницель; в) тефтели, бифштекс.

3. Какие порционные полуфабрикаты готовят из вырезки?

а) бифштекс, филе, антрекот; б) филе, лангет, бифштекс; в) ромштекс, шницель, эскалоп.

4. Какие мелкокусковые полуфабрикаты для жаренья нарезают из вырезки?

а) гуляш, азу, плов; б) поджарка, бефстроганов, шашлык «по-московски»; в) бефстроганов, азу, поджарка.

5. Какие порционные полуфабрикаты из говядины нарезают для тушения?

а) антрекот, ромштекс; б) зразы отбивные, говядина духовая; в) плов, эскалоп.

#### Вариант №10

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какие части говядины используют для приготовления натуральной рубленой массы?

а) вырезка, толстый край; б) толстый, тонкий края; в) мякоть шеи, обрезки.

2. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

а) пашина, обрезки; б) покровка II категории; в) вырезка.

3. Какие части говядины используют для нарезания полуфабрикатов бефстроганов, поджарки?

а) грудинка; б) обрезки вырезки; в) мякоть шеи.

4. Какие части говядины используют для нарезания порционных полуфабрикатов антрекот, ромштекс?

а) боковая и наружная части задней ноги; б) внутренний и верхний кусок тазобедренной части; в) толстый край.

5. Какие части говядины используют для нарезания полуфабриката гуляш?  
а) лопатка и подлопаточная часть; б) мякоть шеи; в) обрезки.

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### 2.2.12 Задание 12

Проверяемые результаты: 3 4

Тестовое задание по теме 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика по теме 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Вариант № 1

1. Как размораживают птицу?  
а) на воздухе; б) в воде; в) комбинированным способом.
2. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:  
а) в «кармашек»; б) в «мешочек»; в) клювиком.
3. Какова цель заправки птицы?  
а) придать ей компактную форму; б) ускорить процесс тепловой обработки; в) удобнее нарезать на порционные куски.
4. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?  
а) ножки; б) крылышки; в) грудки.
5. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?  
а) котлеты «по-киевски»; б) шницель «по-столичному»; в) котлеты «Поварские».

Примечание. Образец ответов на тесты задания гл. 4: 1, а; 3, в и т.д.

Вариант № 2

1. В каком виде на предприятия общественного питания поступает сельскохозяйственная птица?  
а) потрошенная; б) не ощипанная; в) упитанная.  
Каким образом заправляют мелкую дичь перед жареньем?  
а) ножка в ножку; б) в «кармашек»; в) в одну нитку.  
Из чего приготавливают котлеты «по-киевски»?  
а) из куриных ножек; б) из филе птицы; в) из котлетной массы.
4. В чем панируют шницель «по-столичному»?  
а) в белой панировке; б) в панировке из хлеба, нарезанного соломкой; в) в красной панировке.
5. Как разделяют котлетную массу для котлет «Пожарских»? а) по 1 — 2 шт. на 1 порцию; б) по 2 — 3 шт. на 1 порцию; в) по 3 — 4 шт. на 1 порцию.

Вариант № 3

- Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?  
а) I и II категорий; б) жирная; в) обезжиренная.  
Как панируют котлеты «по-киевски»?  
а) в муке или сухарях; б) во 2-й панировке; в) в хлебной соломке.
3. Как готовят шницель «по-столичному»?  
а) из котлетной массы; б) из филе птицы; в) из куриных ножек.

4. Как готовят «Пожарские» котлеты?  
 а) из котлетной массы; б) из филе птицы; в) из куриных ножек.
5. Как панируют котлеты из филе кур?  
 а) в сухарях; б) в хлебной соложке; в) в белой панировке.

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### 2.2.13 Задание 13

Проверяемые результаты: 34

**Контрольная работа по разделу модуля 4.** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Вариант № 1

1. Опишите технологию приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и их кулинарное использование.
2. Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления антрекота.

Вариант № 2

1. Опишите технологию приготовления натуральной рубленой массы, ассортименте полуфабрикатов.
2. В чем заключаются санитарные требования к хранению полуфабрикатов из мяса?

Вариант 3

1. Опишите технологию приготовления, ассортимент порционных полуфабрикатов из мяса и их кулинарное использование.
2. Какое механическое оборудование, применяемое при изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы, вам известно?

Вариант № 4

1. Опишите технологию приготовления котлетной массы и ассортимент полуфабрикатов.
2. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре?

Вариант № 5

1. Опишите технологию приготовления, ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов и их кулинарное использование.
2. Какое механическое оборудование, инструменты и приспособления, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из мяса, вам известны?

Вариант № 6

Что представляет собой кулинарный разруб туши говядины? Как используются полученные части?

Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления котлет или биточков.

Вариант № 7

1. Опишите технологическую схему подготовки птицы к тепловой обработке.
2. В чем заключаются санитарные требования к организации работы гольевого цеха?

Вариант № 8

1. Как осуществить снятие филе птицы? Дайте характеристику полуфабрикатов из филе птицы для различных способов тепловой обработки.
2. Расскажите об организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы.

Вариант № 9

1. Как осуществить заправку птицы? Каковы назначение и способы выполнения заправки птицы?
2. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре при заправке птицы?

Вариант № 10

1. Каковы особенности технологии приготовления котлетной массы из птицы? Опишите ассортимент и дайте характеристику полуфабрикатов, сделанных из котлетной массы из птицы.
2. Опишите виды птицы, поступающей на предприятия общественного питания, и контроль качества птицы.

Вариант № 11

1. Опишите виды дичи, поступающей на предприятия общественного питания, ее первичную обработку, использование.
2. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

Вариант № 12

1. Каковы технология приготовления кнельной массы и ее кулинарное использование?
2. Организация рабочего места, оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов из филе птицы.

#### 2.2. 14 Задание 14

Проверяемые результаты: У4, З 4

##### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №5**

Тема: 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Задание: Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

#### 2.2. 15 Задание 15

Проверяемые результаты: У4, З 4

##### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6**

Тема: 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Задание: Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)		
Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### 2.2. 16 Задание 16

Проверяемые результаты: **У4, З4**

#### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7**

Тема: 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Тема: 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Задание: Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### 2.2. 17 Задание 17

Проверяемые результаты: **У4, З4**

#### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8**

Тема: 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Тема: 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Задание: Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

*Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:*

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится

Процент результативности (правильных ответов)

Балл	(отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### 2.1.18. Задание 18

Проверяемые результаты **У 2, З2; У 3, З3; У 4, З4; .**

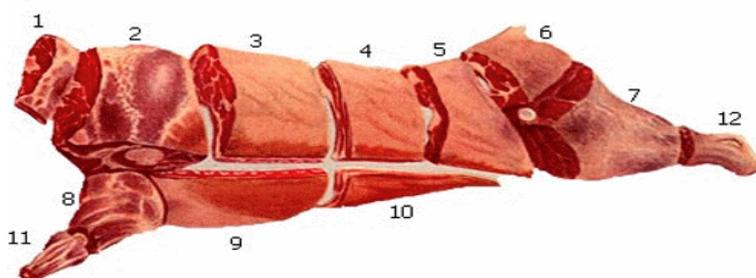
**Дифференцированный зачет по МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Содержание

Задание №1

1.Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши говядины:



2. Напишите этапы механической кулинарной обработки овощей.

3. Способы заправки кур для варки тушками

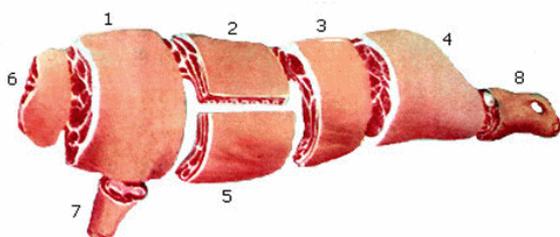
4. Ситуационная задача.

На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.

Задание №2

1. Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:



2. Дайте определение операциям механической кулинарной обработки клубнеплодов:

Приёмка — \_\_\_\_\_

Сортировка — \_\_\_\_\_

Мойка — \_\_\_\_\_

Калибровка — \_\_\_\_\_

Очистка — \_\_\_\_\_

Нарезка — \_\_\_\_\_

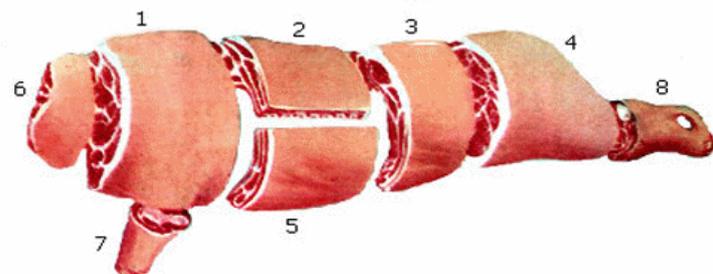
3. Составьте ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий:

а) толстый и тонкий края, б) пашина, шея в) грудинка

Ситуационная задача. На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлаждённое, мороженное).

Задание №3

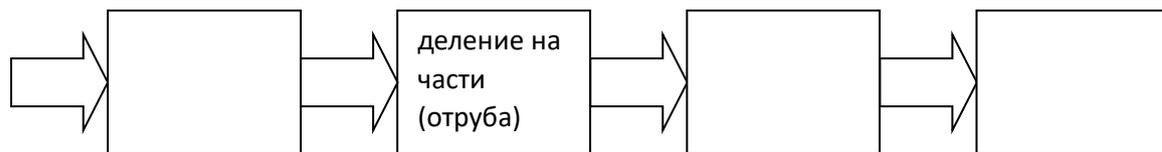
1. Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите какой приём применяют при изготовлении полуфабриката для размягчения соединительных тканей?



2. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачества мяса говядины.

Технологическая схема.

Размораживание



3. Заполните таблицу: Форма нарезки клубнеплодов:

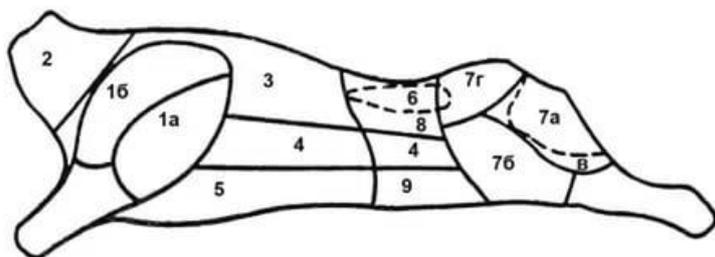
Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Кубики большие			
Кубики мелкие			
Дольки			
Ломтики			
Брусочки			
Соломка			
Кружочки			

4. Ситуация.

Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов из рыбы (согласно Сан ПиН)?

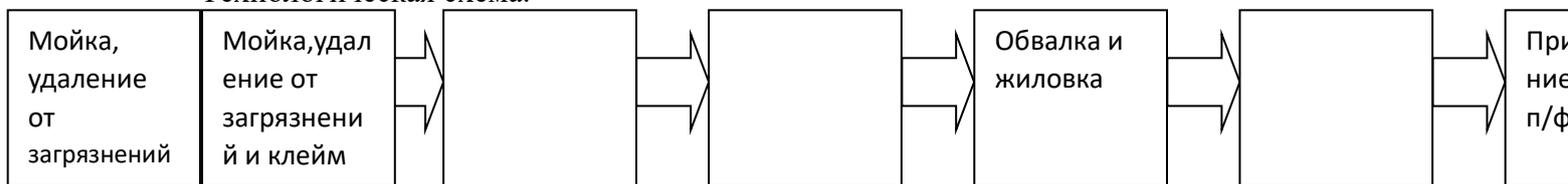
Задание №4

Перечислите части туши говядины для изготовления порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?



2. Дополните технологическую схему процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).

Технологическая схема.



3. Выберите субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность?

а)желудки, б) печень, в)почки

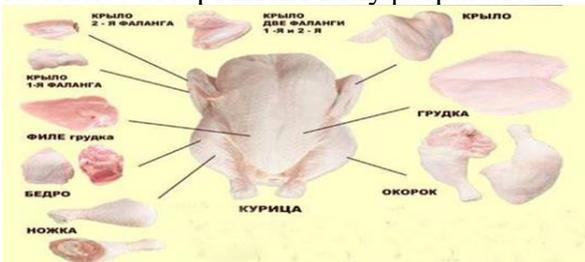
4. Заполните таблицу: Форма нарезки корнеплодов:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Кубики большие			
Кубики мелкие			
Дольки			

Ломтики			
Брусочки			
Соломка			
Кружочки			

### Задание №5

1. Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.



2. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству. Технологическая схема.



3. Определите и отметьте знаком (x), к каким блюдам используют данные виды нарезки моркови:

Блюда	Форма нарезки моркови					
	соломка	брусочки	кубики	дольки	ломтики	кружочки
Котлеты морковные						
Щи суточные						
Борщ флотский						
Маринад овощной						
Суп крестьянский						
Рагу из овощей						

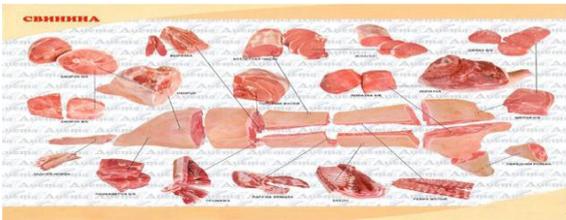
### 4. Ситуационная задача.

Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

- на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,
- в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,
- в воде

### Задание №6

1. Выберите часть туши, используемую для фарширования. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?



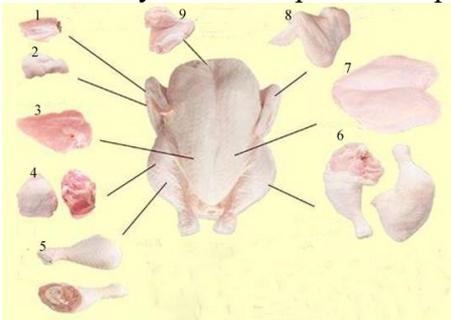
2. Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из неё.
3. Определите и отметьте знаком (x), к каким блюдам используют данные виды нарезки картофеля:

Блюда	Форма нарезки моркови					
	соломка	брусочки	кубики	дольки	ломтики	кружочки
Щи суточные						
Борщ флотский						
Винегрет						
Суп крестьянский						
Рагу из овощей						
Борщ московский						
Окрошка овощная						
Рассольник домаш						
Суп картофельный						

4. Ситуационная задача. При разделки мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделки рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

#### Задание №7

1. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком. Назовите условия и сроки их хранения.



Филе грудка-----, окороч-----, крыло 2 фаланга-----, крыло 1 фаланга-----, ножка-- бедро-----, крыло-----, грудка-----, крыло две фаланги 1 – 2-----.

2. Заполнить таблицу.

#### Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы

ПОЛУФАБРИКАТЫ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ, ЧАС.	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
ТУШКА		
КРУПНЫЕ КУСКИ		
ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ		
РЫБНЫЙ ФАРШ		

КОТЛЕТНАЯ МАССА		
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ		

Температура хранения рыбных полуфабрикатов?

3. Составьте алгоритм операций при обработке белокачанной капусты.

- А) \_\_\_\_\_  
 Б) \_\_\_\_\_  
 В) \_\_\_\_\_  
 Г) \_\_\_\_\_  
 Д) \_\_\_\_\_

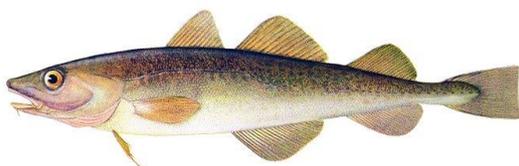
4. Ситуационная задача. При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

Задание №8

Назовите особенности разделки данных видов рыб:

А) навага

Б) камбала



Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык. Укажите основные критерии оценки качества этих полуфабрикатов.

Заполните таблицу: Форма нарезки капустных овощей:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Соломка			
Квадратики			
Дольки			
Рубка			

Ситуационная задача.

На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.

Задание №9

1. Укажите название полуфабрикатов, изображённых на рисунке, перечислите основные критерии оценки качества полуфабрикатов - филе.



Из предложенных рецептов выберете нормативную раскладку котлетной массы из птицы

1	2	3
мясо птицы- 750 г хлеб- 350 г молоко или сливки – 300 г масло сливочное 150 г соль 25 г	мясо птицы -1000г хлеб- 250 г сливки или молоко – 350 г масло сливочное-75г, соль – 20г	мясо птицы- 700г, хлеб- 200г жидкость- 200г соль-25г

3. Составьте алгоритм операций при обработке репчатого лука:

- А) \_\_\_\_\_  
 Б) \_\_\_\_\_  
 В) \_\_\_\_\_  
 Г) \_\_\_\_\_

4. Ситуационная задача. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

Задание №10

1. Приведите в соответствие с рисунком: А) Крупнокусковые полуфабрикаты, Б) Порционные полуфабрикаты, В) Мелкокусковые полуфабрикаты, Г) Рубленые. Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.



2. Даны ингредиенты:

- |                  |                        |
|------------------|------------------------|
| А) мясо          | А) мясо                |
| Б) шпик          | Б) хлеб пшеничный      |
| В) вода (молоко) | В) вода (молоко)       |
| Г) соль, перец   | Г) соль, перец         |
|                  | Д) яйцо вареное        |
|                  | Ж) лук пассированный   |
|                  | З) сухари панировочные |

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс

3. Заполните таблицу:

Форма нарезки луковых овощей:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Кольца			
Полукольца (соломка)			
Дольки			
Кубики мелкие (крошка)			

#### 4. Ситуационная задача.

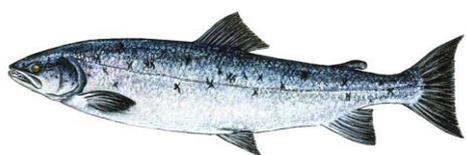
На производство поступили крупные куски мякоти кабана.

Какие особенные приёмы будете применять для приготовления полуфабрикатов?

#### Задание №1

1. Сгруппируйте виды рыб по способу первичной кулинарной обработки.

Составьте схему первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).



Форель



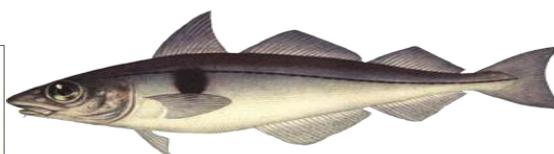
Окунь



Щука



Карп



Пикша

2. Заполните таблицу.

Характеристика полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (маршаль)				

3. Заполните таблицу: Обработка плодовых овощей.

Вид овощей	Технологические операции
Томаты	
Баклажаны	
Перец стручковый	
Огурцы	
Кабачки патиссоны	
Тыква	

4. Ситуационная задача.

При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы: биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Задание №12

Определите название полуфабрикатов по форме.

- 1.....  
 2.....  
 3.....  
 4.....



1.  
 2. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.  
 Механическая кулинарная обработка рыбы

№	Наименование операций
	Вымачивание
	Разрезание брюшка
	Размораживание
	Удаление головы
	Удаление чешуи
	Удаление плавников
	Промывание
	Удаление внутренностей

3. Заполните пропуски:

Для нарезки репчатого лука соломкой, его разрезают \_\_\_\_\_ оси на две половины, кладут срезом вниз и шинкуют со стороны \_\_\_\_\_ на полукольца толщиной \_\_\_\_\_ мм.

4. Ситуационная задача. На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши.

Задание №13

1. Выбрать части туши для приготовления лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса.

Указать приемы приготовления полуфабрикатов.

Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств полуфабриката

2. Указать формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов 6-8 (бефстроганов, азу, гуляш).



Установите соответствие колонок с помощью стрелок:

3. Последовательность механической кулинарной обработки плодовых овощей:

- |                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| А) баклажаны        | 1) калибруют          |
|                     | 2) удаляют семена     |
|                     | 3) промывают          |
|                     | 4) удаляют плодоножку |
| Б) перец стручковый | 5) ошпаривают         |
|                     | 6) разрезают вдоль    |
|                     | 7) срезают кожицу     |
|                     | 8) сортируют          |
| В) огурец           | 9) нарезают           |

Ситуационная задача. На производство поступила рыба сом.

а) Указать показатели доброкачественной рыбы

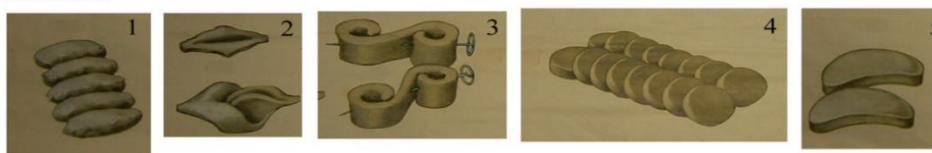
б) Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу темного цвета неприятную на вкус. Ваши действия при первичной обработке сома.

#### Задание №14

1. Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы

Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

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



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

2. Дополните таблицу.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикаты	Внешний вид	Цвет и запах	Консистенция	t и время хранения
Тушка				
Котлеты натуральные из птицы				
Котлеты панированные из птицы				

3. Укажите: Требования к качеству плодовых овощей:

томаты \_\_\_\_\_

огурцы \_\_\_\_\_

абачки \_\_\_\_\_

перец \_\_\_\_\_

баклажаны \_\_\_\_\_

тыква \_\_\_\_\_

4. Ситуационная задача. На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

### Задание №15

1. Назовите и восстановите порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.



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

Восстановите порядок операций первичной обработки стерляди.

2. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

3. Закончите предложение: Для фарширования чаще всего используют

Укажите: Для подготовки овощей к фаршированию у них удаляют:

Кабачки \_\_\_\_\_ перец \_\_\_\_\_

Помидоры \_\_\_\_\_ капуста \_\_\_\_\_

4. Ситуационная задача.

На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберите продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).

### Критерии оценивания

Максимальное количество за правильное выполнение заданий – 100 баллов.

Итоговые оценки выставляются в соответствии с коэффициентом усвоения (КУ).

$$КУ = \frac{\text{количество баллов, набранных обучающимся}}{\text{максимальное количество баллов в заданиях}}$$

Если КУ от 0,81 до 1,0	81 - 100 баллов	- «отлично»
КУ от 0,71 до 0,8	71 - 80 баллов	- «хорошо»
КУ от 0,61 до 0,7	60 - 70 баллов	- «удовлетворительно»
КУ менее 0,6	менее 60 баллов	- «неудовлетворительно»

### 3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)

Таблица 2

Виды работ (ВР №)2	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Подготовка, уборка рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	ПК 1.1, ОК1, ОК4, ОК7, ПО 1, У 1
Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.2, ОК1, ОК4, ОК7, ПО 2, У 2
Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	ПК 1.3, ОК1, ОК4, ОК7, ПО 3, У 3
Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектовании), упаковка на вынос, хранения полуфабрикатов;	ПК 1.4, ОК1, ОК4, ОК7, ПО 4, У 4

ведение расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	
---	--

**4.Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена демонстрационного (далее – ЭД)**

Таблица 3

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Средства проверки (№№ заданий)</b>
ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 7	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	К1. К 2. К3. К4.
ПК 1.2. ОК 1, ОК 4, ОК 7	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	К2
ПК 1.3 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	К2 К3
ПК 1.4 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	К2 К4
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	К1-К 4
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	К1-К 4

<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p>К1-К 4</p>
---	--	---------------

**4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий (время, условия их выполнения) для ДЭ**

**4.1.1. Задание К1** для оценки ПК 1.1, ПК 1. 2. ОК 1, ОК 4, ОК 7

Текст задания

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**4.1.1. Задание К2** для оценки ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1. 3. ОК 1, ОК 4, ОК 7

Текст задания

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

**4.1.1. Задание К3** для оценки ПК 1.1, ПК 1.4. ОК 1, ОК 4, ОК 7

Текст задания

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1,  
количество вариантов 1**

**Типовое задание:**

Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  
Осуществить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**Оцениваемые компетенции:** ПК1.1, ПК 1. 2. ОК 1, ОК 4, ОК 7

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: учебный кулинарный цех ГПОУ «ШМЛ»;

время выполнения задания: 6 часов;

используемое оборудование (инвентарь): производственные столы, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование;

инвентарь: доски разделочные, ножи поварской тройки, сита, дурилагы, ложки, вилки, лопатки, мерные стаканы, контейнеры для полуфабрикатов, упаковочные материалы (лотки, плёнка);

расходные материалы: картофель, морковь, лук репчатый и зеленый, свекла, капуста белокочанная, грибы, кабачок, перец сладкий болгарский, жир для пассерования овощей, рыба свежемороженая, нерыбное водное сырьё, мясо говядины и свинины, домашней птицы и дичи, мясо кролика .

### **Вариант задания № 1**

Часть А. Подготовить рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырьё, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Часть Б. Осуществить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырьё, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

### **Инструкция**

1. Последовательность и условия выполнения задания:  
ознакомиться с заданием, подготовить необходимый инвентарь, продукты, ингредиенты; приготовить полуфабрикаты, приготовить и подготовить к реализации бульоны и отвары разнообразного ассортимента.
2. Вы можете воспользоваться дополнительными ингредиентами.
3. Максимальное время выполнения задания - 6 часов

## **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

<b>Номер и краткое содержание задания</b>	<b>Количество вариантов</b>	<b>Время выполнения</b>
1. Осуществить обработку, подготовку овощей, грибов	1	6 час

### **Условия выполнения заданий**

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора.

используемое оборудование (инвентарь): производственные столы, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование;

инвентарь: доски разделочные, ножи поварской тройки, сита, дурилагы, ложки, вилки, лопатки, мерные стаканы, контейнеры для полуфабрикатов, упаковочные материалы (лотки, плёнка);

расходные материалы: картофель, морковь, лук репчатый и зеленый, свекла, капуста белокочанная, грибы, кабачок, перец сладкий болгарский, жир для пассерования овощей, рыба свежемороженая, нерыбное водное сырьё, мясо говядины и свинины, домашней птицы и дичи, мясо кролика .

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов блюд и кулинарных и изделий»; инструкция или технологическая карта; учебник: Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с.

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2018

**Рекомендации** по проведению оценки:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки выполнения профессионального задания (задание оценивается в 100 баллов)
2. Ознакомьтесь с оборудованием для каждого задания;  
Профессиональная гигиена: - комплект санспецодежды (китель, брюки, головной убор, фартук, полотенце).
3. Ознакомьтесь с критериями оценки:
  - соблюдение технологического процесса изготовления полуфабриката.
  - соблюдение требований безопасности труда (работа с режущим инструментом; эксплуатация технологического оборудования; организация рабочего места).
  - оформление полуфабриката и маркировочного ярлыка, упаковка: .Требования к качеству полуфабриката: консистенция, вкус и запах, соответствие веса.  
Время выполнения работы.  
Персональная гигиена: - чистота рук, рабочий маникюр, отсутствие порезов; - отсутствие «плохих» привычек; - гигиена рабочего места.  
Сервировка стола.
4. Укажите дополнительную литературу, необходимую для оценивания, создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход (технику) выполнения задания.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 2**  
**количество вариантов 1**

**Типовое задание:**

Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  
Осуществить обработку, подготовку рыбы, нерыбного водного сырья  
Провести приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

**Оцениваемые компетенции:** ПК1.1, ПК 1. 2, ПК 1. 3. ОК 1, ОК 4, ОК 7

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: учебный кулинарный цех ГПОУ «ШМЛ»;

время выполнения задания: 6 часов;

используемое оборудование (инвентарь): производственные столы, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование;

инвентарь: доски разделочные, ножи поварской тройки, сита, дурилагги, ложки, вилки, лопатки, мерные стаканы, контейнеры для полуфабрикатов, упаковочные материалы (лотки, плёнка);

расходные материалы: картофель, морковь, лук репчатый и зеленый, свекла, капуста белокочанная, грибы, рыба свежемороженая, нерыбное водное сырьё, хлеб пшеничный, молоко, яйцо, мука, жир, панировочные сухари.

**Вариант задания № 1**

Часть А. Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Часть Б. Осуществить обработку, подготовку рыбы, нерыбного водного сырья

Часть В. Провести приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

**Инструкция**

1. Последовательность и условия выполнения задания:

ознакомиться с заданием, подготовить необходимый инвентарь, продукты, ингредиенты; приготовить полуфабрикаты, приготовить и подготовить к реализации бульоны и отвары разнообразного ассортимента.

2. Вы можете воспользоваться дополнительными ингредиентами.

3. Максимальное время выполнения задания - 6 часов

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Номер и краткое содержание задания	Количество вариантов	Время выполнения
1. Провести приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы 2. Провести приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из нерыбного водного сырья	1	6 час

### Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: *инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора.*

используемое оборудование (инвентарь): производственные столы, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование, мясорубка, кухонный процессор; инвентарь: доски разделочные, ножи поварской тройки, сита, дуриллаги, ложки, вилки, лопатки, мерные стаканы, контейнеры для полуфабрикатов, упаковочные материалы (лотки, плёнка);

расходные материалы: рыба свежемороженая, нерыбное водное сырьё, лук репчатый, хлеб пшеничный, рис, яйцо куриное, панировочные сухари, мука пшеничная, жир.

Литература для экзаменуемых: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»; инструкционная или технологическая карта; учебник: Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с.

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2018

### Рекомендации по проведению оценки:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки выполнения профессионального задания (задание оценивается в 100 баллов)

2. Ознакомьтесь с оборудованием для каждого задания;

Профессиональная гигиена: - комплект санспецодежды (китель, брюки, головной убор, фартук, полотенце).

3. Ознакомьтесь с критериями оценки:

- соблюдение технологического процесса изготовления полуфабриката.

- соблюдение требований безопасности труда (работа с режущим инструментом; эксплуатация технологического оборудования; организация рабочего места).

- оформление полуфабриката и маркировочного ярлыка, упаковка: .

Требования к качеству полуфабриката: консистенция, вкус и запах, соответствие веса. Время выполнения работы.

Персональная гигиена: - чистота рук, рабочий маникюр, отсутствие порезов; - отсутствие «плохих» привычек; - гигиена рабочего места.

Сервировка стола.

4. Укажите дополнительную литературу, необходимую для оценивания, создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход (технику) выполнения задания.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 3**  
**количество вариантов 1**

**Типовое задание:**

Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  
Осуществить обработку, подготовку мяса, домашней птицы, дичи, кролика  
Провести приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика  
**Оцениваемые компетенции:** ПК1.1, ПК 1. 2, ПК 1. 4. ОК 1, ОК 4, ОК 7

**Условия выполнения задания**

Место выполнения задания: учебный кулинарный цех ГПОУ «ШМЛ»;  
время выполнения задания: 6 часов;  
используемое оборудование (инвентарь): производственные столы, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование;  
инвентарь: доски разделочные, ножи поварской тройки, сита, дурилагги, ложки, вилки, лопатки, мерные стаканы, контейнеры для полуфабрикатов, упаковочные материалы (лотки, плёнка);  
расходные материалы: мясо, домашняя птица, дичь, кролик, морковь, лук репчатый, хлеб пшеничный, рис, молоко, яйцо, мука, жир, масло сливочное, панировочные сухари.

**Вариант задания № 1**

Часть А. Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Часть Б. Осуществить обработку, подготовку мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Часть В. Провести приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**Инструкция**

1. Последовательность и условия выполнения задания:  
ознакомиться с заданием, подготовить необходимый инвентарь, продукты, ингредиенты; приготовить полуфабрикаты, приготовить и подготовить к реализации бульоны и отвары разнообразного ассортимента.
2. Вы можете воспользоваться дополнительными ингредиентами.
3. Максимальное время выполнения задания - 6 часов

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

Номер и краткое содержание задания	Количество вариантов	Время выполнения
1. Провести приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса 2. Провести приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи 3. Провести приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	1	6 час

ассортимента для блюд, кулинарных изделий из кролика		
--	--	--

**Условия выполнения заданий**

Требования охраны труда: *инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора.*

используемое оборудование (инвентарь): *производственные столы, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование;*

*инвентарь: доски разделочные, ножи поварской тройки, сита, дурилагги, ложки, вилки, лопатки, мерные стаканы, контейнеры для полуфабрикатов, упаковочные материалы (лотки, плёнка);*

расходные материалы: *мясо, домашняя птица, дичь, кролик, морковь, лук репчатый, хлеб пшеничный, рис, молоко, яйцо, мука, жир, масло сливочное, панировочные сухари.*

Литература для экзаменуемых: *«Сборник рецептов блюд и кулинарных и изделий»; инструкционная или технологическая карта; учебник: Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с.*

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2018*

**Рекомендации по проведению оценки:**

1. *Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки выполнения профессионального задания (задание оценивается в 100 баллов)*

2. *Ознакомьтесь с оборудованием для каждого задания;*

*Профессиональная гигиена: - комплект санспецодежды (китель, брюки, головной убор, фартук, полотенце).*

3. *Ознакомьтесь с критериями оценки:*

- *соблюдение технологического процесса изготовления полуфабриката.*

- *соблюдение требований безопасности труда (работа с режущим инструментом; эксплуатация технологического оборудования; организация рабочего места).*

- *оформление полуфабриката и маркировочного ярлыка, упаковка: .*

*Требования к качеству полуфабриката: консистенция, вкус и запах, соответствие веса. Время выполнения работы.*

*Персональная гигиена: - чистота рук, рабочий маникюр, отсутствие порезов; - отсутствие «плохих» привычек; - гигиена рабочего места.*

*Сервировка стола.*

4. *Укажите дополнительную литературу, необходимую для оценивания, создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход (технику) выполнения задания.*

**Критерии оценки:**

**Оценка индивидуальных образовательных достижений**

<b>Раздел</b>	<b>Критерии (1 замечание – штраф 2 балла)</b>	<b>общее</b>
1	Организация рабочего места	10,0
2	Навыки работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем (по цвету досок или маркировке), инструментом, весоизмерительными приборами	10,0
3	Соблюдение техники безопасности	13,0
4	Правильный подбор ингредиентов по качеству и сочетанию с основным продуктом.	10,0
5	Соблюдение технологического процесса приготовления полуфабриката	15,0
6	Соблюдение правильного температурного и временного режима при приготовлении полуфабрикатов	8,0
7	Время подачи – корректное время подачи $\pm 1$ минута от заранее определённ	1,6
8	Правильность оформления (упаковки и маркировки), соответствие задани	1,8
9	Соответствие массы полуфабриката	1,7
10	Персональная гигиена – Спец. одежда соответствие требованиям и чистота	1,5
11	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок	1,5
12	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами	1,5
13	Персональная гигиена – плохие привычки	1,6
14	Гигиена рабочего места – Чистый пол	1,6
15	Презентация: соблюдение веса полуфабриката, упаковки, маркировки полуфабриката, соответствие заданию	11,5
16	Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующ продукт технологии	2,5
17	Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность	2,7
<b>ИТОГО</b>		<b>100</b>

<b>Общая оценка в баллах</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
75 - 100	5	отлично
60 - 74	4	хорошо
40 - 59	3	удовлетворительно
менее 40	2	неудовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШИЛКИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено  
на заседании методической комиссии  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ И.В. Суханова

Утверждаю:  
Зам директора по УПР  
\_\_\_\_\_ И.Н. Музгина  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
по выполнению лабораторно-практических работ  
по профессиональному модулю  
по **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов**  
**для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Настоящие методические указания для ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

**Разработчик: Квачёва Ольга Михайловна**, преподаватель специальных дисциплин ГПОУ «Шилкинский многопрофильный лицей»

Одобрено на заседании методической комиссии

---

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ /И. В. Суханова/

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации к практическим и лабораторным занятиям разработаны по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» для освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля.

Количество часов на освоение программы ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Обязательная аудиторная нагрузка на обучающегося - **396 часов**

Из них на освоение ПМ 02 **208 часов**

на практики учебную **108 часов** и производственную **180 часов**

Самостоятельная работа обучающихся (в т. ч) – 16 часов

Программой ПМ 01 предусмотрено **48 часов** лабораторно-практических работ. Результатом выполнения, которых является приобретение практического опыта при выполнении заданий, имеющих практическую направленность. Лабораторно-практические работы проводятся по подгруппам с использованием индивидуальных и групповых форм организации деятельности обучающихся. Предусматривается оформление технологической карты блюда по итогам выполнения работы каждым обучающимся.

### *Перечень общих компетенций, умений*

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

### **ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 2-х академических часов.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории, и выполняются в течение 2-4 академических часов.

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2 подгруппы. Каждая подгруппа делится на бригады численностью 2-3 человека, которые выполняют индивидуальные задания. В ходе лабораторной работы преподаватель (или мастер) оценивает поэтапное выполнение задания и формирование общих и профессиональных компетенций.

Каждая бригада имеет постоянное место — производственный стол и плиту, инвентарь и посуду.

В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; получение продуктов.

Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.

В лаборатории должны висеть на видном месте правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности.

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет и получает оценку за лабораторную работу.

По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

**Правила личной гигиены.** К работе в лаборатории допускаются обучающиеся только после прохождения исследования на бациллоносительство и медицинского осмотра.

Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки с щеткой и мылом и ополаскивать дезинфицирующим раствором.. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Санитарная одежда состоит из халата или куртки, колпака или косынки, фартука из белой хлопчатобумажной ткани и полотенца. Она должна прикрывать домашнюю одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя.

Обучающиеся должны иметь сменную обувь на низком каблучке.

После окончания занятий учащиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

**Правила техники безопасности.** Перед началом первой лабораторной работы заведующий лабораторией проводит инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомит с правилами эксплуатации механического и теплового оборудования, показывает правильные приемы включения электрических машин и аппаратов, кипятильника, проверки соединения их корпусов с системой защитного заземления; показывает основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др.

В журнале инструктажа все обучающиеся подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

Для оказания первой помощи при порезах и ожогах в лабораторной аптечке должны быть йод, бинты, мазь от ожогов и другие медикаменты.

## Критерии оценки

<b>Оценка</b>	<b>Критерии</b>
Оценка «5» (отлично)	Все предусмотренные этапы работы выполнены Отчет оформлен полностью, без ошибок, на контрольные вопросы полные правильные
Оценка «4» (хорошо)	Все предусмотренные этапы работы выполнены Отчет оформлен полностью, но имеет незначительные ошибки, не искажающие смысл проделанной работы, на вопросы правильные, недостаточно полные, требуют дополнительных уточняющих вопросов.
Оценка «3» (удовлетворительно)	Не выполнен один из этапов работы. Отчет оформлен не полностью, имеет ошибки, на контрольные вопросы неполные, с ошибками
Оценка «2» (неудовлетворительно)	Выполнено менее 70% работы Отчет по работе оформлен с существенными ошибками, либо не оформлен. Ответы на контрольные вопросы отсутствуют, либо ошибочные

### **Тематическое планирование**

<b>№ темы</b>	<b>Наименование темы лабораторно-практического занятия</b>	<b>Количество часов</b>
ПЗ 1	Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
ПЗ 2	Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов Освоение правил безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины, овощерезки.	4
ПЗ 3	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки.	6
ПЗ 4	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
ПЗ 5	Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	4
ЛР 1	Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.	2
ЛР 2	Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты, тыквенных, томатных, плодовых овощей к фаршированию.	4
ЛР 3	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4

ЛР 4	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.	4
ЛР 5	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	4
ЛР 6	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы	4
ЛР 7	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	4
ЛР 8	Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек, приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	4
<b>Всего</b>		<b>48</b>

## **1. Методические рекомендации к лабораторным работам и практическим занятиям**

### **Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1**

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ: ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА ПОВАРА ПО ОБРАБОТКЕ, НАРЕЗКЕ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

**ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:** научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место

**ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:** У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У- 3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья,

приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

3-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

3-3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

3-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 2 часа**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:** инструкционная карта, бланк отчета

### ЗАДАНИЕ 1

1. Ознакомиться с теоретической частью
2. Составить схему технологического процесса изготовления полуфабриката «Картофель очищенный». Известно, что в процессе изготовления полуфабрикатов из картофеля будет задействовано следующее оборудование: подтоварники, моечные ванны, картофелеочистительная машина, стол производственный.
3. Начертить схему расположения оборудования и обозначьте его.
4. Перечислить виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления полуфабриката.
5. Составить маркировочный ярлык для полуфабриката «Картофель очищенный»
6. Заполнить таблицу использования оборудования и инвентаря для обработки разных овощей.

Вид овощей	Оборудование	Инвентарь
корнеплоды		
капуста		
лук репчатый		
помидоры, перец, баклажаны		
огурцы свежие, кабачки		

Выполнить работу в соответствии с методическими рекомендациями  
Оформить отчет.

### Теоретическая часть

Овощи, поступающие на предприятия общественного питания, проверяют по количеству и сортам в соответствии с государственными стандартами. Для этого овощи взвешивают и полученные данные сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах, что позволяет обеспечить точный учет массы поступивших овощей.

**Овощной цех** предназначен для механической очистки овощей и изготовления полуфабрикатов.

**Ассортимент овощных полуфабрикатов:** свежие очищенные картофель, морковь, свекла, капуста, чеснок, зелень и коренья.

**Механическое оборудование:** картофелечистки различной мощности и производительности, универсальные овощерезки, привод универсальный с комплектом сменных механизмов.

**Немеханическое оборудование:** производственные столы с полками; производственные столы марки ССОП с отверстием в центре для удаления пищевых отходов, моечные ванны, моечные ванны передвижные, столы для доочистки картофеля, подтоварники для овощей, стеллажи, раковина для рук.

Рабочие места повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в овощном цехе средней мощности (ресторан, столовая]

Рабочие места оснащают необходимым **инвентарем:** ножи, в том числе нож для очистки, желобковый нож, нож; «овощечистка-экономка», баки вместимостью 20...50 л, контейнер, доски разделочные маркированные «О.С.» («О.Ц.»).

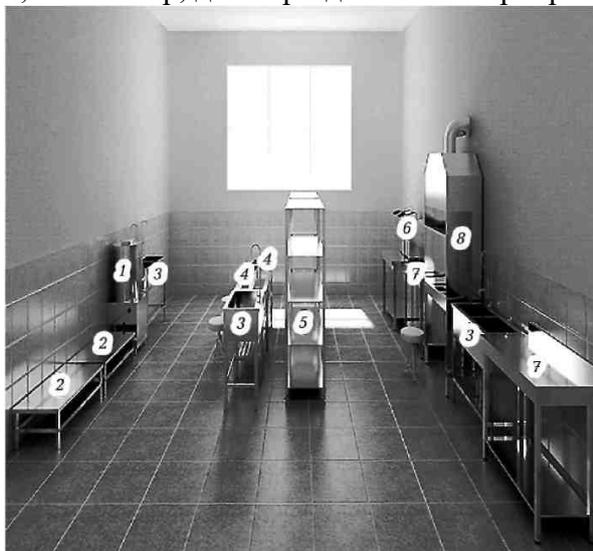


Рис. 4.3. Техническое оснащение овощного цеха:

1 — картофелечистка; 2 — подтоварники; 3 — ванны моечные; 4 — столы для доочистки картофеля и корнеплодов; 5 — стеллаж; передвижной; 6 — овощерезательная машина; 7 — столы производственные; 8 — стол-шкаф с вытяжным устройством для очистки репчатого лука

Овощной цех подразделяется на участки в соответствии с **технологическим процессом:** хранение сырых овощей; подготовка сырья (калибровка); мытье корне- и клубнеплодов (картофель, морковь, свекла); очистка механическая с помощью картофелечистки; доочистка; сульфитация картофеля; промывание; очистка овощей и зелени; приготовление полуфабрикатов.

Согласно технологическому процессу в овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты, луковых овощей и зелени. Оборудование ставится по ходу технологического процесса.

**Линия обработки картофеля и корнеплодов.** На линии ставят моечную ванну, картофелечистку. Устанавливается картофелечистка напольного типа в специально подготовленном месте с организованным стоком для воды из рабочей камеры вместе с мезгой. Чтобы вода не растекалась по полу всего цеха, зону для картофелечистки огораживают бортиком, препятствующим растеканию воды, и трапом. После машинной очистки производят ручную доочистку на специальных столах. Крышка стола имеет углубление, в которое помещают очищенные овощи, и два отверстия: справа — для отходов, слева — для очищенных овощей, которые по желобу попадают в предназначенную для них тару. После доочистки картофель помещают в ванну с водой и хранят не более 3 ч.

**Линия обработки капусты.** На линии устанавливают производственные столы, моечные ванны. Очищенные овощи промывают и в зависимости от назначения используют часть из них для варки целиком, а остальные нарезают машинным или ручным способом.

**Линия очистки репчатого лука, чеснока, хрена.** Здесь используют стол-шкаф с вытяжным устройством. Вытяжка позволяет удалить эфирные масла, которые выделяются при чистке и раздражают слизистую оболочку глаз, дыхательные органы. Резко сокращается выделение эфирных масел у лука, если его перед очисткой замочить. После замачивания лук можно очищать на обычных производственных столах.

**Линия обработки корней и зелени.** На линии осуществляются следующие операции: подготовка сырья, очистка корней, зеленого лука, укропа, салата, промывка салатов и зелени. Моют корни, зелень и салат вручную или в моечных машинах с центрифугой. Обсушенную зелень и салат хранят в функциональных емкостях с перфорированным дном. Рабочие места для первичной обработки капусты и зелени могут использоваться для обработки кабачков, баклажанов, томатов, огурцов. Очищенные и нарезанные овощи отправляют для тепловой обработки в горячий цех, используя функциональные емкости, или хранят в холодильной камере. Рабочие места повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из овощей и картофеля заготовочного предприятия (фабрика-кухня)

**В заготовочных предприятиях** организуются овощные цехи большой мощности, перерабатывающие 1 т овощей и более. Эти цехи работают на основе договоров, заключаемых с другими предприятиями общественного питания.

Технические условия и технологические инструкции предусматривают изготовление полуфабрикатов: очищенного сульфитированного картофеля, не темнеющего на воздухе; капусты свежей, зачищенной; моркови, свеклы, лука репчатого очищенного.

Технологический процесс обработки овощей в крупных овощных цехах такой же, как и в цехах средней и малой мощности, однако он больше механизмуется (табл. 4.1).

**Таблица 4.1. Сравнительная таблица организации рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочного предприятия**

Технологический процесс	Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан, столовая)	Оборудование цеха на заготовочном предприятии (фабрика-кухня)
-------------------------	---	---

Мойка корнеплодов	Моечные ванны, Картофелеочистительная машина	Вибрационная моечная машина
Очистка	МОК-125, -250, -300	Картофелечистка КМА-600
Доочистка	Стол с двумя отверстиями для отходов и очищенного картофеля	Ленточный конвейер по доочистке картофеля
Сульфитация кар- тофеля	—	Сульфитационная машина
Промывка	—	Душевое устройство
Взвешивание	—	Весовой дозатор по 20 кг
Упаковка	Гастрономические емкости	Полиэтиленовые пакеты
Вакуумирование	—	Аппарат для вакуумирования продуктов
Охлаждение и замораживание	—	Холодильные камеры и шкафы

В овощном цехе крупного заготовочного предприятия для ускорения процесса обработки овощей устанавливают две технологические линии: механизированная поточная линия обработки картофеля и линия обработки корнеплодов.

**Оборудование:** наклонные транспортеры, вибромоечная машина, картофелечистка непрерывного действия, конвейер инспекции и доочистки, машина для сульфитации, весы автоматические, аппарат для вакуумирования продуктов.

**Холодильное оборудование:** камера холодильная среднетемпературная, шкаф-купе холодильный среднетемпературный.

Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят в среднетемпературной холодильной камере или подвергают шоковой заморозке для сохранения питательных веществ картофеля и других овощей и увеличения срока хранения. Для правильной организации работ аппарат для вакуумирования устанавливают на рабочем столе, рядом располагают емкость с овощами, предназначенными для вакуумирования, функциональную емкость, куда будут складывать вакуумированные овощи.

Изготовленные овощные полуфабрикаты укладывают в тару, маркируют и отправляют в экспедицию.

#### **Маркировочный ярлык**

1. Наименование:
2. Масса Брутто:
3. Изготовитель:
4. Срок годности со дня изготовления:
5. Условия хранения:

6. Дата изготовления:

### Контрольные вопросы

1. Что означает обозначение «ОС» на инвентаре?
2. Как подготовить картофель к загрузке в картофелеочистительную машину?
3. Расшифруйте МОК-125
4. Какие машины и механизмы применяются для нарезки овощей?
5. Какую квалификацию имеет повар, приготавливающий овощные полуфабрикаты?

### Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ:** ОСВОЕНИЕ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ И ОВОЩЕРЕЗКИ

**ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:** изучить устройство и правила эксплуатации

картофелеочистительной машины МОК - 125 и овощерезки МРО 50-200.

#### ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У- 3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

3-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

3–3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

3-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 4 час**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:**

**ЗАДАНИЯ:**

**Задание 1.**

**Изучение устройства и правил эксплуатации картофелеочистительной машины МОК - 125.**

1. Используя учебное пособие, плакат, электронную презентацию изучите устройство и правила безопасной эксплуатации картофелечистки МОК – 125
2. Постройте схему последовательных шагов подготовки к работе, использования, санитарной обработки машины.
3. Ответьте на вопрос: Какая информация содержится в Руководстве по эксплуатации?

**Задание 2.**

**Изучение устройства и правил эксплуатации овощерезательной машины МРО 50-**

**200.**

1. Расшифруйте название МРО 50-200. Используя учебное пособие, плакат, электронную презентацию изучите устройство и правила безопасной эксплуатации машины.
2. Начертите схему машины, обозначьте названия деталей.
3. Постройте схему последовательных шагов подготовки к работе, использования, санитарной обработки машины.
4. Найдите в руководстве по эксплуатации и запишите в таблице ответы на следующие вопросы:
  5. Толщина ломтика может быть установлена от .....до....
  6. Если толщина ломтя - 15 мм, то машина может нарезать            кг в час
  7. Овощерезка работает от сети переменного тока напряжением
  8. Климатические условия работы овощерезки: температура воздуха в помещении - , относительная влажность воздуха - ....
  9. Корпус овощерезки должен быть заземлен. Место заземления должно быть указано...
  10. Овощерезка МРО 50-200 выполнена в ..... исполнении
  11. Овощерезка монтируют в помещении,.....
  12. Поместив продукт в приемный лоток, его следует .....
  13. В чем причина неисправности: машина остановилась, при этом двигатель гудит? Ваши действия.

**Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**  
**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3**

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ:** ПОДБОР И РАЗМЕЩЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ПОСУДЫ ДЛЯ ПРОЦЕССОВ ОБРАБОТКИ И ПРИГООВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ. ОСВОЕНИЕ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ РЫБООЧИСТИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ, МЯСОРУБКИ

**ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:** научиться осуществлять подбор технологического оборудования и посуды инвентаря для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы; освоить правила безопасной эксплуатации мясорубки МИМ – 80 и рыбоочистительной машины РО - 1

**ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:**

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

3-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

3-3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

3-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 6 час**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:** оборудование, инвентарь и посуда мясорыбного цеха.

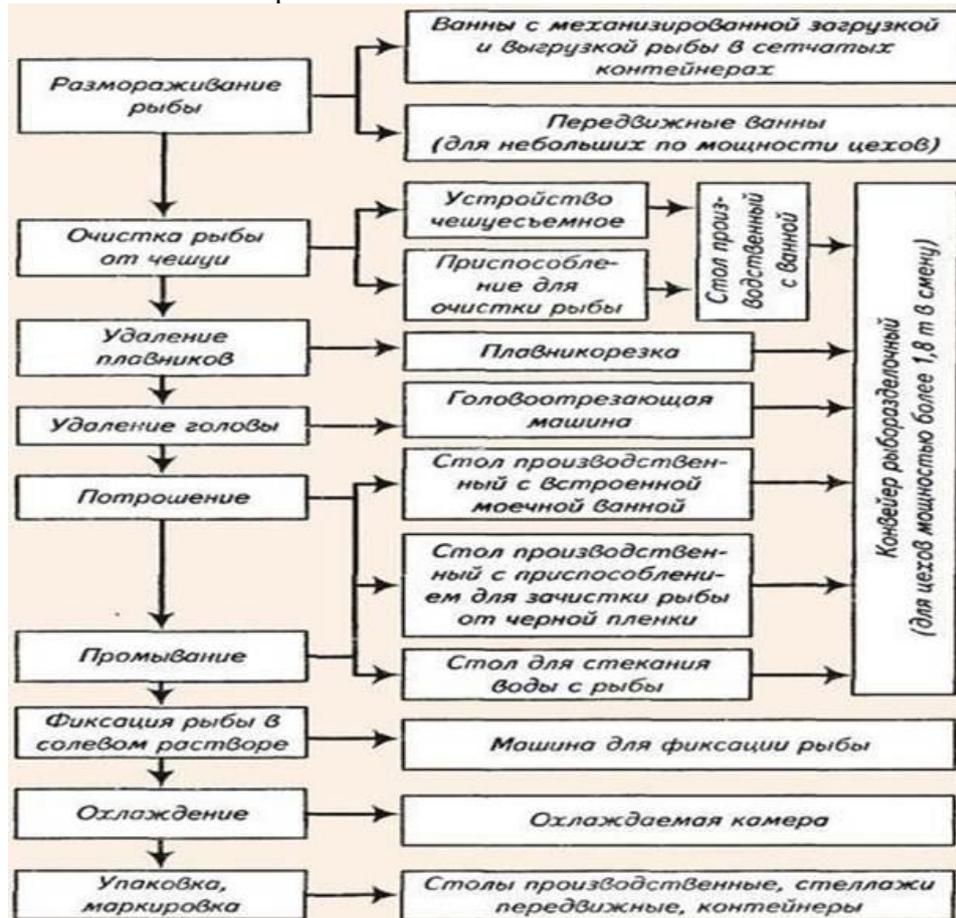
**ЗАДАНИЯ:**

1. Подобрать и разместить оборудование, инвентарь и посуду на рабочем месте повара
2. Изучить устройство и правил эксплуатации мясорубки МИМ - 80.
3. Изучить устройство и правил эксплуатации рыбоочистительной машины РО - 1.

**Теоретическая часть**

**Рыбный цех** должен быть оснащен современным оборудованием и инвентарем. Для очистки и потрошения рыбы предназначены специальные столы на колесах с небольшими бортиками по краям. Столешница таких столов слегка поката и наклонена к центру, где сделано отверстие для сбора отходов. Потрошение рыбы на столах с наклонной столешницей исключает загрязнение филе отходами. Иногда используют столы с желобом у одного края. Чешую счищают механическими или ручными скребками или терками. Для удаления слизи некоторые породы рыб натирают солью или ошпаривают, иногда просто снимают с них кожу. Плавники и головы отрезают специальными машинами.

В крупных цехах процессы обработки рыбы с костным скелетом осуществляются на поточных механизированных линиях.



Мороженую частиковую рыбу освобождают от тары, укладывают в решетчатые контейнеры и направляют к ваннам для дефростации рыбы. Контейнеры с рыбой погружают в ванны с 3--5%-ным раствором поваренной соли при температуре воды не выше 12°C на 2--3 ч.

После дефростации рыбу выгружают в передвижные ванны. Ванны направляют к конвейерной линии обработки рыбы.

С помощью чешуеочистительной машины типа РО-1М очищают рыбу от чешуи; плавники срезают плавникорезкой, головы удаляют при помощи головоотсекающей машины.

Далее рыба поступает на рыбоделочный конвейер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промывания рыбы.

Удаление внутренностей и промывание рыбы производится вручную. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки.

Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны и направляют к чану для фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли с температурой - 4...- 6°С. Рыбу подвергают фиксации в течение 5--10 мин. Фиксация применяется для сокращения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбы.

Срок хранения (от окончания технологического процесса до реализации полуфабрикатов) не должен превышать 24 ч, в том числе на предприятии изготовителя -- не более 8 ч.

Для производства полуфабрикатов из рыбы порционных, мелкокусковых и изделий из котлетной массы устанавливают производственные столы, на которых размещают разделочные доски, циферблатные весы, тару для полуфабрикатов. Нарезку рыбы осуществляют большим ножом поварской тройки.

Для приготовления котлетной массы из рыбы применяют универсальный привод, ванну для замачивания хлеба. На линии обработки рыб осетровых пород устанавливают производственные столы, ванну с подогревом для ошпаривания звеньев, моечные ванны. Процессы оттаивания, очистки, разделки осуществляются так же, как и в крупных цехах, только механизация используется в меньшей степени. Для обработки рыбы используются скребки, ножи поварской тройки.

На небольших предприятиях головы и хвосты рыб отрубают вручную большим или средним ножом поварской тройки. Промывают рыбу после потрошения также в ваннах.

Если в цехе обрабатывают рыбу осетровых пород, то устанавливают металлический стеллаж с поддоном для размораживания; дополнительно устанавливают ванну с подогревом для ошпаривания рыбы (температура воды 80--90°С). Если таких ванн нет, используют котлы с горячей водой.

Рыбу можно вынимать из ванны только специальными черпаками. При разделки рыбы повар обязан надеть предохранительный нагрудник и перчатку. Ножи должны иметь прочно закрепленные ручки, острые лезвия.

На производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты, должны находиться комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы.

Хранят инструменты в специальном ящике или в выдвижных ящиках производственных столов. Тарой для полуфабрикатов служат противни, которые размещают на стеллажах и холодильном шкафу.

Для приготовления рыбного фарша на небольших предприятиях используют мясорубку типа МИМ или устанавливают универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, фаршемешалкой и размолочной машиной). Формуют котлеты вручную или используют те же машины, что и в мясном цехе.

Для хранения полуфабрикатов используют холодильные шкафы.

С помощью чешуеочистительной машины типа РО-1М очищают рыбу от чешуи; плавники срезают плавникорезкой, головы удаляют при помощи головоотсекающей машины.

Далее рыба поступает на рыборазделочный конвейер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промывания рыбы. Удаление внутренностей и промывание рыбы производятся вручную. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки. Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны и направляют к чану для фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли с температурой - 4...- 6°С. Рыбу подвергают фиксации в течение 5-10 мин. Фиксация применяется для сокращения

потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбы (схема 10).

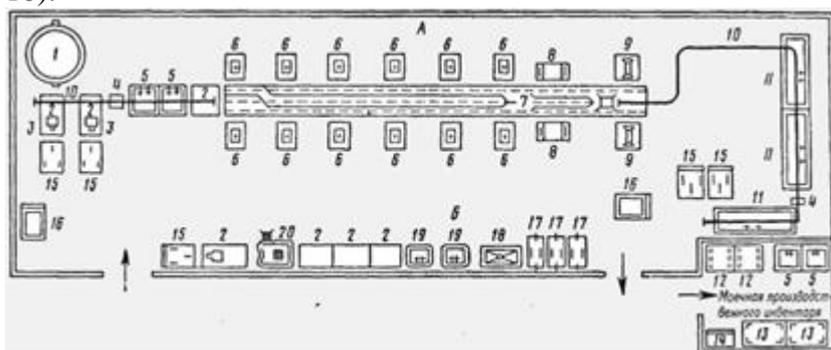


Схема 10. Планировка рыбного цеха заготовочного предприятия: А - линия обработки чешуйчатой рыбы; Б - линия обработки осетровых рыб; 1 - чан с мешалкой для раствора соли; 2 - стол производственный; 3 - весы настольные циферблатные; 4 - таль электрическая передвижная; 5 - моечная ванна; 6 - стол с приспособлением для чистки рыбы; 7 - конвейер ленточный разделочный для рыбы; 8 - машина для разделки рыбы; 9 - чешуеочистительная машина; 10 - монорельсовый путь; 11 - ванна для дефростации рыбы; 12 - подтоварник металлический; 13 - стеллаж стационарный общепроизводственный; 14 - шкаф для посуды; 15 - тележка грузовая; 16 - весы товарные; 17 - стеллаж передвижной; 18 - стол для зачистки рыбы; 19 - ванна для ошпаривания рыбы с подводкой пара; 20 - стол для подсушки

Срок хранения (от окончания технологического процесса до реализации полуфабрикатов) не должен превышать 24 ч, в том числе на предприятии изготовителя - не более 8 ч.

Для производства полуфабрикатов из рыбы порционных, мелкокусковых и изделий из котлетной массы устанавливают производственные столы, на которых размещают разделочные доски, циферблатные весы, тару для полуфабрикатов. Нарезку рыбы осуществляют большим ножом поварской тройки. Для приготовления котлетной массы из рыбы применяют универсальный привод, ванну для замачивания хлеба.

На линии обработки рыбы осетровых пород устанавливают производственные столы, ванну с подогревом для ошпаривания звеньев, моечные ванны. Рыбу оттаивают на воздухе на стеллажах. Продолжительность оттаивания 12-14 ч. В процесс обработки рыбы входит: отделение головы, срезание спинных жучков, вытягивание визиги, пластование рыбы на звенья, ошпаривание, зачистка поверхности звеньев, промывание, укладка в тару, маркирование, транспортировка.

В рыбном цехе на предприятиях средней мощности перерабатывается вся поступающая рыба (в том числе и осетровых пород) и изготавливаются полуфабрикаты максимальной степени готовности - порционные куски, рубленые изделия. Рыбные полуфабрикаты поступают в горячий цех для тепловой обработки. Процессы оттаивания, очистки, разделки осуществляются так же, как и в крупных цехах, только механизация используется в меньшей степени. Для обработки рыбы используются скребки, ножи поварской тройки. На небольших предприятиях головы и хвосты рыб отрубают вручную большим или средним ножом поварской тройки. Промывают рыбу после потрошения также в ваннах.

Если в цехе обрабатывают рыбу осетровых пород, то устанавливают металлический стеллаж с поддоном для размораживания; дополнительно устанавливают ванну с подогревом для ошпаривания рыбы (температура воды 80-90°C). Если таких ванн нет, используют котлы с горячей водой. На производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты, должны находиться комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы.

Хранят инструменты в специальном ящике или в выдвижных ящиках производственных столов. Тарой для полуфабрикатов служат противни, которые размещают на стеллажах и холодильном шкафу.



Для приготовления рыбного фарша на небольших предприятиях используют мясорубку типа МИМ или устанавливают универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, фаршемешалкой и размолочной машиной). Формуют котлеты вручную или используют те же машины, что и в мясном цехе.

Работники обязаны приходить на работу в чистой и опрятной одежде. Перед работой должны принять душ, а если его нет, то тщательно помыть руки с мылом и дезинфицирующими средствами. После чего надеть санитарную одежду, волосы подобрать под колпак или косынку. При посещении туалета работник должен снять санитарную одежду и надеть ее только после тщательного мытья рук. Руки нужно также мыть и при переходе от одной операции к другой. Существенное значение имеет состояние кожи рук и ногтей. Ногти необходимо коротко стричь, повара раз в неделю должны делать гигиенический маникюр без покрытия ногтей лаком. Носить кольца, браслеты, часы не рекомендуется, так как это затрудняет мытье рук и служит источником скопления грязи. При работе с рыбой на руках не должно быть царапин, порезов, загноившихся ожогов, так как они могут вызвать загрязнение продуктов стафилококком.

При первичной обработке рыбы, повар должен пользоваться целлофановым фартуком и резиновыми перчатками.

У каждого работника предприятия должна быть личная медицинская книжка, в которую заносятся результаты медицинского обследования. Отсутствие санитарной книжки дает право не допускать сотрудника к работе или наложить на него взыскание.

Периодичность прохождения медицинского осмотра - один раз в три месяца. На работу в предприятия общественного питания не допускаются лица с активной формой туберкулеза, наличием свищей, гнойничковыми заболеваниями кожи, страдающие кишечными инфекционными заболеваниями.

При работе в рыбном цехе необходимо соблюдать следующие правила:

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;
- запрещается работать на куттере с неисправным микровыключателем;
- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;
- перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода;

-для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком;  
-запрещается вынимать рыбу из ванн руками; следует использовать для этой цели проволочные черпаки;  
-работники, занимающиеся обвалкой мяса, должны надевать предохранительные кольчужки;  
-на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;  
-ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;  
-производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.  
Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью.

Крючья для подвешивания мяса нужно располагать не более 2м от пола.

Готовую продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках. Запрещается растапливать плиты легковоспламеняющимися жидкостями (керосином, бензином).

При жарке во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

На предприятиях общественного питания для очистки рыбы от чешуи применяются рыбоочистительные машины.

**Машина РО-1М** состоит из корпуса, в котором расположен электродвигатель, гибкого вала и рукоятки со скребком. Рукоятка скребка выполнена из электроизоляционного материала — пластмассы. Внутри рукоятки расположен валик, на конце которого устанавливается скребок, приводимый во вращение при помощи гибкого вала и электродвигателя. Скребок представляет собой металлическую фрезу со спиральными зубьями, заканчивающиеся конусной шероховатой поверхностью с мелкой насечкой, для очистки труднодоступных мест рыбы. Сверху скребка имеется предохранительный кожух, который защищает руку работника от травмы и исключает разбрасывание чешуи. Гибкий вал состоит из резинового шланга, внутри которого находится стальной трос, а в местах соединения его с электродвигателем и рукояткой находятся пружины, которые исключают резкий перегиб вала.

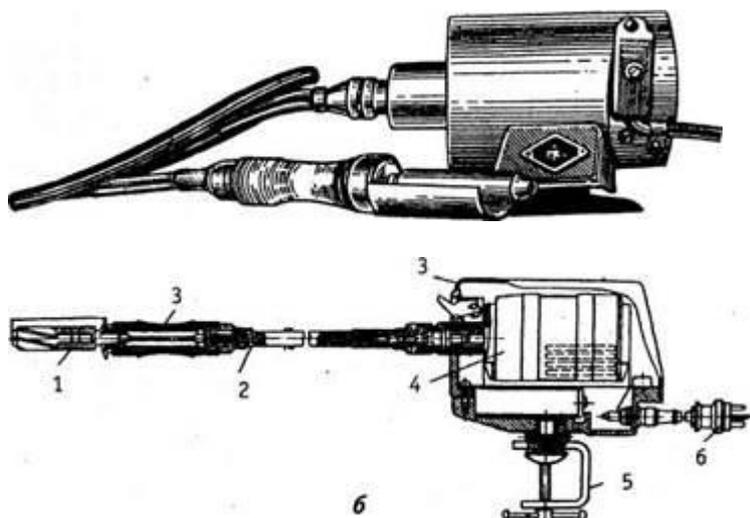
Электродвигатель однофазного тока крепится к крышке стола при помощи кронштейна и может поворачиваться в любую сторону.

**Правила эксплуатации.** Работа с рыбоочистителями сводится к следующему: перед началом работы закрепляют корпус машины с помощью кронштейна на производственном столе для обработки рыбы, затем закрепляют скребок на гибком валу. Выполняют условия техники безопасности и безопасности труда при работе с рыбоочистителем и только после проверки приступают к очистке рыбы. Рыбу укладывают на разделочную доску и придерживают её левой рукой за хвостовую часть, а правой проводят скребком от хвоста до головы. После работы скребок промывают, для этого опускают в горячую воду при включенном электродвигателе. Далее электродвигатель выключают, а скребок разбирают, вытирают, смазывают растительным маслом.

**Порядок выполнения работы:**

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).

2. Перечислите все машины и механизмы для измельчения мяса, запишите название и аббревиатуру.
3. Пользуясь рисунком, выполните его у себя в тетради (рисунок в разрезе), подпишите все его основные части и начертите таблицу "Технические характеристики машины".
4. Опишите процесс приготовления котлетной массы из говядины, используя машину МИМ-82.
5. Сделайте вывод по проделанной работе.



*Рыбоочистительная машина РО-1М:*

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

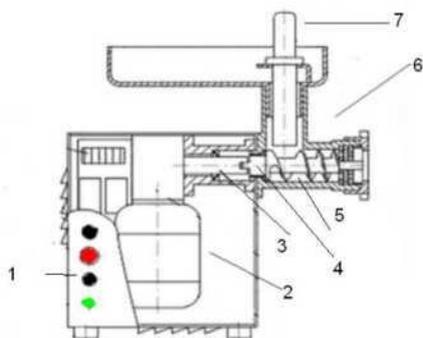
### **Ход работы**

Задание 1: Подобрать и разместить оборудование, инвентарь и посуду на рабочем месте повара

1. Составьте схему обработки рыбы частиковой и осетровой, объясните назначение операций
2. На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из частиковой рыбы должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, моечная ванна, производственный стол, мясорубка, универсальный привод со сменным механизмом, весы, ножи, лопатка, разделочная доска, лоток с панировкой, емкости со специями, лоток для укладки полуфабрикатов, емкость для отходов, стеллаж.
3. Начертите схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара.

Задание 2 Изучение устройства и правил эксплуатации мясорубки МИМ - 80.

1. Используя учебное пособие, плакат изучите устройство мясорубки МИМ - 80
2. Рассмотрите схему мясорубки, обозначьте названия деталей



3. Запишите (или зарисуйте) порядок сборки мясорубки:
4. Запишите особенности эксплуатации мясорубки
5. Постройте схему последовательных шагов подготовки к работе, использования, санитарной обработки машины.

#### **Контрольные вопросы**

1. Чем подтверждается ветеринарная безопасность рыбы?
2. Как расшифровывается название мясорубки МИМ-80?
3. Как уменьшить износ ножей и решеток мясорубки?
4. Для чего нужна подрезная решетка в мясорубке?

#### **Задание 2 Изучение устройства и правил эксплуатации рыбоочистительной машины**

1. Используя учебное пособие, плакат изучите устройство рыбоочистительной машины РО-1
2. Рассмотрите схему рыбоочистительной машины РО-1
3. Укажите назначение рыбоочистительной машины РО-1
4. Запишите правила эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1
5. Постройте схему последовательных шагов подготовки к работе, использования, санитарной обработки машины.

#### **Контрольные вопросы**

1. Как расшифровывается название рыбоочистительной машины РО-1
2. В каких предприятиях чаще используется рыбоочистительная машина РО-1
3. Какие приспособления можно использовать для очистки чешуи?

### **Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4**

#### **ТЕМА ЗАНЯТИЯ: ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ПО ОБРАБОТКЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ, КРОЛИКА**

**ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:** научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место

#### **ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:**

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального

использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У- 3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,  
3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

3-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

3-3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

3-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

### **НОРМА ВРЕМЕНИ: 2 часа**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:** оборудование, инвентарь и посуда мясорыбного цеха.

### **ЗАДАНИЯ:**

1. Составьте схему технологического процесса обработки говяжьей туши.
2. Зарисуйте схему расстановки оборудования в мясном цехе.
3. Начертите схему размещения оборудования и инвентаря на рабочем месте повара.

На рабочем месте повара в мясном цехе должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, моечная ванна, производственные столы, разрубочный стул, мясорубка, универсальный привод, рыхлитель, весы, ножи, тяпка для отбивания, лопатка, разделочные доски, лоток для укладки полуфабрикатов, стеллаж.

### **Теоретическая часть**

#### Организация работы мясного цеха.

*Назначение мясного цеха.* Мясной цех предприятия общественного питания – это одно или несколько смежных производственных помещений, в которых осуществляется переработка мясного сырья и изготовление полуфабрикатов согласно всем санитарно-гигиеническим и технологическим требованиям. Мясной цех входит в состав предприятий питания заготовочных, которые работают на сырье и осуществляют полный технологический цикл переработки продуктов. Он обеспечивает мясными полуфабрикатами как собственный горячий цех, так магазины кулинарии и предприятия доготовочные, которые не имеют в своём составе сырьевых цехов. Но и в доготовочных столовых и ресторанах, которые снабжаются обваленным мясом, целесообразно организовывать цех мясных полуфабрикатов, в котором устанавливается необходимое электромеханическое и вспомогательное оборудование, и организуются рабочие места для приготовления фарша, изделий из него и для нарезки порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.

В мясных цехах может производиться первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы. При необходимости организуют мясорыбный цех, в котором предусматривают отдельную технологическую линию по переработке рыбы, комплектуют её необходимым оборудованием, включая рыбочистки.

#### Требования к помещению мясного цеха

Мясной цех целесообразно располагать на первом этаже вблизи охлаждаемых или морозильных камер, в которых хранится необходимый запас мясного сырья. Ширина дверных проёмов должна быть достаточной для удобной транспортировки мясных полутуш, а также передвижных тележек с функциональными ёмкостями для мясных полуфабрикатов. В крупных мясных цехах поступление мясного сырья организуют по подвесным монорельсовым путям.

В мясном цехе должно быть предусмотрено водоснабжение, канализация, система вентиляции, естественное и искусственное освещение. Установка оборудования производится по ходу технологического процесса, а площадь помещения должна обеспечивать его рациональное размещение, что создаст условия для эффективной организации производственного процесса и комфортной работы поваров мясного цеха.

#### Хранение мясного сырья на предприятиях общественного питания

На предприятия питания поступает: говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса. Мясо крупного и мелкого рогатого скота поступает тушами, полутушами, четвертинами, а также в виде крупнокусковых полуфабрикатов без кости. В зависимости от мощности предприятия определяют необходимый запас сырья и рассчитывают количество охлаждаемых камер.

Мясо может поступать охлаждённым или замороженным. Охлаждённое мясо имеет температуру внутри мышц 0-4°C, характеризуется высокой пищевой ценностью и отличными потребительскими свойствами. На предприятиях питания охлаждённое мясо можно хранить в следующих режимах:

при температуре 0°C – 3 суток;

при температуре -3°C – 10 суток.

Замороженное мясо по своим питательным свойствам уступает охлаждённому, так как в процессе размораживания теряется часть полезных веществ, под воздействием кристаллов льда изменяется структура мышечной ткани, происходит её обезвоживание. На предприятиях питания мороженое мясо может храниться:

при температуре -8°C – 12 суток;

при температуре 0°C – 5 суток;

при температуре +6°C - 3 суток;

при температуре +8°C – 2 суток.

Поступившее на предприятия питания мясное сырьё хранят в холодильных камерах в подвешенном состоянии так, чтобы части туш не соприкасались между собой и со стенками камеры. Крупнокусковые полуфабрикаты хранят в функциональных контейнерах. Влажность воздуха в холодильной камере должна поддерживаться в пределах 85-90%.



### Технологическая схема обработки мяса в мясном цехе

Технологическая схема обработки мяса состоит из следующих операций:

- 1) оттаивание;
- 2) промывка;
- 3) обсушивание;
- 4) обвалка;
- 5) зачистка и жиловка;
- 6) изготовление полуфабрикатов.

Существует медленный и быстрый способ размораживания мяса. Медленное размораживание производится при температуре 6-8°C в течение трёх суток. Быстрое размораживание – при температуре 20-25°C и занимает одни сутки. Размороженным считается мясо, имеющее температуру в толще мышц 1°C. В крупных предприятиях размораживание производится в специальных дефростерах, в небольших – на производственных столах мясных цехов.

После размораживания с мяса срезают клейма и загрязнённые места, тщательно обмывают его, обсушивают, после чего приступают к непосредственной разделке.

Обвалка мяса – это отделение мяса от кости по определённой схеме, в результате чего получают крупнокусковые полуфабрикаты различного кулинарного назначения.



Обвалка мясных туш может производиться как в подвешенном состоянии, так и на обвалочных столах, а повар мясного цеха должен использовать ножи поварской тройки, мусат для их правки и защитные кольчужные сетки.



После обвалки мясо жилуют, т.е. удаляют крупные сухожилия, зачищают, срезают закраины. Обвалка может производиться как с полной, так и с частичной зачисткой кости, когда выделяются полуфабрикаты с костью: суповой набор или рагу. Для распила костей для суповых наборов целесообразно использовать специальные пилы для мяса, которые без особых усилий разрезают кости, замороженные мясные блоки и тушки птицы.



Определённые куски мясной мякоти, полученные в процессе обвалки, нарезают на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, а также пропускают через мясорубку для получения фарша, который используется для приготовления рубленой и котлетной массы. Приготовленные рубленые мясные полуфабрикаты укладывают в функциональные ёмкости и направляют в горячий цех на тепловую обработку или охлаждаемые камеры для временного хранения.

#### Оборудование мясного цеха

Эффективная организация мясного цеха зависит от грамотно подобранного оборудования. Для обеспечения процесса обвалки в помещении мясного цеха должны быть установлены обвалочные столы и колода для рубки мяса. На производственных столах организуется нарезка порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов, а на рабочем месте повара должны присутствовать электронные весы для контроля выхода порционных полуфабрикатов и взвешивания необходимых ингредиентов. Для хранения достаточного запаса соли, специй и панировки целесообразно установить

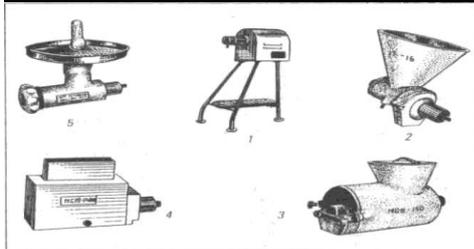


навесные кухонные полки.  
оснащение мясного цеха:

Техническое

1 — производственные столы; 2 — производственные ванны; 3 — разрубочный стул; 4 — универсальный привод; 5 — трап; 6 — раковина; 7 — холодильный шкаф

**Привод ПМ-1,1 для мясо-рыбного цеха.**



1 - привод П-1,1; 2 - размолочный механизм МС12-15; 3 - фаршемешалка МС2-150; 4 - рыхлитель МС19-1400; 5 - мясорубка МС2-150.

Привод универсальный ПУ-0,6 с комплектом сменных механизмов предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

В комплект входят: привод П-0,6 для приведения в действие сменных механизмов; МС2-70 мясорубка для приготовления мясного и рыбного фаршей; МС4-7-8-20 — многоцелевой механизм для взбивания кондитерских смесей, картофельного пюре, замешивания жидких видов теста, перемешивания различных фаршей;

МС19-1400 рыхлитель для рыхления и смешивания порционных кусков мяса;

МС18-160 механизм для нарезания вареных овощей для салатов, винегретов и гарниров;

МС10-160 — механизм для нарезки сырых и вареных овощей;

МС28-100 механизм для нарезки сырого картофеля на брусочки.

Нормативно-техническая документация должна быть в мясном (мясо-рыбном) цехе -

- межгосударственные стандарты (ГОСТ), которые введены в действие в РФ в качестве государственных стандартов;
- государственные стандарты Российской Федерации (ГОСТ Р);
- отраслевые стандарты (ОСТ);
- технические условия (ТУ).

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают ванны для замачивания хлеба, мясорубку, фаршемешалку, производственные столы и передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в



горячий цех.



#### Схема оборудования мясного цеха

Первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляются в производственном помещении, которым является мясной цех. Оборудование и инвентарь размещаются в определенном порядке вдоль стен, слева направо по часовой стрелке:

- Сразу у входа ставятся носилки или большой ящик для переноски мяса.
- Затем устанавливается стойка с крючками, на которую подвешиваются мясные туши.
- За ней идет большая ванна с душем, оснащенная щеткой.
- Потом размещают колоду, на которой рубят мясо.

Далее по порядку:

1. Несколько производственных столов.
2. Ванны на колесиках, которые в любое время можно переместить на другое место.
3. Мясорубка с индивидуальным приводом.
4. Универсальная машина для переработки мяса.
5. Машина, на которой формуют котлеты.
6. Стол с весами для взвешивания полуфабрикатов.
7. Стеллаж для временного хранения продукции.
8. Шкаф для охлаждения мясных заготовок.
9. Весы товарные.

На участке обработки мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, разрубочный стул, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом).

Для разуба четвертин и полутуш используют мясницкий топор.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливают производственный стол с ящиками для инструментов и решетчатыми полками и стол со встроенным холодильным шкафом. На столе размещают разделочную доску, лотки с сырьем и готовыми полуфабрикатами, настольные циферблатные весы ВНЦ-2. Для рыхления порционных кусков мяса используют

рыхлитель от универсального привода или эту операцию выполняют вручную при помощи тяпки.

*Инструменты, используемые при ручной обработке мяса:*

- обвалка - большой и малый обвалочные ножи;
- зачистка и жиловка - малый нож поварской тройки;
- нарезка крупных кусков мяса - большой нож,
- нарезка мелких кусков - средний нож;
- снятие филе - малый нож поварской тройки.

*Дополнительное оборудование:*

- ✓ бактерицидная лампа
- ✓ доски разделочные с маркировкой МС, КУРЫ
- ✓ стерилизатор для ножей
- ✓ гастроемкости
- ✓ весы электронные настольные

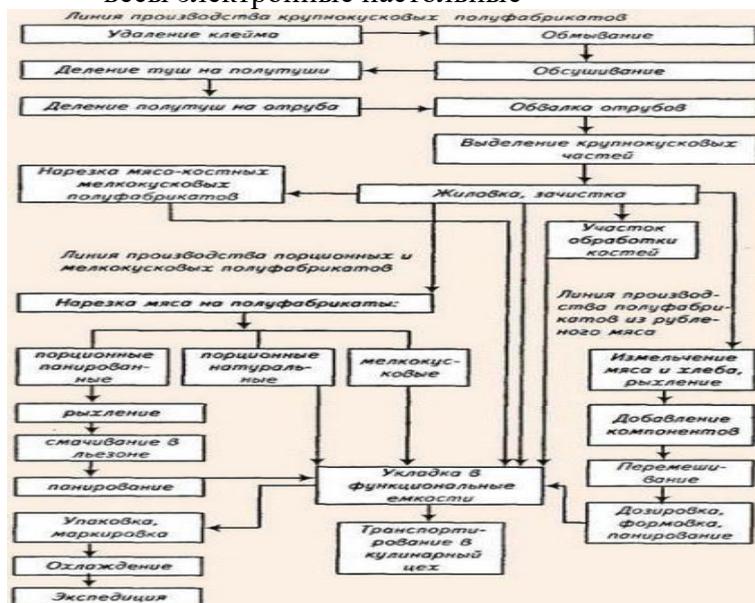


Схема линии производства крупнокусковых полуфабрикатов

Общие сроки хранения и транспортировки полуфабрикатов установлены следующие,

: крупнокусковые полуфабрикаты — 48, ч порционные натуральные — 36 ч, панированные — 24 ч, мелкокусковые — 24 ч, мясной фарш — 6 ч, котлеты, биточки — 12 ч.

На каждую тушу, полутушу ставят ветеринарное клеймо, которое подтверждает ветеринарную безопасность, качество, упитанность.

### Контрольные вопросы

1. Чем подтверждается ветеринарная безопасность мяса?
2. Какие операции можно выполнить с использованием универсального привода?
3. Какая нормативно-техническая документация должна быть в мясном (мясо-рыбном) цехе?
4. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса?
5. Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса?
6. Какие правила хранения мясного сырья?

**Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья,  
приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5**

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ:** ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

**ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:** осуществить подбор технологического оборудования и инвентаря, правильно организовывать рабочее место; приобрести практический опыт эксплуатации электромясорубки, куттера

**ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:**

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У- 3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

3-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

3–3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

3-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 4 часа**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:** оборудование, инвентарь и посуда мясорыбного цеха.

**ЗАДАНИЯ:**

**Задание.** В соответствии с производственным заданием мясного цеха повар должен изготовить полуфабрикаты из котлетной массы.

1. Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабрикатов из котлетной массы
2. Запишите (или зарисуйте) порядок сборки мясорубки: а) для крупного измельчения мяса б) для мелкого измельчения мяса
3. Запишите шаги по эксплуатации мясорубки
4. Начертите схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара.
5. Составьте технологическую карточку для полуфабриката «Котлета домашняя»

*Порядок выполнения работы:*

1. Подберите оборудование используемое для измельчения мяса.
2. Ознакомьтесь с устройством мясорубки.

**Теоретическая часть**

На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из фарша должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, производственный стол, мясорубка, универсальный привод со сменным механизмом для измельчения сухарей, весы, ножи, лопатка, разделочная доска, лоток с панировкой, лоток для укладки котлет, емкость с фаршем, емкость со специями.

Рабочими органами ее являются вращающийся шнек с ножами и неподвижные решетки. При сборке в определенном порядке ножей и решеток образуются режущие пары.



### Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с производственным оборудованием.

1.1. Перед началом работы необходимо произвести:

- внешний осмотр;
- проверку комплектности и надежность крепления всех деталей и прочность затяжки всех винтов, крепящих узлы и детали;
- проверки исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения;
- проверки целостности изоляционных деталей корпуса машины, рукояток крышек щеткодержателя;
- проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке;
- проверку четкости работы выключателя;
- проверку работы машины на холостом ходу;
- проверку надежности закрепления в машине рабочего исполнительного инструмента – ножей, ключей насадок, пил и т.д.

1.2. В процессе эксплуатации необходимо:

- бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам, перегрузкам;
- следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля:
- не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов;
- не допускать натяжение кабеля;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- машину следует включать непосредственно перед началом производства работ.

1.3. Запрещается:

- разбирать электрическую машину и производить самостоятельно какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений и т.п.

1.4. Перед включением машины проверять ее санитарно-техническое состояние и правильность сборки. Решетка должна иметь ровную поверхность. Ножи должны ухудшать качество измельчения.

1.5. Загрузку мяса производить во время работы машины. Подача продуктов должна быть равномерной и достаточной. Нарезанные куски мяса проталкивают в горловину мясорубки деревянным толкачем.

Нельзя сильно прижимать мясо к шнеку толкачем, поскольку это может вызвать перегрузку электродвигателя.

1.6. При длительной работе машины на ножи и решетки наматываются пленки и жилы, поэтому машину периодически останавливают и очищают рабочие органы.

1.7. Во время работы нельзя оставлять мясорубку без присмотра, а также допускать работу ее вхолостую.

1.8. После окончания работы мясорубку выключить и разобрать. Извлечение шнека ножей и решеток из корпуса мясорубки производят рукояткой или специальным крючком. Корпус мясорубки протирают влажной, а затем сухой тканью. Рабочую камеру, шнек, ножи и решетки очищают от остатков фарша и промывают горячей водой.

1.9. Мясорубка должна иметь заземление, в противном случае возможно поражение работника током

1.10. Нельзя работать на мясорубке, если загрузочная воронка не имеет предохранительного кольца.

#### Последовательность выполнения

Обратите внимание на то, что рабочая камера выполнена в виде пустотелого цилиндра, имеющего внутри ребра, которые препятствуют проскальзыванию продукта. В рабочую камеру вставляется шнек, который служит для продвижения продукта вдоль камеры и для создания давления, необходимого для проталкивания продукта через решетки. Палец шнека передает вращающий момент ножам, так как профиль центрального отверстия их соответствует профилю пальца шнека.

Качество получаемого фарша зависит от остроты режущих кромок ножей и плотности прилегания ножей к решеткам. Последнее достигается за счет пришлифовки режущей пары на чугунных плитах — притирах. Остроты режущих кромок добиваются периодически заточкой ножей (боковых граней, расположенных перпендикулярно к решеткам).

На загрузочной воронке должно быть предохранительное кольцо, без которого нельзя начинать эксплуатацию мясорубки.

Подготовьте мясорубку для получения крупной рубки. Вставьте шнек в корпус, на палец его наденьте ножи и решетки в следующем порядке: подрезную решетку, двусторонний нож, решетку с крупными отверстиями и два упорных кольца. Ножи необходимо установить так, чтобы их режущие кромки были направлены в сторону вращения шнека (против часовой стрелки). Чтобы не произошло заклинивание решеток, нужно совместить отверстие в решетке со шпонкой, находящейся на внутренней поверхности корпуса. Нажимную гайку вначале завинтите до упора, а потом ослабьте на 1/4 оборота. Включите машину и проверьте исправность ее на холостом ходу.

4. Подготовьте мясо: освободите его от костей, сухожилий, промойте и нарежьте из него несколько порционных кусков для пропускания через рыхлитель. Остальное мясо нарежьте на куски по 100—150 г. Белый хлеб замочите в воде (250 г хлеба и 300 г воды на 1 кг мяса).

5. Включите привод мясорубки и затягивайте нажимную гайку до тех пор, пока шум в редукторе не усилится. Пропустите подготовленное мясо через мясорубку, соблюдая правила техники безопасности (проталкивайте мясо пестиком и не опускайте руки в корпус мясорубки). Вращающийся шнек, захватывая куски мяса, подает их к режущим парам. Мясо подходит к подрезной решетке сплошной массой, продавливаясь и

срезается вращающимся ножом. Степень измельчения мяса зависит от количества режущих пар, установленных при сборке мясорубки.

Приготовление котлетной массы состоит из несколько этапов:

#### *1. Первичная обработка мяса.*

Для приготовления используют мясо 3 сорта - это мякоть шеи, пашина – если мясо относится ко 2 категории по упитанности (Показываю по плакату), также обрезки, которые остаются при разделке. Первый этап включает в себя: отмывку мяса, обсушку, удаления плен и сухожилий, а также нарезку на кусочки.

#### *2. Прокручивание через мясорубку.*

Следует помнить, что мясо должно быть охлаждено, т.к. при прокручивании через мясорубку, мясо немного нагревается и становится теплым, что способствует развитию микробов и это ухудшает качество мяса и может привести к пищевым отравлениям.

#### *3. Замачивание хлеба.*

Хлеб используют черствый пшеничный, без корок, не ниже первого сорта. На 1 кг мяса берут 250 г хлеба, замоченного в молоке или воде, в зависимости от сезона. Жидкость, в которой замачивают хлеб, должна быть охлаждена. Прежде чем соединить хлеб с прокрученным мясом, его отжимают. Следует помнить, как бы мы не старались отжать всю жидкость из хлеба, она там останется в небольшом количестве, следовательно, при добавлении в массу жидкость надо учитывать, что добавили вместе с хлебом ее определенное количество.

#### *4. Соединение всех компонентов.*

В прокрученное мясо кладут: отжатый хлеб, соль, перец. Все перемешивают.

#### *5. Прокручивание всей массы через мясорубку.*

Это делается с целью равномерного распределения всех продуктов. Дальше добавляем воду и тщательно перемешиваем.

#### *6. Выбивание массы.*

Эта операция способствует обогащению массы воздухом, делает ее более однородной, эластичной. Изделия из такой массы получаются пышными. Однако следует помнить, что долго выбивать не рекомендуется, т.к. происходит отделение жира и изделия получаются менее сочными и ухудшаются их вкусовые качества.

#### *7. Порционирование.*

Этот этап включает в себя деление на порции котлетной массы, которая осуществляется при помощи весов. Это делают следующим образом. В левую руку мы берем часть котлетной массы, затем при помощи правой, отделяем определенную часть и укладываем на весы, которые должны быть уравновешенными (объяснение и показ).

На столах у вас лежат технологические карты, где показан выход готового полуфабриката. Посмотрите и скажите, какой выход готового полуфабриката: котлет, биточков, шницеля, тефтелей и зраз. У вас выход вместе с панировкой, а без панировки? – полуфабрикатов: котлет, биточков и шницеля 57 гр. в соответствии с данными сборника рецептур по 3 колонке (показ по весам).

#### *8. Панирование и формирование полуфабрикатов.*

Котлеты, биточки, шницеля и зразы посмотрите внимательно по схемам, как готовят эти полуфабрикаты и каковы размеры полуфабрикатов

*Котлеты* панируют в красной панировке, затем при помощи лопатки придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (толщина 2-2,5 см, длина 10-12 см, ширина 5 см).

*Биточки* панируют в сухарях и придают им округло-приплюснутую форму (толщина 2-2,5 см, диаметр 6 см). Используют по 2 штуки на порцию. Выход готового полуфабриката 62 гр. с панировкой.

*Шницель* рубленый котлетную массу порционируют, панируют, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1 см используют по 1 штуке на порцию. Выход готового полуфабриката 62 гр. с панировкой.

*Зразы* – на середину лепешки из котлетной массы толщиной 1 см кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях, формируют в виде кирпичика с овальными краями.

*Фарш*: пассерованный репчатый лук, рубленые яйца, соль, перец.

Котлеты и биточки можно приготовить с добавлением лука и чеснока (5-8гр), но тогда уменьшается норма закладки хлеба. В этом случае изделия сразу же подвергаются тепловой обработке, т.к. масса приобретает серый цвет, ухудшается структура и качество изделия.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСНОЙ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ	
<b>Котлеты</b>	Форма овально-приплюснутая с заостренным концом. Панировка – сухари. 1-2 штуки на порцию. Использование – для жарки
<b>Биточки</b>	Форма округло – приплюснутая, до 6 см в диаметре и 2 см толщиной. Панировка – сухари или белая панировка. 1-2 шт. на порцию
<b>Тефтели</b>	Форма в виде шариков, диаметром 3 см по 3-4 шт. на порцию. В массе пассерованный репчатый лук. Панировка – мука. Использование – для тушения и запекания.
<b>Рулет</b>	Форма батона с фаршем, внутри фарш – жаренные грибы, пассерованный лук, яйца или отварные макароны.
<b>Зразы</b>	Форма кирпичика с овальными краями с фаршем внутри. Панировка-сухари. 1-2шт. на порцию. Фарш: пассерованный репчатый лук, яйца. Можно использовать омлет.

*Сроки хранения котлетной массы и полуфабрикатов из нее.*

Фарш в незаправленном виде хранится не более 6 часов, при температуре не выше 12 С. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпают панировкой и хранят при температуре 8 С не более 12 часов.

#### Технологическая карта для полуфабриката «Котлета домашняя»

№ п/п	Наименование	Масса на 1 порцию, г		Масса на 2 порции, г		Масса на 20 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина котлетное мясо (акт зачистки)	57,1	56,0	57,1 X 2=114,2		57,1 X 20=1142 : 1000 = 1, 142	
2	Лук репчатый, пассерованный	5,1	5,0				
3	Яйца куриные	1/10 шт	5,0				
4	Хлеб белый	5,1	5,0				
5	Вода	6,0	6,0				
6	Соль	0,5	0,5				
7	Перец черный молотый	0,1	0,1				
8	Сухари панировочные	7,5	6,0				
	<b>Выход полуфабриката</b>		<b>80</b>				

#### Технология приготовления

Зачерствевший пшеничный хлеб нарезают кусочками. Замачивают в холодной воде, оставляют для набухания. Затем отжимают (50%).

Свинину (котлетное мясо) измельчают на мясорубке. Фарш соединяют с замоченным хлебом и пассерованным луком еще раз пропускают через мясорубку со средними ячейками решетки. Затем добавляют яйца, соль, специи. Фарш тщательно перемешивают и выбивают.

Фарш для котлет домашних порционируют. Масса 1 заготовки 74 -75 г. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом. Панируют в сухарях. Укладывают на противень. Замораживают в аппарате шоковой заморозки.

Затем укладывают в вакуумный пакет по 10 штук. Вакуумируют «жестким» вакуумом. Пакеты маркируют (наименование п/ф, дата и время производства, количество или вес).

#### Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – котлеты овально-приплюснутой формы, имеющие форму листочка с заостренным концом, панированы в белой панировке.

Вкус – свойственный для замороженных котлет. Без постороннего привкуса.

Запах – свойственный для замороженных котлет. Без постороннего запаха.

#### Требования к оформлению, реализации и хранению.

Котлеты домашние замороженные изготавливают по мере необходимости.

Допустимый срок хранения изделия, согласно СанПин 42-123-4117-86.

Рубленых полуфабрикатов:

при температуре от минус 5°С до 0°С – не более 3 суток

в вакуумной упаковке при температуре минус 18°С – не более 3 месяцев.

при температуре минус 18°С – не более 3 месяцев.

Полуфабрикат котлет домашних замороженных должен соответствовать требованиям СанПин 42-123-4117-86.

#### Пищевая ценность:

белки – 13,0 г. жиры – 12,0 г. углеводы – 21,0 г.

Энергетическая ценность: 240 Ккал.

Условия хранения: при t не выше -18°С не более 6 месяцев.

### **Контрольные вопросы**

1. Почему шнек имеет убывающий шаг витков?
2. Какие имеются предохранительное приспособление мясорубки?
3. Какие рабочие органы мясорубки получают движения, какие остаются неподвижными? Почему?
4. Мясорубка не режет, а давит мясо, почему?
5. Мясо наматывается на шнек, какая причина?

## ***Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика***

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1**

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ:** ОБРАБОТКА И НАРЕЗКА КЛУБНЕПЛОДОВ И КОРНЕПЛОДОВ

**ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:** приобрести практический опыт при механической обработке и нарезке плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени

**ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:**

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

3-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

3-3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

3-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 2 часа**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:** Оборудование: производственные столы, картофелечистка, машина для нарезки овощей.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, доски «ОС», коренчатые ножи, дуршлаг, миски, лотки.

Сырье: картофель, морковь, капуста, лук, свекла, грибы.

### **ЗАДАНИЯ:**

1. Произвести механическую обработку и нарезку овощей: картофель, морковь, свекла.
2. Оценить внешний вид нарезанных овощей и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

### **Последовательность технологических операций для первичной обработки и нарезки картофель, морковь, свекла.**

**Операция №1.** Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Механическую обработку овощей и грибов, производят в заготовочном цехе (овощном), а для нарезки овощей и грибов в горячем цехе выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

**Операция № 2.** Первичная обработка овощей. Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

Сортируют и калибруют овощи (для удаления посторонних примесей, испорченных экземпляров, снижения отходов при механической обработке, распределение овощей по размеру и качеству);

Промывают овощи (для удаления остатков земли и песка, увеличения сроков эксплуатации картофелечисток;

Очищают овощи (ручным или механическим способом для удаления отходов);

Дочищают овощи;

**Операция № 3. Нарезка овощей.**

*Соломка.*

Картофель и корнеплоды нарезают на тонкие пластинки, а последние — на полоски (соломка). В зависимости от назначения соломка может быть очень тонкой (для картофеля, жаренного во фритюре) и средней толщины (для пассерования корнеплодов).

#### *Брусочки.*

Картофель и корнеплоды нарезают на толстые пластинки, которые затем режут на брусочки. Корнеплоды для прозрачного бульона с овощами нарезают на тонкие брусочки.

#### *Кубики.*

Картофель и корнеплоды нарезают на пластинки, которые режут на брусочки, а последние нарезают в форме кубиков.

В зависимости от назначения корнеплоды можно нарезать на крупные кубики (картофель), средние (картофель, корнеплоды) и мелкие (корнеплоды и репчатый лук).

#### *Кружочки.*

У картофеля и корнеплодов срезают тонкий слой, придавая им форму цилиндра, и нарезают на кружочки. При нарезке овощей на кружочки лучше всего использовать корнеплоды одинакового диаметра.

#### *Ломтики.*

Картофель и корнеплоды, в зависимости от величины разрезают на две или четыре части вдоль, а затем каждую часть нарезают на ломтики.

#### *Дольки.*

Корнеплоды разрезают поперек на части, которые затем разрезают вдоль на несколько частей.

Картофель разрезают на четыре, шесть и больше частей, в зависимости от величины и дальнейшего кулинарного их использования.

#### *Фигурная резка (карбование).*

Чаще всего карбованию подвергают морковь и петрушку, которые нарезают в виде гребешков, звездочек, шестеренок. Для нарезки пользуются обыкновенным или карбовочным (гофрированным) ножом.

#### *Звездочки, шестеренки.*

Чтобы получить звездочки и шестеренки, на корнеплодах делают углубления — бороздки (по длине корня) и нарезают поперек на пластинки.

В зависимости от количества бороздок получают звездочки или шестеренки.

#### *Гребешки.*

На корнеплодах делают углубления, как и для звездочек, затем овощи разрезают пополам вдоль, а каждую половинку режут наискось ломтиками.

#### *Шарики, орешки (с помощью выемки).*

Картофель и корнеплоды нарезают специальными металлическими ложками (выемками) в виде шариков или орешков различной величины. Для этого металлическую ложку (выемку) накладывают острыми краями на картофель или корнеплоды и вращательным движением постепенно углубляют в овощи.

#### *Рубка и шинкование.*

Мелко нарезанную свежую и квашеную капусту, морковь, репчатый лук, чеснок рубят ножом или сечкой на деревянной доске на мелкие кусочки.

Зелень петрушки и укроп лучше нарезать (шинковать) ножом, так как при рубке выделяется много влаги, вследствие чего ухудшается вкус зелени, кроме того, влажной зеленью неудобно посыпать готовые блюда.

#### *Строгание.*

Корни хрена, редьки строгают ножом для получения частиц в форме стружек.

#### *Обтачивание.*

Обтачивают картофель, морковь, петрушку, репу.

*Шарик, бочонок, цилиндр, груша.*

Для придания формы шарика, бочоночка, цилиндра, груши овощи в сыром виде обтачивают маленьким ножом.

*Чесночки (дольки).*

Корнеплоды, обточенные в виде бочоночка или цилиндра, разрезают на четыре части и получают форму, близкую к чесночку (дольке).

*Стружка.*

Очищенный большой клубень картофеля обтачивают, придавая ему форму цилиндра диаметром в 3—4 см и высотой в 2—3 см, после чего с него по окружности срезают ленту толщиной в 2—3 мм и длиной в 12—25 см.

Срезанную ленту складывают бантиком, перевязывают шпагатом (чтобы она не ломалась при тепловой обработке) и аккуратно промывают.

Оценить внешний вид нарезанных овощей и дать органолептическую оценку качества.

Форма резки	Наименование овощей	Размеры
<p>Соломка</p> 	Картофель	Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см
	Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук	Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см
	Белокочанная капуста	Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см
	Красно- кочанная капуста	То же
<p>Брусочки</p> 	Картофель	Квадратное сечение от 0,7x0,7 до 1,0x1,0 см; длина 3,5—4 см
	Морковь, петрушка, сельдерей	Квадратное сечение 0,4x 0,4 см; длина 2,5—3,5 см
<p>Кубики</p> 	Картофель	Величина ребра 1,0—2,5 см
	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук	Величина ребра 0,3—0,75 см
	Зелень петрушки и укроп, капуста белокочанная	0,1—0,2x0,1—0,2 см; величина ребра 0,2—0,3 см
<p>Кружочки</p> 	Картофель	Диаметр 2—3 см; толщина 0,2—0,3 см
	Морковь, петрушка, сельдерей	Диаметр 2—2,5 см; толщина 0,1—0,3 см
<p>Ломтики</p> 	Картофель	Размеры 2,5—3,0 см; толщина 0,3—0,5 см
	Морковь, свекла	Размеры 2—2,5 см; толщина 0,2—0,3 см

<p>Дольки</p> 	Картофель	Разные размеры, но не более 5,0 см
	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук	Разные размеры, но не более 3,5 см
<p>Квадратики (шашки)</p> 	Белокочанная капуста	Размеры 3,0—3,5 см
<p>Кольца и полукольца</p> 	Лук репчатый	Диаметр 3—6 см
	Лук порей	Диаметр 1—2,5 см
<p>Гребешки, звездочки, шестеренки</p> 	Морковь, петрушка	2,0—3,0x1,25 см
<p>Бочоночки, груши, орешки, шарики</p> 	Картофель	Бочоночки 3,5—4,0 X 6,0 см; ОРЕШКИ ДИАМЕТРОМ 1,5—2,5 см
	Морковь, петрушка	Шарики диаметром 1,0—1,5 см; орешки диаметром 1,0—1,5 см
<p>Стружка</p>  	Хрен	Длина 4,0—6,0 см; ширина 1,0—1,5 см; толщина 0,1—0,2 см
	Картофель	Толщина 0,3 см; длина 15—25 см
<p>Рубка (мелкая)</p> 	Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста	Размеры 0,1—0,2x0,1—0,2 см

**Оформить отчет**

1. Описать органолептические показатели качества нарезки овощей(указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

2. Заполнить таблицу:

Вид овощей	Форма нарезки	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

## ***Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика***

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2**

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ:** ОБРАБОТКА КАПУСТНЫХ, ЛУКОВЫХ, САЛАТНО-ШПИНАТНЫХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ. ПОДГОТОВКА КАПУСТЫ, ТЫКВЕННЫХ, ТОМАТНЫХ, ПЛОДОВЫХ ОВОЩЕЙ К ФАРШИРОВАНИЮ

**ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:** выработать практические навыки обработки капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени; выработать практические навыки подготовки овощей к фаршированию; выработать практические навыки использования инвентаря, приспособлений, посуды.

#### **ПРИОБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:**

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

3-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

3-3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

3-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 4 часа**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:** Оборудование: производственные столы, машина для нарезки овощей.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, доски «ОС», коренчатые ножи, дуршлаг, миски, лотки; сковороды для пассерования овощей и грибов (для фарширования).

Сырье: капуста белокочанная, лук репчатый, лук зелёный, салатно- шпинатные овощи, укроп, петрушка; кабачки, томаты, перец болгарский сладкий., морковь, грибы, масло растительное.

### ЗАДАНИЕ 1:

1. Произвести механическую обработку и нарезку овощей: плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.
2. Оценить внешний вид нарезанных овощей и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

#### **Последовательность технологических операций для первичной обработки и нарезки картофеля, морковь, свекла.**

**Операция №1.** Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Механическую обработку овощей и грибов, производят в заготовочном цехе (овощном), а для нарезки овощей и грибов в горячем цехе выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

**Операция № 2.** Первичная обработка овощей. Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

Сортируют и калибруют овощи (для удаления посторонних примесей, испорченных экземпляров, снижения отходов при механической обработке, распределение овощей по размеру и качеству);

Промывают овощи (для удаления остатков земли и песка, увеличения сроков эксплуатации картофелечисток;

Очищают овощи (ручным или механическим способом для удаления отходов);

Дочищают овощи;

**Операция № 3.** Нарезка овощей.

Капуста белокочанная:

*Соломка.*

*Квадратики (шашки).*

*Дольки.*

Лук репчатый:

*Кольца*

*Полукольца (соломка).*

*Дольки.*

*Кубики мелкие*

Зелёный лук

*Колечки.*

*Мелкие шпалки*

### . Теоретическая часть

*Белокочанную, савойскую и краснокочанную* капусту обрабатывают одинаково. У нее снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают.

Кочан разрезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Если при обработке капусты в ней обнаружены улитки или гусеницы, то обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду (50...60 г соли на 1 л воды) на 15...20 мин, при этом гусеницы или улитки всплывают на поверхность, откуда их легко удалить. После этого

капусту вновь промывают. Обработанную капусту нарезают вручную или на овощерезательной машине.

**Соломка.** Половинки кочана капусты нарезают на несколько частей и шинкуют соломкой. Используют для тушения, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), салата, капустных котлет.

**Квадратики (шашки).** Капусту вначале нарезают на полосы шириной 2...2,5 см, затем поперек на квадратики. Используют для приготовления щей, борщей «Флотский» и «Сибирский», рагу, супа овощного, для припускания.

**Дольки.** Мелкие кочаны капусты нарезают вдоль пополам, затем режут по радиусу на несколько частей. Кочерыжку срезают так, чтобы листья не распадались. Используют для варки, припускания, для жаренья после предварительной варки.

**Рубка.** Капусту вначале шинкуют соломкой, а затем рубят вручную или на куттерах. Используют для приготовления фаршей.

**Репчатый лук** сортируют, отрезают нижнюю часть — донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. На крупных предприятиях для очистки лука устанавливают специальные шкафы с вытяжкой, которая удаляет эфирные масла.

Лук нарезают непосредственно перед тепловой обработкой, так как он быстро вянет, и из него улетучиваются эфирные масла. Нарезают лук следующими формами.

**Кольца.** Репчатый лук нарезают поперек кружками толщиной 1...2 мм и разделяют эти кружки на кольца. Используют для приготовления шашлыков, жаренья во фритюре (рис. 1.5)

**Полукольца (соломка).** Лук нарезают вдоль по оси на две половинки или на четыре части, кладут разрезом вниз и шинкуют полукружками толщиной 1...2 мм.

Используют для приготовления супов, соусов, винегрета.

**Дольки.** Для нарезки используют мелкие луковицы, у которых при обработке оставляют часть донца, чтобы лучше сохранить форму нарезки. Луковицу нарезают вдоль пополам, а затем по радиусу на 3...4 части. Используют для приготовления щей из свежей капусты, рагу, говядины духовой, почек по-русски (рис. 1.6).

**Кубики мелкие (крошка).** Лук нарезают вдоль пополам, нарезают пластины толщиной 1...3 мм, затем поперек режут на кубики. Используют для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей.

**У зеленого лука** отрезают корешки, зачищают белую часть, удаляют увядшие, пожелтевшие и загнившие перья, кладут в холодную воду, хорошо промывают несколько раз в большом количестве воды и ополаскивают в проточной воде.

**Кольца.** Мелко нарезанный лук используют для приготовления салатов, окрошки, холодного борща, гарнира к холодным блюдам и закускам.

**Мелкие шпалки.** Нарезают шпалки длиной 1,5...2 см. Используют для приготовления салатов.

**Крупные шпалки.** Нарезают шпалки длиной 5...6 см. Используют для гарниров к шашлыкам, люля-кебаб, цыплятам табака.

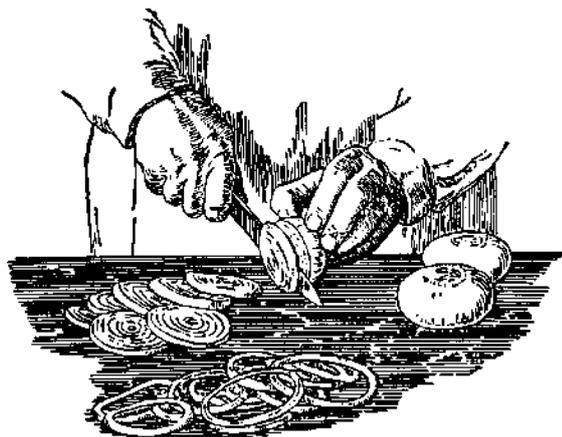


Рис. 1.5. Нарезание лука кольцами

Форма резки	Наименование овощей	Размеры
<p>Соломка</p> 	Белокочанная капуста	Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см
	Красно- кочанная капуста	То же
<p>Кубики</p> 	репчатый лук	Величина ребра 0,3—0,75 см
	Зелень петрушки и укроп, капуста белокочанная	0,1—0,2х0,1—0,2 см; величина ребра 0,2—0,3 см
<p>Дольки</p> 	репчатый лук	Разные размеры, но не более 3,5 см
	Белокочанная капуста	Размеры 3,0—3,5 см
<p>Квадратики (шашки)</p> 	Лук репчатый	Диаметр 3—6 см
	Лук порей	Диаметр 1—2,5 см
<p>Рубка (мелкая)</p> 	Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста	Размеры 0,1—0,2х0,1—0,2 см

**Оценить внешний вид нарезанных овощей и дать органолептическую оценку качества.**

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых полуфабрикатов (изделий), (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Вид овощей	Форма нарезки	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

<i>Капуста белокочанная</i>	<i>Соломка. Квадратики (шашки). Дольки.</i>				
<i>Лук репчатый:</i>	<i>Кольца Полукольца (соломка). Дольки. Кубики мелкие</i>				
<i>Зелёный лук</i>	<i>Колечки. Мелкие шпалки</i>				

## ЗАДАНИЕ 2:

1. Произвести механическую обработку овощей: плодовых, капустных, томатных. Приготовить полуфабрикаты - голубцы, кабачки, помидоры, перец фаршированные.
2. Оценить внешний вид полуфабрикатов и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

### **Последовательность технологических операций для подготовки овощей к фаршированию**

**Операция №1.** Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

**Операция № 2.** Первичная обработка овощей. Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

Сортируют и калибруют овощи (для удаления посторонних примесей, испорченных экземпляров, снижения отходов при механической обработке, распределение овощей по размеру и качеству);

Промывают овощи (для удаления остатков земли и песка, увеличения сроков эксплуатации картофелечисток);

Очищают овощи (ручным или механическим способом для удаления отходов);

Дочищают овощи;

**Операция № 3.** Выполнение работы согласно инструкционной технологической карте

### **Теоретическая часть**

Для фарширования чаще всего используют кабачки, перец, баклажаны, помидоры и капусту.

*Кабачки и патиссоны* рекомендуется использовать в незрелом виде, так как мякоть у них нежная, вкусная и семена нежесткие. Кабачки промывают, отрезают плодоножку, очищают от кожицы и промывают. Крупные экземпляры разрезают на части и удаляют семена. Нарезают кружками и ломтиками для жаренья, кубиками — для приготовления рагу, супа овощного, для припускания.

*Кабачки* фаршируют порционными кусками или целиком (мелкие). Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4–5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3–5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.

*Перец* промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1–2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

*Помидоры (томаты)* сортируют по размерам и степени зрелости (зрелые, незрелые, перезрелые), удаляют испорченные или помятые экземпляры, затем промывают и вырезают место прикрепления плодоножки. Крепкие зрелые помидоры среднего размера и мелкие используют для салатов, гарнира, фарширования. Перезрелые помидоры используют для приготовления супов, соусов, тушеных блюд. Нарезают помидоры кружками для салатов и жаренья, дольками — для салатов, супов, кубиками — для супов.

*Помидоры* для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

Для *голубцов* лучше использовать рыхлые кочаны капусты. У капусты после зачистки из целого кочана вырезают кочерыжку, кочан промывают. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и завертывают.

Обработанные баклажаны разрезают вдоль пополам или поперек на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем. Мелкие баклажаны можно фаршировать целиком.

## Инструкционно-технологическая карта

### Подготовка капусты для голубцов

**Упражнения:** сортировка, калибровка, промывание, тепловая обработка, охлаждение, подготовка к фаршированию

**Инвентарь:** кастрюля, миски, лопатки, шумовка, доски О.С, ножи О.С.

**Оборудование:** производственный стол, электрическая плита

Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, загрязненные листья, вырезают кочерыжку	
Калибровка	Для голубцов лучше использовать рыхлые кочаны капусты	
Промывание	Кочан капусты промывают в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.	

Тепловая обработка	Кочан кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности	
Охлаждение	Вынимают, дают стечь воде, охлаждают	
Подготовка капустных листьев	Разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа	
Фарширование	Листья наполняют фаршем, придают форму конвертиков	

### Инструкционно-технологическая карта

#### Подготовка кабачков, баклажанов для фарширования

**Упражнения:** сортировка, калибровка, промывание, удаление плодоножки, очистка от кожицы, нарезка, тепловая обработка.

**Инвентарь:** кастрюля, миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.

**Оборудование:** производственный стол, электрическая плита

Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры	

Калибровка	Распределяют кабачки по размерам и качеству.	
Промывание	Моют кабачки в овощемоечных машинах или вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации.	
Удаление плодоножки	Удаляют плодоножку в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью.	
Очистка от кожицы	Очищают кабачки в овощечистительных машинах или вручную в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью.	
Нарезка	Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4—5 см, удаляют семена, кружочки толщиной 2-4 см.	
Промывают	Повторно промывают кабачки с целью удаления семян и оставшейся кожицы.	
Тепловая обработка	Подготовленные кабачки кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3-5 мин.	

Охлаждение и заполнение фаршем	Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.	
--------------------------------	--	--

### Инструкционно-технологическая карта

#### Подготовка помидор для фарширования (1 способ)

**Упражнения:** сортировка, калибровка, промывание, срезание верхней части вместе с плодоножкой, удаление семян вместе с частью мякоти, фарширование.

**Инвентарь:** миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.

**Оборудование:** производственный стол

Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры	
Калибровка	Для фарширования берут зрелые, плотные плоды, среднего размера.	
Промывание	Моют в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.	
Срезание верхней части вместе с плодоножкой	После промывания у помидор срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой	
Удаление семян вместе с частью мякоти	Вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем	

Фарширование	Помидоры наполняют фаршем	
--------------	---------------------------	---

### Инструкционно-технологическая карта

#### Подготовка помидор для фарширования (2 способ)

**Упражнения:** сортировка, калибровка, промывание, срезание верхней части вместе с плодоножкой, удаление семян вместе с частью мякоти, фарширование.

**Инвентарь:** миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.

**Оборудование:** производственный стол

Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры	
Калибровка	для фарширования берут зрелые, плотные плоды, среднего размера.	
Промывание	Моют в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.	
Вырезание в форме корзиночки	После промывания, вырезают форму корзиночки	
Удаление семян вместе с частью мякоти	Вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем	

Фарширование	Помидоры наполняют фаршем	
--------------	---------------------------	---

## Инструкционно-технологическая карта

### Подготовка перца для фарширования

**Упражнения:** сортировка, калибровка, промывание, удаление плодоножки вместе с семенами, промывание, тепловая обработка, охлаждение

**Инвентарь:** кастрюля, миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.

**Оборудование:** производственный стол, электрическая плита

Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры	
Калибровка	Распределяют перцы по размерам и качеству	
Промывание	Моют в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка	
Удаление плодоножки вместе с семенами (1 способ)	Делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами	
Нарезание перцев на 2 части (2 способ)	Перец нарезают вдоль на 2 части, удаляют семена	

Промывание	Повторно промывают перцы с целью удаления семян	
Тепловая обработка	Кладут в кипящую подсоленную воду на 1-2 мин для удаления горечи	
Охлаждение и фарширование	1 способ. Перцы охлаждают и наполняют фаршем.	
	2 способ. Половинки перцев наполняют фаршем	

### Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых полуфабрикатов (изделий), (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Вид овощей, полуфабриката	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка
Белокочанная капуста - голубцы				
Кабачок фаршированный				
Помидор фаршированный				
Перец сладкий фаршированный				

### Контрольные вопросы:

1. Какое оборудование используют в овощных цехах большой мощности для обработки лука репчатого?
2. Какие овощи можно нарезать механическим способом? Какое оборудование при этом используется?
3. Как сохранить свежесть зелени?

***Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика***

**ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3**

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ:** ОБРАБОТКА РЫБЫ С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОРЦИОННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ**

**ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:** приобрести практический опыт обработки рыбы для приготовления блюд и кулинарных изделий, приготовления порционных полуфабрикатов из рыбы.

Рассмотреть технологическую схему механической кулинарной обработки рыбного сырья. Научить определять количество рыбного сырья массой «Брутто», «Нетто», отходы. Выработать практические навыки по обработке и разделке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из нее, работе с нормативно-технологической документацией. Научить экономному расходованию сырья, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения рыбы и морепродуктов.

**ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:**

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У- 3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

З-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

З-3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

З-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

З-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 4 часа**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:** Холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи производственные, маркированные РС, рыбчистки ручные, маркированные разделочные доски РС, лотки, гастрономические емкости.

Сырье: рыбы частиковых пород (горбуша, камбала, минтай).

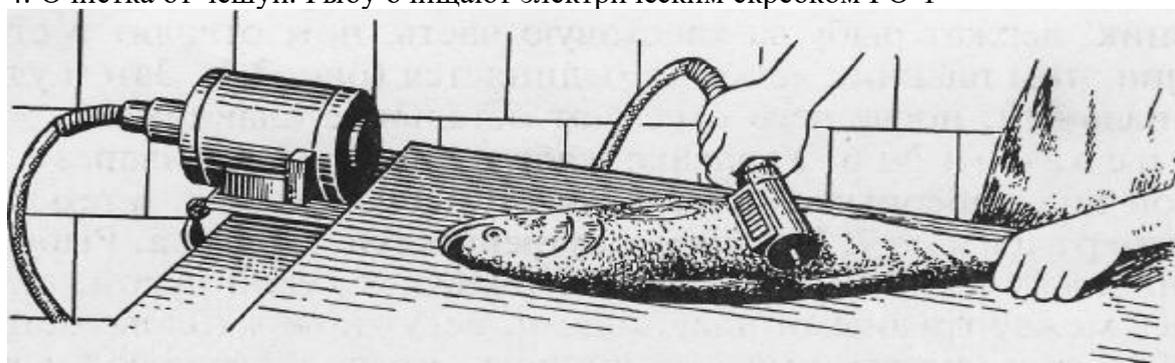
**ЗАДАНИЯ:**

1. Произвести первичную обработку рыбы с костным скелетом.
2. Приготовить полуфабрикаты, произвести взвешивание сырья, подготовленных полуфабрикатов, для указанных блюд.(результаты внести в таблицу)
3. Подготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом: Филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, филе без кожи и без костей (чистое филе), кругляши из непластованной рыбы, порционные куски из филе..
4. Провести и дать органолептическую оценку качества полуфабрикатов.
5. Оформить отчет (заполнить форму и ответить на вопросы).

Задание 1. Обработать чешуйчатую рыбу

***Последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката (тушки)***

1. *Подготовка рыбы к использованию.* После получения рыбы определяют ее доброкачественность. Основные показатели доброкачественности: внешний вид, запах, консистенция. Рыба должна иметь ярко-красные жабры, прозрачные глаза, чешую гладкую и блестящую, мякоть плотную и упругую. Доброкачественность мороженой рыбы определяют проколом горячей иглой: если рыба несвежая, то появится гнилостный запах.
2. *Организация рабочего места.* Рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь - справа, весы устанавливают на расстояние вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой.
3. *Оттаивание рыбы.* Чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде температурой 10-15 °С. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. В воду добавляют 7-13 г соли на 1 л для сохранения минеральных веществ.
4. *Очистка от чешуи.* Рыбу очищают электрическим скребком РО-1



- 2). Очистку чешуи производят в направлении от хвоста к голове.

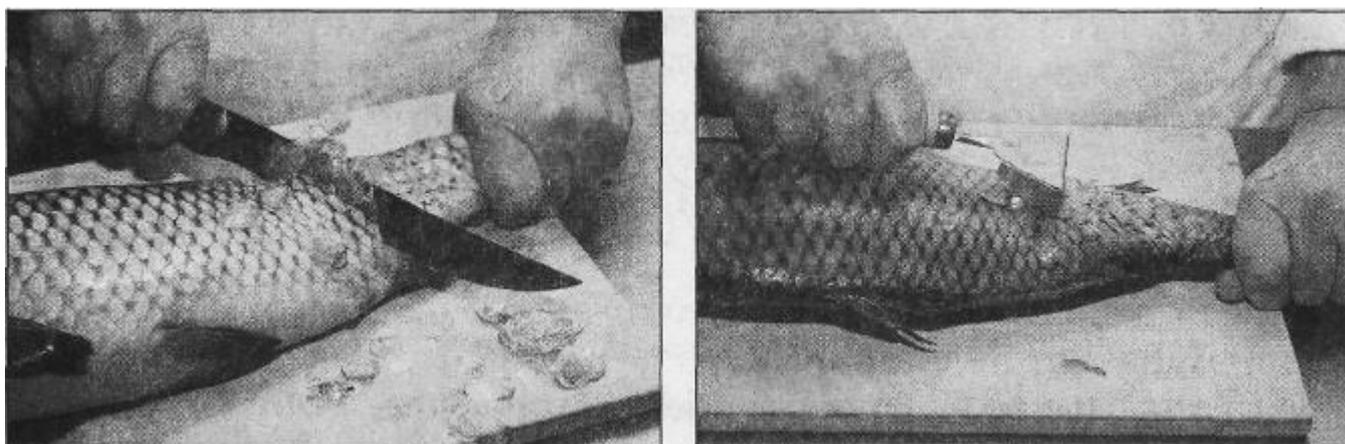


Рис. 2. Очистка рыбы от чешуи: а — средним ножом поварской тройки; б — теркообразным ручным скребком

*Правила техники безопасности при работе с электрическим скребком РО-1 (см. рис. 1) следующие:*

- 1) перед началом работы проверяют надежность крепления электродвигателя к столу и устанавливают скребок с нужным числом зубьев (для мелкой чешуи - мелкие зубья);
- 2) проверяют наличие предохранительного кожуха;
- 3) проверяют работу скребка на холостом ходу;
- 4) приступают к очистке рыбы (левой рукой прижимают рыбу к доске, правой проводят от хвоста к голове вращающимся скребком).

3. Удаление плавников. Начинают со спинного плавника. Рыбу кладут на бок, прорезают мякоть вдоль плавника с одной стороны, затем с другой. Ножом прижимают подрезанный плавник, держат рыбу за хвостовую часть, нож отводят в сторону, при этом плавник легко отсоединяется (рис. 3). Затем удаляют анальный плавник, после чего отрезают остальные плавники.

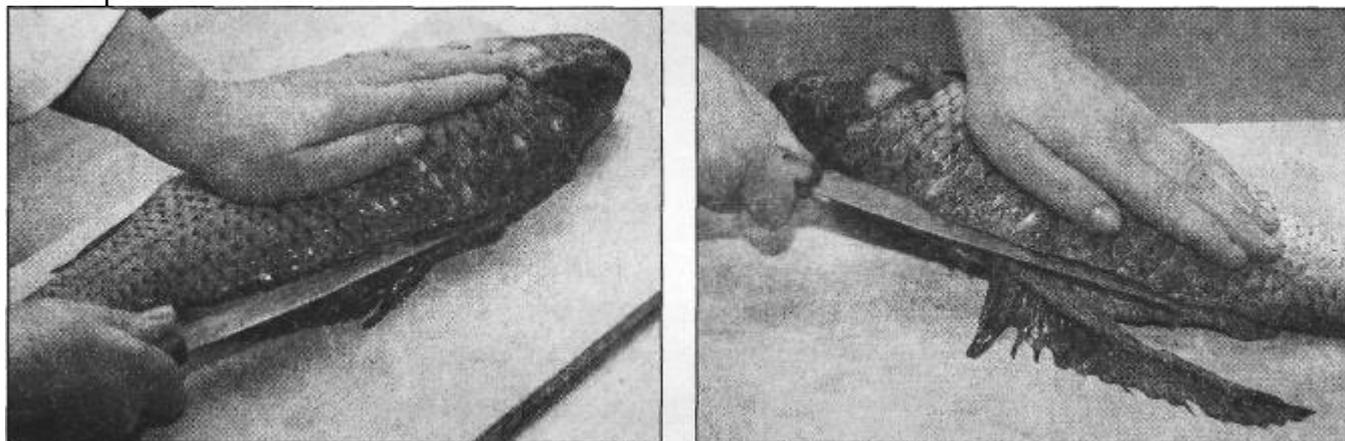


Рис. 3. Удаление у рыбы спинного плавника: а — подрезание плавника; б — удаление плавника

6. Удаление жабр и глаз. Делают надрез с двух сторон под жаберными крышками и удаляют жабры, затем глаза.

7. Удаление внутренностей, зачистка. Рыбу кладут на доску головой к себе, придерживают левой рукой, делают надрез между грудными плавниками, ведут нож к голове острием к себе, далее, не вынимая из брюшка, его поворачивают и ведут в противоположном направлении до анального отверстия. Зачищают внутреннюю полость от черной пленки.

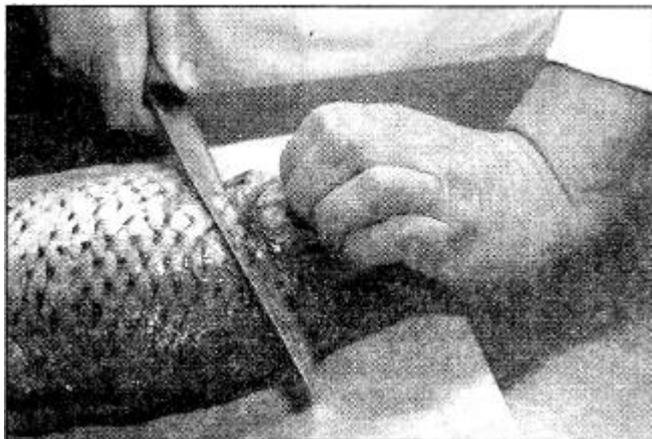
8. *Промывание и обсушивание.* Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

***Последовательность технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения полуфабриката «кругляши»***

1. *Удаление головы.* Средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову с частью внутренностей (рис. 4).

2. *Удаление внутренностей.* Удаляют внутренности и зачищают полость от пленки. Брюшко остается целым.

3. *Промывание, обсушивание.* Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.



а б

Рис. 4. Удаление у рыбы головы: - надрезание мякоти; б - отделение головы

4. *Нарезание на порционные куски «кругляши».* Для варки порционные куски нарезают поперек тушки рыбы. Нож держат под прямым углом. Каждый кусок надрезают в 2-3 местах. Для жаренья основным способом рыбу нарезают под прямым углом к позвоночной кости. Для фарширования из порционных кусков вырезают позвоночную и реберные кости, оставляя на коже тонкий слой мякоти.

***Последовательность технологических операций при разделке крупной рыбы на филе методом***

1. *Пластование.* Филе с кожей, реберными и позвоночными костями: с головы или хвоста рыбы срезают половину филе. Нож ведут параллельно позвоночнику (рис. 5 а).



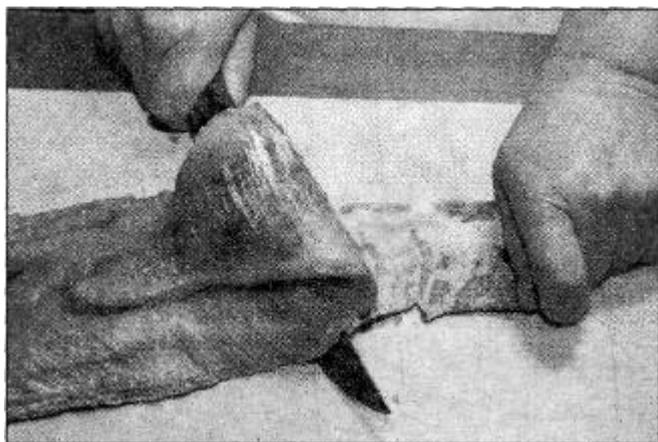


Рис. 5. Пластование крупной рыбы:

Филе с кожей, реберными и позвоночными костями; б — филе с кожей и реберными костями и филе с кожей; в — чистое филе

*Филе с кожей и реберными костями и филе с кожей*, рыбу укладывают на доску кожей вниз и, начиная со спинки, срезают все внутренние кости (рис. 5 б).

*Чистое филе* (чешуя не удаляется): рыбу укладывают на доску кожей вниз и надрезают мякоть со стороны хвоста. Нож ведут вплотную к коже (рис. 5 в).

2. *Нарезание полуфабрикатов из пластованной рыбы*. Для варки нарезают порционные куски из филе с кожей и костями или из филе с кожей без костей под прямым углом. Надрезают кожу рыбы в двух-трех местах.

Для припускания нарезают куски из филе с кожей без костей, чистого филе с хвостовой части под углом 30°.

Для жаренья основным способом нарезают куски из филе с кожей и костями, с кожей без костей, из филе без кожи и костей.

### **Требования к качеству**

*Тушки*- целые, хорошо зачищены от чешуи, сгустков крови, остатков внутренностей.

*Филе с позвоночником и реберными костями*, филе с кожей и реберными костями - филе целое без разрывов и надрезов, реберные кости перерезаны у позвоночника.

*Филе с кожей без костей*- реберные кости полностью удалены с мякоти.

*Филе без кожи и костей*- на мякоти нет остатков кожи и костей.

*Порционные куски для варки*- куски с кожей, позвоночными и реберными костями, кожа надрезана в двух-трех местах.

*Порционные куски для припускания*- куски нарезаны из филе с кожей, без реберных костей, из филе без кожи.

*Порционные куски для жаренья основным способом*- куски нарезаны из филе с кожей, без реберных костей, из филе без кожи. Куски с кожей, позвоночными и реберными костями, с несколько скошенной плоскостью среза.

*Кругляш*- нарезан под прямым углом, запанирован в сухарях или муке.

*Порционные куски для жаренья в большом количестве жира*- используют для приготовления полуфабриката рыба фри: рыба нарезана из филе без кожи и костей, запанирована в белой панировке.

*Рыба жареная с зеленым маслом*- куски имеют форму восьмерки, скреплены маленькой шпажкой.

*Мелкокусковые полуфабрикаты*- равномерные брусочки, нарезанные из филе без кожи и костей.

Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенцию мякоти - плотную, упругую.

### **Сроки хранения**

Целую разделанную рыбу всех наименований или крупные куски хранят не более 48 ч, порционные куски и рыбный фарш - 6-8 ч при температуре 0- 2 °С.

Общий срок хранения полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в холодильнике с момента окончания их приготовления не должен превышать 24 ч.

### **Задание 2**

Используя табл.1 определите количество отходов, получаемое при разделке 10 кг хека серебристого на «кругляши».

Используя табл.1 определите количество отходов (кг) при обработке 15 кг мелкого морского окуня для жаренья в целом виде.

Таблица 1

Процент отходов при обработке рыбы

Рыба	Пищевые отходы при разделке, %	
	непластованной или пластованной рыбы с кожей и реберными костями	филе с кожей без реберных костей
Вобла, зубатка, карп, кефаль, кутум, лещ, муксун, окунь речной, омуль, сиг, скумбрия, хариус, чехонь	10	20

### **Контрольные вопросы**

1. Опишите кулинарное использование порционных рыбных полуфабрикатов
2. Объясните особенности разделки камбалы, сома.
3. Определите количество отходов при обработке камбалы.

*Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья*

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4**

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ:** ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБНОЙ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ. ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ.

**ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:** овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства полуфабрикатов из рубленой рыбы и осуществлять органолептическую оценку качества полуфабрикатов.

### **ПРИБОРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:**

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У- 3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

3-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

3-3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

3-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 4 часа**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:** Оборудование: мясорубка, инвентарь, посуда, инструменты, ножи поварские, доски разделочные «СМР».

### **Задания**

1. Приготовить полуфабрикаты, произвести взвешивание сырья, подготовленных полуфабрикатов, для указанных блюд (результаты внести в таблицу):

- Котлеты, биточки;
- Тефтели;
- Тельное;
- Зразы рубленые.

3. Дать органолептическую оценку качества.

4. Оформить отчет (заполнить форму и ответить на вопросы).

Рубленые полуфабрикаты – готовят из измельченной (рубленой) мышечной ткани рыб.

Технология приготовления рыбных котлетной и кнельной масс.

В качестве сырья желательно использовать рыбу с небольшим количеством костей (горбуша, рыба-капитан, кета, серебристый хек, сом, судак, щука, хариус и др.). Рыбу разделяют на филе с кожей без костей или без кожи и костей (для кнельной массы).

Котлетная масса может быть приготовлена из охлажденной, размороженной и из хорошо вымоченной соленой рыбы.

Филе нарезают кусками, добавляют замоченный в молоке или воде черствый пшеничный хлеб из муки не ниже 1-го сорта (без корок), соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, после чего снова перемешивают и выбивают.

Если котлетная масса не вязкая (из трески, хека, пикши и др.), то в нее добавляют сырое яйцо. В слишком вязкую котлетную массу для увеличения рыхлости кладут пропущенную через мясорубку, охлажденную вареную рыбу в количестве 25 ... 30 % массы мякоти сырой рыбы. В котлетную массу можно добавить молоки свежей рыбы,

но не более 6 % от массы мякоти. Из котлетной массы приготавливают котлеты, биточки, тефтели, хлебцы рыбные, рулеты, зразы, тельное.

Для котлетной массы, из которой готовят тефтели, хлеб берут в меньшем количестве, вводят пассерованный репчатый лук, пропущенный через мясорубку вместе с замоченным пшеничным хлебом.

Для хлебцов рыбных готовят котлетную массу (с хлебом) и вводят в нее размягченное сливочное масло, яичные желтки, соль, перец и тщательно вымешивают. Затем добавляют, осторожно перемешивая, взбитые яичные белки. готовую массу выкладывают в смазанные маслом формы, заполняя их на 2/3 высоты.

Котлетам придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом; биточкам кругло-приплюснутую форму, панируют изделия в сухарной панировке. Тефтели формируют в виде шариков диаметром 3-4 см по 3 - 5 шт. на порцию и панируют в муке.

Для приготовления рулета котлетную массу раскладывают на мокрую ткань или целлофан в виде прямоугольника слоем толщиной 1,5-2 см. На середину прямоугольника в продольном направлении помещают фарш и, приподнимая концы, соединяют края котлетной массы (встык). Рулет перекатывают на смазанный маслом противень швом вниз, смазывают льезоном, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и делают несколько проколов, чтобы образующиеся при тепловой обработке пары не разорвали оболочку.

Для приготовления тельного котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая тельному форму полумесяца. Смачивают полуфабрикат в льезоне и панируют в сухарях.

Рыбные зразы готовят из котлетной массы, формируя в виде овала. Свежие или сушеные грибы для фарша отваривают (сушеные предварительно замачивают) и рубят. Репчатый лук шинкуют соломкой и пассеруют. Зелень укропа или петрушки мелко рубят. Все продукты соединяют, добавляют сухарную крошку, соль, молотый перец и хорошо перемешивают. В фарш можно добавлять мелко нарезанные крутые яйца, а также шинкованную отварную визигу и разваренные хрящи осетровых рыб.

Биточки и котлеты можно готовить без хлеба. Для этого филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, посыпают солью, перцем, добавляют измельченный репчатый лук, перемешивают и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Из полученной массы формируют котлеты, смачивают их в льезоне и панируют в белой панировке.

Кнельную массу используют для приготовления нежных и рыхлых изделий. Рыбное чистое филе и черствый пшеничный хлеб (без корок), замоченный в молоке, два-три раза пропускают вместе через мясорубку с очень мелкой решеткой. Затем массу протирают, добавляют яичные белки и хорошо взбивают, подливая молоко или сливки. Хорошо взбитая масса плавает на поверхности воды. По окончании взбивания массу солят. В

место черствого пшеничного хлеба можно использовать пресное слоеное или заварное тесто. Кнельную массу разделяют в виде клецок и варят в подсоленной воде. Используют ее и для приготовления холодных блюд (буше), а также для фарширования рыбы.

### 3. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Наименование полуфабриката	Форма полуфабриката	Размер полуфабриката	Вид панировки
<b>Котлеты</b>	Овально-приплюснутая с заостренным концом	Толщина – 2 см	Белая
<b>Биточки</b>	Округло-приплюснутая	Диаметр – 6 см Толщина – 2 см	Красная или белая
<b>Тефтели</b>	В виде шариков	Диаметр 3- см	Мучная
<b>Рулет</b>	В виде батона	Толщина - 3,5 см	В льезоне и красной
<b>Зразы</b>	Овально-прямоугольная	Толщина – 2 см	Красная или белая
<b>Тельное</b>	В виде полумесяца	Толщина – 2 см	В льезоне и красной
<b>Фрикадельки</b>	В виде маленьких шариков	Диаметр –1,5 см	-

#### Оформление отчета

1. Опишите органолептические показатели качества приготовленных полуфабрикатов (указать выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или меры предупреждения). Полученные результаты запишите в таблицу контроля качества приготовленных полуфабрикатов.

Полуфабрикаты	Выявленные дефекты изделия	Причина(ы) возникновения	Способ исправления (меры предупреждения)	Самооценка оценка (баллы)


Таблица качества

Результаты, полученные при взвешивании сырья и полуфабрикатов занести в таблицу, проанализировать, сделать выводы

Наименование сырья	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Вес отходов (% фактический)	Вес отходов (% норма (табличный))	Выводы

#### Контрольные вопросы:

1. Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы
2. Назовите виды панировки.
3. Какое отличие котлетной и кнельной массы?

### Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

#### ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №5

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ:** ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРУПНОКУСКОВЫХ, ПОРЦИОННЫХ, МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА

**Цель работы** – приобрести практические навыки в обработке крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, зачистке и нарезке порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

#### ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального

использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У- 3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

3-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

3-3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

3-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 4 часа**

### **ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:**

Холодильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, маркированные доски, лотки, миски, мясорубка, лопатки, ложки, ножи

#### **Задания.**

- Приготовить полуфабрикат шпигованное мясо (вырезку);
- Приготовить порционные полуфабрикаты: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс;
- Приготовить мелкокусковые полуфабрикаты: бефстроганов, поджарка, азу, гуляш.

#### ***Последовательность технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из говядины для жаренья***

1. Организация рабочего места.
2. Получение мяса (вырезки), зачистка от сухожилий.
3. Обмывание мяса.
4. Приготовление полуфабрикатов:
  - а) шпигование большого куска мяса ;



б) нарезание бифштекса под прямым углом из вырезки толщиной 2-3 см, который слегка отбивают.



в) нарезание филе из средней части вырезки толщиной 4- 5 см, которое иногда обвязывают шпагатом, чтобы при тепловой обработке оно не деформировалось;



г) нарезание лангета под острым углом из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию, которые слегка отбивают;



д) нарезание антрекота из толстого и тонкого краев говядины под прямым углом. Куски должны иметь овально-продолговатую форму толщиной 1,5-2 см, допускается наличие жира до 1 см.



е) нарезание ромштекса из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги под острым углом; его отбивают, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.



5. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жаренья:

а) Бефстроганов - нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги. От мяса отрезают пласты и хорошо отбивают их, мясо нарезают поперек волокон брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 грамм.

б). Поджарка - нарезают из мяса говядины толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги. Мясо нарезают поперек мышечных волокон, кусочки мяса имеют произвольную форму массой 10-15 грамм.

6. Приготовление полуфабрикатов из говядины в виде порционных кусков для тушения

Полуфабрикаты нарезают из боковой и наружной частей задней ноги (1 или 2 куса на одну порцию) поперек волокон мяса овальной или прямоугольной формы.

7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для тушения

а) Азу - нарезают из боковой и наружной частей задней ноги брусочками длиной 3.-4 см, массой 10.- 15 грамм.

б) Гуляш - нарезают из лопаточной и подлопаточной частей и покромки говядины. Форма нарезки - кубик, масса 20 г, содержание жира не должно превышать 10 % от массы мяса



### Оформить отчёт

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

### Контрольные вопросы

1. Из какой части нарезают бифштекс?
2. Из какой части нарезают бефстроганов?
3. Какой толщиной нужно нарезать антрекот?
4. Перечислите сравнительные характеристики приготовления антрекота и ромштекса?
5. Назовите сравнительные характеристики приготовления котлеты отбивной и котлеты натуральной?
6. Для чего нужно отбивать мясо?
7. Перечислите сравнительные характеристики приготовления эскалопа и котлеты натуральной.
8. Назовите сравнительные характеристики приготовления азу и поджарки.
9. Для чего при приготовлении панированные изделия смачивают в льезоне?
10. Какой еще фарш можно использовать для приготовления зраз отбивных?
11. Какие полуфабрикаты можно нарезать из корейки?
12. Какие полуфабрикаты можно нарезать из говяжьей вырезки?
13. Сколько кусочков мяса нужно нарезать на одну порцию плова?
14. Какой формы нужно нарезать кусочки для азу?
15. Какой массой нужно нарезать кусочки для азу?

### ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №6

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛУФАБРИКАТОВ ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ РУБЛЕННОЙ И КОТЛЕТНОЙ МАССЫ**

**Цель занятия.** Приобретение практического опыта приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов.

### **ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:**

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

З-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

З-3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

З-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

З-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 4 часа**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:** Холодильно - морозильное оборудование, универсальный привод (электромясорубка), плита, производственные столы, сырье, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные доски «МС», «ОС», лопатки, сковороды, лотки, миски, столовые ножи.

### **Задания.**

1. Приготовьте котлетную массу из мяса и следующие полуфабрикаты из них: котлеты; биточки; тефтели; зразы рубленные.

2. Дайте органолептическую оценку качества.

3. Оформите отчет (заполните таблицу)

4. Уберите рабочее место.

**Организация рабочего места.** Подберите инструменты и инвентарь, подготовьте рабочее место. Определить сырье по виду и термическому состоянию. Дайте оценку качества сырья.

### **Последовательность выполнения работы**

**1. Приготовление котлетной массы:** котлетное мясо нарежьте на кусочки, пропустите через мясорубку, добавьте замоченный в молоке или воде и отжатый хлеб без корок (для тефтелей добавьте мелко нарезанный пассерованный репчатый лук), пропустите повторно через мясорубку, добавьте соль, перец и перемешайте.

**Приготовление полуфабрикатов.**

- ✓ Котлеты, биточки: котлетную массу слегка выбейте, порционируйте, панируйте в сухарной панировке и придайте форму котлетам – овально-приплюснутую с одним заостренным концом, биточкам – округло-приплюснутую;
- ✓ Тефтели: котлетную массу слегка выбейте, порционируйте, сформируйте в виде шариков, запанируйте в муке по 2-4 шт. на 1 порцию;

- ✓ Зразы рубленые: на середину лепешки из котлетной массы толщиной 1 см выложите фарш, соедините края, запанируйте в сухарях, придайте форму кирпичика с овальными краями. Для фарша: мелконарезанный репчатый лук спассеруйте, добавьте вареное рубленое яйцо, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешайте.

**2. Дайте оценку соответствиями качества приготовленных полуфабрикатов.**

Котлеты, биточки:

- Внешний вид – котлеты – овально-приплюснутой формы, биточки – округло-приплюснутой формы, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломанных краев;
- Цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- Консистенция – масса равномерно перемешанная.

Тефтели:

- Внешний вид – округлой формы диаметром 3 см, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краев;
- Цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- Консистенция – масса равномерно перемешана.

Зразы рубленые:

- Внешний вид – форма кирпичика с овальными краями, одинакового размера, поверхность равномерно панированная, без трещин и ломаных краев;
- Цвет и запах – свойственные данному виду мяса;
- Консистенция – масса равномерно перемешанная, внутри изделия фарш.

**3. Оформите отчет.**

Опишите органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (укажите причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполните таблицу.

Оценка качества изделий из рубленой и котлетной массы				
Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

**4. Уберите рабочее место.**

**5. Ответьте на следующие вопросы.**

1. Перечислите сравнительные характеристики приготовления котлетной и рубленой массы.
2. Для какой цели отжимают замоченный хлеб?
3. Какой вид панировки используется для тефтелей?
4. Какова особенность приготовления тефтелей?
5. Какова технология приготовления зраз рубленых?
6. Какая панировка используется для шницеля из котлетной массы?
7. Перечислите фарши, которые можно использовать для приготовления зраз рубленых?

8. При какой температуре следует замораживать подготовленные полуфабрикаты из котлетной массы?

9. Запишите условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов.

10. Перечислите условия и сроки хранения подготовленных замороженных полуфабрикатов.

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №7**

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ:** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

**Цель работы:** приобрести практический опыт подготовки домашней птицы для дальнейшей обработки и приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из неё.

#### **ПРИОБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:**

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У- 3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

3-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

3–3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

3-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 4 часа**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:** Холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, тяпки для отбивания, лотки, гастрономические емкости, игла, нитки.

Сырье: тушки кур потрошенных, пряности, приправы, ингредиенты по технологическим картам.

#### **Задание 1**

1. Подготовить домашнюю птицу для дальнейшей обработки
2. Обработать птицу
3. Дать органолептическую оценку качества.
4. Произвести охлаждение птицы
5. Оформить отчет (заполнить форму).

6. Убрать рабочее место.

### ***Последовательность технологических операций при обработке птицы***

1. *Организация рабочего места.* Для обработки птицы на предприятиях общественного питания организуют птицегольевой цех, на небольших предприятиях птицу обрабатывают в мясном цехе на отдельных рабочих местах.

2. *Прием птицы.* Взвешивают полученную птицу, которая может быть I и II категории, потрошенной, полупотрошенной, в остывшем, охлажденном или мороженом состоянии. При приемке необходимо определить категорию птицы.

3. *Определение доброкачественности.* Доброкачественность птицы определяют по внешнему виду.

4. *Обработка птицы.*

*Размораживание птицы* производят в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 8 °С в течение не менее 20 ч; тушки укладывают на стеллажи, чтобы они не соприкасались друг с другом.

*Опаливание* проводят при наличии на птице пера с помощью газовой горелки так, чтобы не повредить кожу и подкожный жир птицы. Для этого тушки птиц расправляют, оттягивают ножки и крылышки для облегчения удаления нитевидного пера. Опаливают над некопящим пламенем газовой горелки.

Оставшееся перо удаляют пинцетом.

У опаленной птицы отрезают гребешок, отрубают голову, шею, часть крыльев, ноги. Голову отрубают по второй шейный позвонок. Перед удалением шеи на ней делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, затем кожу опускают и отрубают шею. Удаляют пищевод, трахеи и зоб. Крылья отрубают по локтевой сустав. Ноги у кур и цыплят отрубают по заплюсневый (пяточный) сустав.

*Потрошение птицы* производят через разрез брюшка, предварительно срезав кожу у анального отверстия, удаляют внутренний жир (сальники) и все внутренние органы.

Выпотрошенную птицу *моют* холодной водой температурой не выше 15 °С, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промытые тушки укладывают на стеллажи грудкой вниз, чтобы стекала вода.

### **Задание 2.**

1. Подготовить домашнюю птицу для дальнейшей обработки

2. Приготовить следующие полуфабрикаты

- птица отварная

- шницель из куриного филе; шницель столичный

- котлеты натуральные; котлеты панированные

- котлеты по-киевски

3. Дать органолептическую оценку качества.

4. Оформить отчет (заполнить форму).

5. Произвести замораживание заправленной тушки из птицы.

6. Произвести охлаждение полуфабрикатов:

- птица отварная

- шницель из куриного филе; шницель столичный

- котлеты натуральные; котлеты панированные

- котлеты по-киевски

7. Убрать рабочее место.

Для приготовления полуфабрикатов из птицы в первую очередь снимают филе. Для этого птицу спиной кладут на разделочную доску, надрезают кожу в паху, выворачивают ножки в суставах, снимают кожу с килевой части. По выступу килевой кости подрезают мякоть, перерубают косточку «вилку» и срезают сначала одно филе вместе с крыльной косточкой, затем другое. Снятое филе состоит из двух частей (слоев мышц): большой (наружного филе) с крыльной косточкой и малой (внутреннего филе) части. Малое филе отделяют от большого и зачищают его. От большого филе отрезают косточку «вилку», зачищают крыльную косточку и отрубают от нее утолщенную часть. С филе снимают и срезают пленки тонким и влажным ножом. В большом филе делают продольный надрез мякоти, перерезав в нескольких местах сухожилия или вырезав их. Из малого филе удаляют продольное сухожилие, мякоть отбивают.

*Полуфабрикат «Котлета натуральная из филе птицы».* Снимают филе. Отделяют малое филе. Срезают пленки с большого филе. Удаляют сухожилия с малого филе, надрезают их. Вкладывают малое филе в большое и формируют котлету.

*Требования к качеству полуфабрикатов Птица отварная*

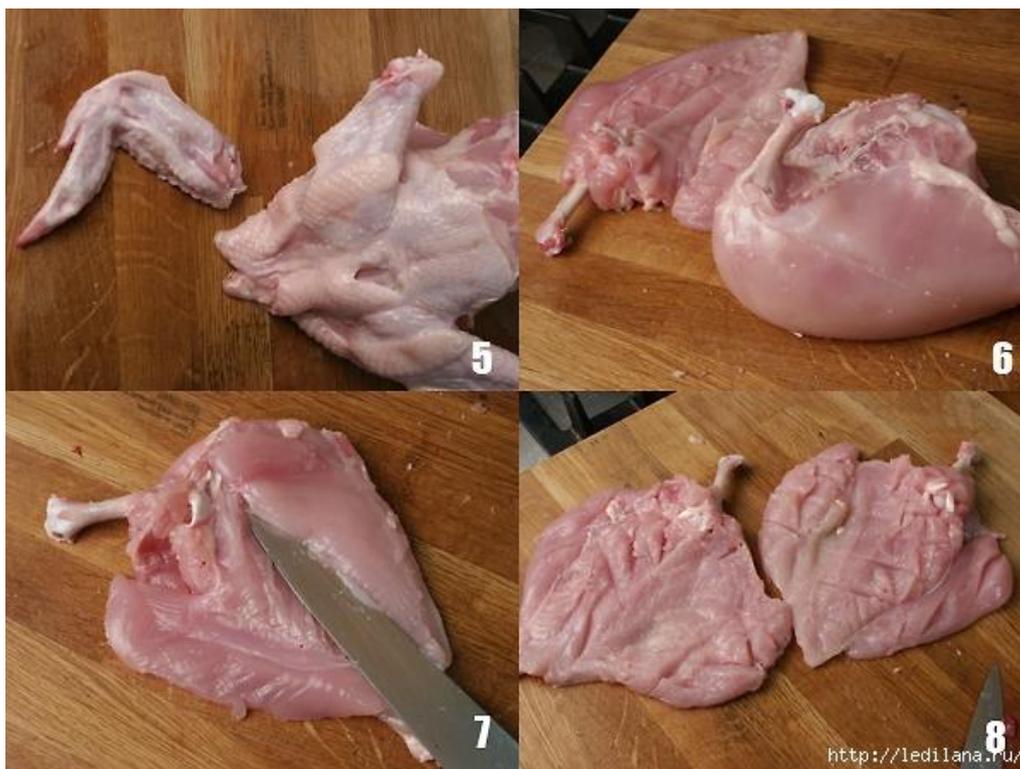
Внешний вид: поверхность чистая, без остатков перьев и пеньков, без слизи, сухая, жир бледно-желтого цвета

Цвет: соответствуют данному виду птицы

Запах: соответствуют данному виду птицы, без постороннего

Консистенция: плотная, упругая





*Котлета панированная.* Полуфабрикат готовят так же, как и полуфабрикат котлеты натуральной, смачивают его в льезоне и панируют в белом хлебе или в белой панировке.

*Шницель столичный.* От большого филе отделяют крыльную косточку, в разрез большого филе вкладывают малое, отбивают, придают полуфабрикату овальную форму, смачивают в льезоне и панируют белым хлебе, нарезанным соломкой или кубиками.



*Котлета по-киевски.* Зачищают большое филе, разрезают его вдоль, распрямляют в обе стороны и слегка отбивают тупкой до толщины 2-3 мм. В двух-трех местах подрезают сухожилия. Затем удаляют сухожилия с помощью ножа. На образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мяса, снятые с малого филе, или обрезки от большого филе.



На середину подготовленного филе кладут охлажденный фарш, накрывают его малым филе, которое предварительно отбивают, заворачивают края большого филе и придают полуфабрикату котлеты грушеобразную форму.

Чтобы фарш не вытек, полуфабрикат последовательно панируют в льезоне и белой панировке, затем еще раз в льезоне и белой панировке. Хранят в холодильнике.

#### ***Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски»***

#### ***Приготовление фарша для фарширования полуфабриката из птицы***

*Сливочное масло* слегка распускают и формируют в виде маленьких колбасок, после чего охлаждают в холодильнике.

*Зеленое масло* готовят следующим способом: сливочное масло слегка распускают, добавляют зелень петрушки, лимонный сок и яичный желток. Формуют так же, как и масло сливочное.

*Густой молочный соус* соединяют с вареными нарезанными шампиньонами или белыми грибами.

*Молочный соус*, муку просеивают и пассируют на сливочном масле, охлаждают до 50-60 °С. В муку вливают небольшими порциями горячее молоко, непрерывно помешивая. Чтобы соус был гуще, добавляют сырые яйца. Фарш формируют на тарелке или лотке в виде колбасок, охлаждают.

#### ***Требования к качеству полуфабрикатов***

Тушки птиц должны быть чистыми, не иметь остатков перьев и «пеньков», на поверхности их не должно быть заметно следов слизи, она должна быть сухой, жир — бледно-желтым, клюв — блестящим. Цвет и запах должны соответствовать свойственным данному типу птицы. Консистенция мякоти должна быть плотной и упругой, не допускается наличие сгустков крови и участков, пропитанных желчью. Тушки могут иметь незначительные ожоги кожи и два-три пореза на ней длиной не более 2 см.

Котлеты натуральные, а также изделия из рубленой птицы (биточки и котлеты) укладывают на ребро под углом в один ряд. Котлеты, фаршированные по-киевски и фаршированные молочным соусом, укладывают также в один ряд, но не на ребро. Котлетную массу из мяса птицы и дичи, еще не сформированную, укладывают на

противни слоем 5-7 см и сразу охлаждают. Не следует при хранении складывать вместе мясо различных видов птицы и изделия из него.

**Сроки хранения** После приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи их немедленно охлаждают до температуры 6 °С. Хранят полуфабрикаты при температуре 0-4°С в металлических ящиках и на лотках в холодильных камерах:

- тушки разделанные, филе натуральное и окорочка не более 36 ч;
- панированное филе до 24 ч;
- потроха, суповой набор и кости до 18ч;
- рубленые изделия до 12 ч.

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка
<i>Шницель из куриного филе</i>				
<i>Шницель столичный</i>				
<i>котлеты натуральные</i>				
<i>котлеты панированные</i>				
<i>котлеты по-киевски</i>				

### Задание 3.

1. Приготовить мелкокусковые полуфабрикаты из птицы:

- рагу;
- плов;
- чахохбили.

Для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов тушку птицы разрезают на мяскокостные кусочки и используют для тушения (рагу, плов, чахохбили).

2. Произвести замораживание мелкокусковых полуфабрикатов из птицы:

- рагу;
- плов;
- чахохбили.

3. Дать органолептическую оценку качества.

4. Убрать рабочее место

5. Оформить отчёт

6. Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

7. Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты	Причина	Способ	Оценка

	изделия	возникновения	исправления	
<i>Рагу</i>				
<i>Плов</i>				
<i>Чахохбили</i>				

Приготовление полуфабрикатов: «*Рагу из птицы*»: нарубают из птицы кусками массой по 40-50 г.

Требования к качеству: Рагу из птицы

Внешний вид: кусочки птицы вместе с костями, поверхность не заветренная

Цвет: соответствуют данному виду птицы

Запах: соответствуют данному виду птицы, без постороннего

Консистенция: плотная, упругая

Приготовление полуфабриката: «*Плов*»: нарезают из грудки кусочки массой по 40-50 г.

Приготовление полуфабрикатов: «*Чахохбили*»: нарубают из птицы куски массой по 30-40 г.

### Контрольные вопросы:

1. В каком виде и ассортименте поступает домашняя птица в предприятия питания?
2. Составьте технологическую схему обработки птицы замороженной полупотрошенной.
3. Какие полуфабрикаты можно приготовить из филе кур?
4. Перечислите показатели качества птицы охлажденной.
5. Назовите способы заправки птицы.
6. С какой целью производят заправку птицы?

### ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №8

**ТЕМА ЗАНЯТИЯ:** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.

Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

**Цель работы** – приобрести практический опыт заправки тушек домашней птицы разными способами, приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее

#### ПРИБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ:

У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У-2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У-3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

З-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной

санитарии и личной гигиены в организациях питания;

3-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

3-3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3-4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

3-5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,

**НОРМА ВРЕМЕНИ: 4 часа**

**ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА:** Холодильное оборудование, мясорубка, производственные столы, весы.

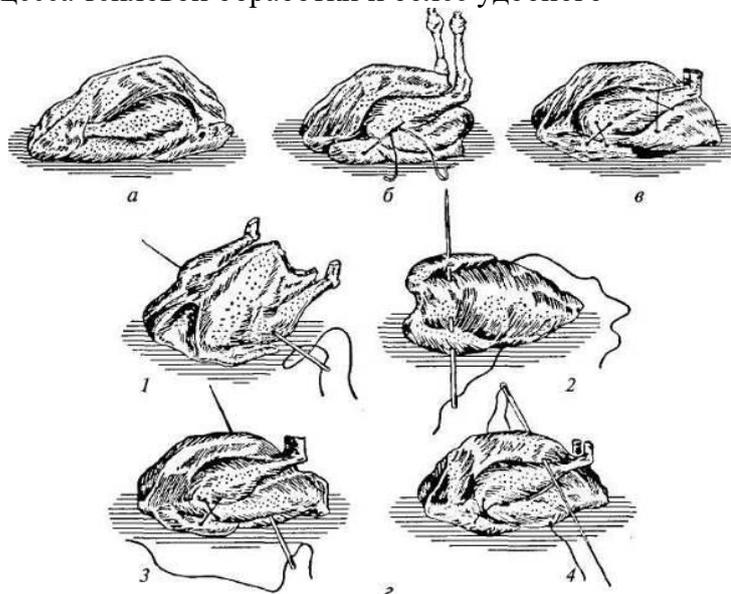
Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки для полуфабрикатов, емкости с сухарями панировочными, емкости со специями, ведро для пищевых отходов.

Сырье: тушки кур (цыплят) потрошенных, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, специи.

### Задание 1

1. Обработать домашнюю птицу.
2. Подготовить домашнюю птицу для заправки:  
- в кармашек; - без иглы; - в одну нитку; - в две нитки;
3. Дать органолептическую оценку качества полуфабрикатов в соответствии с условиями.
4. Произвести маркировку, охлаждение полуфабрикатов (замораживание):
5. Убрать рабочее место.
6. Оформить отчет (заполнить форму).

Обработанную тушку *заправляют (формуют)* для придания компактной формы, равномерности процесса тепловой обработки и более удобного



Способы заправки сельскохозяйственной птицы и крупной пернатой дичи:

а — «в кармашек»; б — «в одну нитку»; в — «в две нитки»; г — последовательность заправки (формовка): 1 — пропускание иглы с ниткой через окорочка; 2 — при-

крепление крылышек и кожи шеи к мышцам спинки; 3 — пропускание иглы с ниткой через кости таза; 4 — пропускание иглы с ниткой через филейную часть

**Задание 2.** Произвести заправку птицы

**Способы заправки птицы «В кармашек»**

1. Удаление пеньков пинцетом.
2. Прорезание кожи на шее (кожу оттягивают и голову отрубают), удаление зоба, трахей, пищевода.
3. Обрубание ножек по заплюсневый (пяточный) сустав.
4. Прорезание брюшка, удаление внутренностей, сальников, кожи вокруг анального отверстия. Промывание птицы.
5. Заправка ножек в «кармашек»: на брюхе делают надрезы и вставляют ножки, кожу заворачивают на спину и прижимают ее подвернутыми крылышками.

**Без иглы**

*Первый способ.* Этот способ используют для заправки кур и цыплят. Он включает следующие действия.

1. Кожу шеи заворачивают на спинку, прижимают ее подвернутыми крылышками. Тушку кладут спиной на разделочную доску. На грудной кости завязывают петлю (сердину нитки цепляют за кончик грудной кости).
2. Кончик петли пропускают посередине крыльной кости, подводя нитки под спину, опоясывая тушку крест-накрест.
3. После этого накладывают нитки на концы каждой ножки, натягивают их, прижимая плотнее к тушке, и завязывают в узел.

*Второй способ.* Этим способом чаще заправляют тушки крупной птицы. Его проводят в следующей последовательности.

1. Обработанную тушку кладут спиной вниз. Нитками длиной 0,7-0,8 м завязывают петлю на хвостовом жировике.
2. Пропускают нитки на отрубленные концы ножек, набрасывают петлю, конец ниток пропускают через спинку, опоясывают тушку крест-накрест.
3. Кончик ниток выводят посередине крыльных косточек, стягивают нитки и завязывают узел на филейной части груди.

**«В одну нитку»**

При заправке птицы в «одну нитку» кожу от шеи заворачивают на спинку, прижимают ее завернутыми крылышками. Прокалывают окорочка иглой с ниткой под филейной частью 1, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола 2. После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают конец выступа филейной части 3, накидывают на вторую ножку 4, концы ниток стягивают и завязывают.

**«В две нитки»**

Для заправки птицы в «две нитки» иглу с ниткой пропускают через ножки в месте сгиба и через туловище, затем тушки поворачивают на бок, кожу с шеи заворачивают на спинку, закрывают горловое отверстие, пропускают иглу с ниткой через одно крыло, захватывают кожу шеи и спины, прокалывают второе крыло, вынимают иглу и нитку и завязывают концы. Второй ниткой прикрепляют ножки к туловищу. Иглой с ниткой прокалывают ножку у таза, затем прокалывают конец киля с другой стороны, завязывают концы нитки.

**Задание 2**

1. Подготовить домашнюю птицу для дальнейшей обработки
2. Приготовить котлетную и кнельную массу.
3. Приготовить полуфабрикаты из котлетной массы домашней птицы:

- *Котлеты рубленые*; - *Биточки рубленые фаршированные*; - *Шницель рубленый*; - *Котлеты пожарские*; - *Зразы*

4. Дать органолептическую оценку качества полуфабрикатов в соответствии с условиями.

7. Произвести маркировку, охлаждение полуфабрикатов (замораживание):

8. Убрать рабочее место.

9. Оформить отчет (заполнить форму).

**Рубленые полуфабрикаты.** Для полуфабрикатов из рубленой птицы готовят котлетную и кнельную массы.

**Котлетная масса.** Для котлетной массы используют кур, бройлеров-цыплят, индеек, рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей, фазанов, кроликов. У птицы используют всю мякоть тушек, а у дичи (кроме фазанов и куропаток) — только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи (можно использовать мякоть и вместе с кожей), пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом без корок, кладут соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином сливочным. Из котлетной массы готовят котлеты, биточки, зразы, фрикадельки и др.

*Биточки и котлеты.* Для их приготовления котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке и придают соответствующую форму. При приготовлении биточков паровых полуфабрикаты не панируют.

*Котлеты пожарские.* Для их приготовления котлетную массу разделяют по 3 - 4 шт. на порцию. Форма полуфабриката яйцевидно-приплюснутая, панируют в фигурной панировке (кубики или соломка из хлеба).



### ***Обработка пищевых отходов птицы***

*Котлеты* панируют в сухарях, белой панировке или в белом хлебе, нарезанном кубиками (котлеты пожарские).

*Биточки* обычно не панируют, так как их часто припускают.

*Биточки фаршированные* фаршируют мелко рублеными вареными шампиньонами. Полуфабрикату придают круглую форму и панируют в сухарях.

*Зразы* готовят из мякоти (без кожи) кур и бройлеров-цыплят. Для фарша очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, доводят до готовности. Омлетную массу нарезают ломтиками. Полуфабрикат формуют как зразы рубленые из говядины, но не панируют, так как варят на пару или припускают.

*Кнельная масса.* Мякоть птицы или филе дичи два-три раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5—3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках белый хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яичные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки. Масса должна быть пышной, легкой. Перед окончанием приготовления добавляют соль.

Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Тепловая обработка	Особенности рецептуры
Котлеты рубленые	Овально-приплюснутая с заостренным концом; толщина 2...2,5см, длина 10...12 см, ширина 5 см	Белая	Жаренье основным способом	Общая
Биточки рубленые фаршированные	Приплюснута-круглая форма; толщина 2... 2,5 см, диаметр 6 см	Тоже	Тоже	Общая; фарш — мелкорубленые вареные шампиньоны
Шницель рубленый	Форма овально-приплюснутая; толщина 1 см; кирпичик с овальными краями			Общая; уменьшают количество хлеба (на 1 кг мяса 200 г хлеба)
Котлеты пожарские	Яйцевидно-приплюснутая; кирпичик с овальными краями	Пшеничный хлеб, нарезанный кубиками или соломкой		Общая
	Кирпичик с овальными краями	Не панируют	Варка на пару или припускание	Общая; фарш — омлетная масса с овощами

Требования к качеству полуфабрикатов:

*Котлета рубленая из птицы*

Внешний вид: п\ф имеет овально-приплюснутую форму с заостренным концом, поверхность без трещин, полностью покрыта панировкой, края ровные, не рваные

Цвет: соответствует виду птицы

Запах: без посторонних запахов, гнили и кислоты

Консистенция: однородная

**Оформить отчёт**

Описать алгоритм приготовления полуфабрикатов, органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка
<i>Котлеты рубленые</i>				
<i>Биточки рубленые фаршированные</i>				
<i>Шницель рубленый</i>				
<i>Котлеты пожарские</i>				
<i>Зразы</i>				

### Контрольные вопросы:

1. Каковы сроки реализации рубленых полуфабрикатов из птицы?

## 2. Информационные источники

### Основные источники:

- Анфимова Н.А. Кулинария. – М. : Издательский центр «Академия», 2020
- Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018
- Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготорвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.
- Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебное пособие– М. : Издательский центр «Академия», 2018
- Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник / Т.А. Качурина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.

- Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебник / Т.А. Качурина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр “Академия”, 2018.
- Качурина Т.А. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум. Учебное пособие / Т.А. Качурина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр “Академия”, 2018.
- Козлова С.Н., Кулинарная характеристика блюд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
- Дубровская Н., Чубасова Е. Приготовление супов и соусов. практикум. – М. : Издательский центр «Академия», 2019
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с

### **Дополнительные источники**

- Васюкова А.Т., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016
- Голунова Л.Е., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург.: Издательство «Профикс», 2017
- Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Редактор: Климова М. В. Издательство: Славянский Дом Книги, 2018 г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- Харченко А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2017
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

#### **Интернет- ресурсы:**

- [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

#### **Периодические издания :**

- Журнал "Гастрономъ"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 259083907921181952501347624724699269454793049322

Владелец Шулимова Евгения Рафаильевна

Действителен с 25.09.2023 по 24.09.2024