

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
43.01.09 Повар, кондитер**

**ОДОБРЕНО**

на заседании ЦМК естественнонаучного  
профиля  
Протокол № 04 «28» августа 2017 г.

Председатель  
Федоренко Н.В. /Федоренко Н.В./

**ОДОБРЕНО** Методическим советом  
колледжа

Протокол № 01 от «28» августа 2017 г.

Председатель  
Федотова Н.В. /Федотова Н.В./

Составитель (и) (автор):

Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО  
«МПК» высшей квалификационной категории; Ларюкова С.Н.,  
мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей  
квалификационной категории

**Рецензенты:**

Внутренний

Гостева И.Ю., методист, преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внутренний

ИП Наумова А.П., директор кафе «Аппетит»



**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы,	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2		3	4	5	6
<p><b>иметь практический о</b> подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с</p> <p><b>уметь:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.</p> <p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ОК 10 ОК 11</p>	<p>- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям</p>	<p><b>МДК. 01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p><b>Тема 1.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. <b>Тема 2.</b> <b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение</p>	2-3	<p>- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам, Практические занятия (отчет)</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК</p> <p>Аттестационный лист по учебной практике Аттестационный лист по производственной практике</p> <p>Экзамен (по модулю)</p>

<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	<p>стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>	<p>работ по обработке овощей и грибов</p> <p><b>Тема 3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p><b>Тема 4.</b> Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса</p> <p><b>Тема 5.</b> Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li><li>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li></ul>	<p><b>МДК. 01.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов</p> <p><b>Тема 2.</b> Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей</p> <p><b>Тема 3.</b> Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p><b>Тема 4.</b> Процессы кулинарной</p>			
--	--	---	--	--	--	--

			обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.			
--	--	--	---	--	--	--

## Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

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

Элементы ПМ.01	Формы промежуточной аттестации							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК.01.01	Экзамен							
МДК.01.02		Экзамен						
УП. 01			Зачет (с оценкой)					
ПП. 01					Зачет (с оценкой)			
ПМ.01					Экзамен (по модулю)			

## 1. Общие положения

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ФОС по профессиональному модулю включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.



**Перечень оценочных средств** текущего контроля знаний, умений обучающихся по ПМ.01  
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование КОС</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Материалы для представления в ФОС</b>
<b>1</b>	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу МДК		Перечень вопросов по темам
<b>2</b>	Тесты по темам, разделам ПМ.01	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тесты по темам
<b>3</b>	Рабочая тетрадь	Средство закрепления и проверки знаний по темам.	Перечень вопросов по темам
<b>4</b>	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий

**Перечень оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК.01.01		1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену  2. Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного экзамена по МДК.01.01
2	Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК.01.02		1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену  2. Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного экзамена по МДК.01.02
3	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
4	Аттестационный лист по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике
3	Отчет по производственной практике		Дневник производственной практики  Характеристика производственная
4	Экзамен (по модулю)		Наряды на выполнение практической работы

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Контрольно – оценочные средства  
для текущего контроля**

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного  
ассортимента.  
профессия 43.01.09. Повар, кондитер**

Преподаватель: Тихонова Т.И.

г. Маркс, 2017 г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Перечень вопросов  
для устного (письменного) опроса по темам  
междисциплинарных курсов ПМ.01 Приготовление  
и подготовка к реализации полуфабрикатов  
для блюд, кулинарных изделий разнообразного  
ассортимента**

МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации  
и хранения кулинарных полуфабрикатов.

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель: Тихонова Т.

г. Маркс, 2017 г.

## Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для профессии 43.01.09. Повар, кондитер 14 группы, 1 курса по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Вопросы составлены для следующих тем:

### **МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.**

#### **Тема 1.**

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

#### **Тема 2.**

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.

#### **Тема 3.**

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

#### **Тема 4.**

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса.

#### **Тема 5.**

Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.

**МДК.01.02** Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.

#### **Тема 1.**

Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов

#### **Тема 2.**

Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей

#### **Тема 3.**

Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

#### **Тема 4.**

Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

Объем учебного материала, вошедшего в комплект вопросов, включает по МДК 01.01 - 5 тем, по МДК 01.02 – 4 темы

### **Критерии оценки:**

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося

### **Тема 1.**

#### **Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.**

- 1.Что относят к сырью?
- 2.Чем отличается сырье от полуфабриката?
- 3.Какие виды обработки сырья вы знаете.
- 4.Перечислить известные вам виды обработки сырья и продуктов.
- 5.Из каких основных процессов состоит первичная обработка
- 6.Назовите виды классификации полуфабрикатов для кулинарной продукции.
- 7.Укажите значение температуры в толще охлажденного полуфабриката.
- 8.Какая температура допускается в толще замороженного полуфабриката?
- 9.Перечислите принципы производства кулинарной продукции.
- 10.Перечислите документы, используемые при производстве кулинарной продукции.
- 11.Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: фарширование, отбивание, формование, панирование.
- 12.Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: маринование и интенсивное охлаждение.
- 13.Перечислите виды панировок.
- 14.Охарактеризуйте принципы взаимозаменяемости основного сырья другими ингредиентами.
- 15.Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов полуфабрикатов из них..
- 16.Требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья полуфабрикатов из них.
- 17.Требования к качеству, условиям и срокам хранения птицы, дичи, полуфабрикатов из них.
- 18.Учет отпуска продуктов и товаров.
- 19.Особенности учета сырья и готовых изделий в цехах по производству мясных полуфабрикатов.
- 20.Технологическая инструкция. Назначение. Оформление
- 21.Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания

#### **Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.**

- 1.Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов Характеристика последовательности этапов.
- 2.В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?
- 3.Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?

4. Приведите технологическую схему первичной обработки овощей (операции и их назначение).
5. Каково влияние первичной обработки овощей на их пищевую ценность и качество готовых изделий?
6. В чем состоит первичная обработка картофеля? Какие формы нарезки картофеля вам известны? Для каких целей их можно использовать?
7. Какие могут быть причины потемнения очищенного картофеля при хранении на воздухе? Какие способы обработки картофеля используются для его предохранения от потемнения?
8. В чем состоит первичная обработка корнеплодов? Какие формы нарезки вам известны и для каких целей они используются?
9. Расскажите о первичной обработке луковых и плодовых овощей, формах их нарезки и кулинарном использовании.
10. В чем заключается первичная обработка капустных овощей, каковы формы их нарезки и кулинарное использование?
11. Опишите первичную обработку салатных, шпинатных овощей и пряной зелени.
12. Расскажите о формах их нарезки и кулинарном использовании.
13. Каковы особенности работы овощного цеха
14. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.
15. Перечислите виды технологического оборудования, используемого при обработке овощей и приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарной продукции.
16. Организации рабочего места повара по обработке овощей и грибов.
17. Правила эксплуатации универсального привода ПУ06.
18. Правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК250.
19. Правила эксплуатации овощерезательной машины МРО200.
20. Правила эксплуатации протиро-резательной машины МП-800 .
21. Перечислите основные правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.
22. Каковы первичная обработка десертных овощей их кулинарное использование.
23. Какие правила обработки консервированных, сушеных и замороженных овощей вам известны?
24. Каковы требования к качеству очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?
25. Какими должны быть условия и сроки хранения очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?
26. В чем состоит пищевая ценность грибов? Каково их использование в общественном питании?
27. Расскажите о технологической последовательности обработки свежих, консервированных и сушеных грибов.
28. Какой универсальный привод и сменные механизмы используют при механической обработке овощей?
29. Какие используются машины для очистки картофеля? Каковы принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины?
30. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации вибрационной овощемоечной машины ММКВ-2000? Назовите ее основные характеристики.
31. В чем состоят назначение, принцип действия картофелеочистительной машины МОК-250?
32. Какие виды овощерезательных машин вам известны?

- 33.Расскажите о принципе действия механизма МС 27-40 и правилах эксплуатации для нарезки свежих овощей для универсального привода,
- 34.Опишите последовательность выполнения фигурной нарезки сырых овощей МС 28-100.
- 35.В чем заключаются требования, предъявляемые к расположению овощного цеха?
- 36.Расскажите об организации работы овощного цеха, оснащении его оборудованием и инвентарем.
- 37.Каковы особенности организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?
- 38.В чем заключаются особенности организации рабочего места для обработки лука, капусты?
- 39.Приведите санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей.
- 40.В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
- 41.Какие предъявляются санитарные требования к транспортировке и хранению овощных полуфабрикатов.

### Тема 3.

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

- 1.В чем состоит пищевая ценность рыбы и ее кулинарное использование?
- 2.Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характеристику видов рыбы, используемой в общественном питании.
- 3.Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с костным скелетом (операции и их назначение),
- 4.Каковы особенности хранения рыбы в охлаждаемых помещениях?
- 5.Каковы особенности хранения рыбы в неохлаждаемых помещениях?
- 6.Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы.
- 7.В чем заключаются требования к качеству мороженой рыбы? Каковы условия и сроки ее хранения?
- 8.Какие способы посола рыбы вам известны? Дайте характеристику способов вымачивания соленой рыбы. Расскажите о кулинарном использовании соленой рыбы.
- 9.Охарактеризуйте физико-химические изменения в рыбе, вызываемые механическими способами обработки.
- 10.Как произвести разделку чешуйчатой рыбы, используемой не пластованной ?
- 11.Расскажите о кулинарном использовании рыбных полуфабрикатов.
- 12.Каков процент отходов получается при разделке чешуйчатой непластованной рыбы?
- 13.Как осуществить разделку чешуйчатой рыбы на чистое филе?
- 14.Каково кулинарное использование полуфабрикатов?
- 15.Каков процент отходов после разделки чешуйчатой рыбы на чистое филе?
- 16.Как произвести разделку рыбы (судака) для фарширования целиком?
- 17.Каков при этом процент отходов.



18. Как осуществить разделку рыбы (щуки) для фарширования целиком? Каков при этом процент отходов?
19. Как выполнить обработку соленой сельди? Каков при этом процент
20. Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород?
20. Перечислите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
21. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
22. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для жаренья.
23. Расскажите о вспомогательных приемах при приготовлении полуфабрикатов из рыбы (панирование, маринование). Перечислите виды маринадов, панировок.
24. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
25. Каковы ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?
26. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?
27. Расскажите о видах и пищевой ценности нерыбных морепродуктов, используемых в общественном питании.
28. В чем состоит обработка нерыбных морепродуктов и их кулинарное использование?
29. Расскажите о видах пищевых рыбных отходов их обработки и кулинарном использовании.
30. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?
31. Каковы назначение и принцип действия рыбоочиститель- ной машины РО-1?
32. Каковы назначение и принцип действия мясорубки типа МС2-70 (МС2-150)?
33. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС12-15?
34. Каковы назначение и принцип действия рыбоочистительно- го механизма типа МС17-40?
35. Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.
36. Расскажите об организации приготовления полуфабрикатов из рыбы, оборудовании и инвентаре
37. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к технологической обработке и хранению полуфабрикатов из рыбы?
38. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре для полуфабрикатов из рыбы?
39. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению полуфабрикатов из рыбы?
  
40. Классификация, пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья.
41. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы.
42. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.
43. Организация процесса механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья.

44. Виды технологического оборудования для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

45 . Организации рабочего места повара по обработке рыбы. Правила эксплуатации привода ПМ1.1.28. Правила эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1М.

46. Правила эксплуатации мясорубки МС2-70

47Правила безопасной эксплуатации куттера.

48. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

49. Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы

50. Расчет массы отходов при обработке мелкочешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.

#### **Тема 4. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса.**

1. Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?
2. Дайте характеристику основных тканей мяса. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность?
3. Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны? Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественного мяса?
4. Какие изменения происходят в тканях мяса при замораживании, хранении в замороженном состоянии и размораживании? Каково влияние этих изменений на качество и пищевую ценность продукта?
5. Каковы особенности хранения мяса в охлаждаемых помещениях?
6. Каковы особенности хранения мяса в неохлаждаемых помещениях?
7. Расскажите об экстрактивных веществах мяса и их роли в приготовлении пищи.
7. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).
8. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов?
9. Каковы особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов?
10. Каковы особенности приготовления и ассортимент мелко кусковых полуфабрикатов?
11. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов
12. Приведите технологическую схему приготовления рубленого мяса.
13. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса?
14. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.
15. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?
16. Расскажите о назначении, принцип действия и правилах эксплуатации мясорубки МИМ-82М.
17. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации фаршемешалки МС8-150?
18. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15.
19. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240?
20. В чем заключаются правила эксплуатации универсальных приводов? Дайте характеристику универсального привода типа ПМ-1,1 для мясного цеха. Каковы виды и назначение исполнительных механизмов?
21. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации механизма МС15-30.
22. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС19-1400 для рыхления мяса?
23. Какие технологические линии организуют в основном производстве мясного цеха?
24. Опишите организацию работы мясного цеха, его оснащение оборудованием и инвентарем.

- 25.Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления панированных мясных полуфабрикатов.
- 26.Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.
- 27.Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
- 29.В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
- 30.В чем заключаются санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов?
- 31.В чем заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов?

## **Тема 5.**

### **Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.**

- 1.В чем пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование?
- 2.Какие виды птицы, поступающие на предприятия общественного питания, и признаки доброкачественного мяса птицы вам известны?
- 3.Приведите технологическую схему первичной обработки сельскохозяйственной птицы (операции и их назначение).
- 4.Что собой представляет заправка птицы? Каково ее назначение и способы выполнения?
- 5.Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из птицы в целом виде?
- 6.Каковы особенности приготовления полуфабрикатов из филе птицы? Назовите их ассортимент.
- 7.Как приготовить котлетную массу из сельскохозяйственной птицы? 8.Опишите ассортимент и приготовление рубленых полуфабрикатов.
- 9.Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?
- 10.Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?
- 11.Расскажите об организации работы птицеполюевого цеха, оснащении оборудованием и инвентарем,
- 12.В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к изготовлению и хранению полуфабрикатов из птицы?
- 13.В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
- 14.Каковы требования к спецтранспорту в вопросах сохранения доброкачественности продукции при транспортировании
- 15..В чем состоит организация обработки субпродуктов в птицеполюевом цехе?

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

## **Тема 1.**

### **Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов**

- 1.Значение овощей в питании.
- 2.Подготовка к использованию овощного сырья.
- 3.Определение качества традиционных видов овощей.
- 4.Правила приёма продуктов.
- 5.Снятие остатков на рабочем месте.
- 6.Значение в питании рыбы и нерыбного водного сырья.
- 7.Подготовка к использованию рыбы и нерыбного водного сырья: Определение качества;
- 8.Правила приёма; снятие остатков на рабочем месте.
- 9.Значение мяса и домашней птицы в питании
- 10.Подготовка к использованию мяса: Определение качества; Правила приёма;
- 11.Подготовка к использованию круп, макаронных изделий, бобовых.
- 12.Подготовка к использованию яиц и яичных продуктов.
- 13.Подготовка к использованию творога, яиц.

## **Тема 2.**

### **Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей**

- 1.Опишите оборудование, инвентарь и приспособления и для механической кулинарной обработки корнеплодов.
- 2.Приведите технологическую схему первичной обработки корнеплодов.
- 3.Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
- 4.В чем состоят санитарные требования, предъявляемые к механической кулинарной обработке овощей?
- 5.Приведите технологическую схему первичной обработки капустных и луковых овощей.
- 6.Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
- 7.Опишите оборудование, инвентарь и приспособления для механической кулинарной обработки картофеля.
- 8.Приведите технологическую схему первичной обработки томатных и тыквенных овощей
- 9.Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
- 10.Каким должна быть организация рабочего места для обработки цветной капусты?
- 11.Приведите технологическую схему первичной обработки грибов (свежие, сухие, соленые). Каково их кулинарное использование?
- 12.Каковы требования к качеству очищенных овощей, условия и сроки их хранения?
- 13.Приведите технологическую схему первичной обработки десертных овощей.
- 14.Расскажите об их кулинарном использовании десертных овощей.
- 15.Каким должна быть организация рабочего места для обработки картофеля?

- 16.Опишите оборудование, инвентарь и приспособления и для механической кулинарной обработки корнеплодов.
- 17.Приведите технологическую схему первичной обработки корнеплодов.
- 18.Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
- 19.В чем состоят санитарные требования, предъявляемые к механической кулинарной обработке овощей?
- 20.Приведите технологическую схему первичной обработки капустных и луковых овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
- 21.Опишите оборудование, инвентарь и приспособления для механической кулинарной обработки картофеля.
- 22.Приведите технологическую схему первичной обработки томатных и тыквенных овощей.
- 23.Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
- 24.Каким должна быть организация рабочего места для обработки цветной капусты?
- 25.Приведите технологическую схему первичной обработки грибов (свежие, сухие, соленые). Каково их кулинарное использование?
- 26.Каковы требования к качеству очищенных овощей, условия и сроки их хранения?
- 27.Приведите технологическую схему первичной обработки

### **Тема 3.**

#### **Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.**

- 1.Пищевая ценность, значение в питании.
- 2.Процесс механической кулинарной обработки рыбы
- 3.Процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки.
- 4.Процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарения.
- 5.Процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для тушения, запекания.
- 6.Процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
- 7.Процесс кулинарной обработки нерыбных продуктов моря.
- 8.Укажите, в каком виде поступает рыба на предприятия питания.
- 9.Условия хранения охлажденной рыбы:
10. Каким способом оттаивают замороженную рыбу:
- 11.Для какой цели подсаливают воду при размораживании рыбы.
12. Какое количество соли на 1 л воды, добавляемое в воду при оттаивании рыбы.
13. Для какой цели в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб:
14. Укажите вид панировки для приготовления тельного:
15. Укажите форму полуфабриката тельного:
16. Укажите, какое филе используется для приготовления зраз «Донские»:
17. Укажите, на какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы.

#### Тема 4.

### Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

1. Как размораживают домашнюю птицу?
2. Почему ценятся блюда из филе птицы?
3. В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная
4. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?
5. В каких целях полуфабрикат «Котлеты фаршированные из филе птицы» панируют дважды?
6. Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?
7. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы?
8. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы.
9. Назовите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
10. Составьте схему приготовления полуфабриката «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами».
11. Составьте схему приготовления рулета из курицы.
12. Перечислите виды начинок для фарширования домашней птицы.
13. Составьте схему подготовки птицы для галантина.
14. Определите массу брутто кур полупотрошенных 1-й категории для получения 68 кг мякоти без кожи.
15. Определите массу сырья нетто кур полупотрошенных для приготовления 120 порций котлет из филе птицы, фаршированных молочным соусом (по 2-й колонке Сборника рецептов).
16. Определите массу сырья брутто кур потрошенных для приготовления 20 порций котлет из филе птицы, фаршированных печенью (по 2-й колонке Сборника рецептов).
17. Составьте схему приготовления паштета из фуагра.
18. Составьте схему приготовления кнельной массы из птицы.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Комплект тестовых заданий  
по теме междисциплинарного курса  
по темам  
междисциплинарных курсов ПМ.01 Приготовление  
и подготовка к реализации полуфабрикатов  
для блюд, кулинарных изделий разнообразного  
ассортимента.**

МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации  
и хранения кулинарных полуфабрикатов.  
МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации  
кулинарных полуфабрикатов  
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
семестр 2

Преподаватель: Тихонова Т.

г. Маркс, 2017 г.



## Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для профессии 43.01.09. Повар, кондитер 14 группы, 1 курса по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Вопросы составлены для следующих тем:

### **МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.**

#### **Тема 1.**

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

#### **Тема 2.**

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.

#### **Тема 3.**

Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов.

#### **Тема 4.**

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса.

#### **Тема 5.**

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.

**МДК.01.02.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.

#### **Тема 1.**

Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов

#### **Тема 2.**

Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей

#### **Тема 3.**

Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

#### **Тема 4.**

Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

Объем учебного материала, вошедшего в комплект вопросов, включает по МДК. 01.01 - 5 тем, по МДК. 01.02 – 4 темы

**Тема 1.**  
**Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.**

**Выбрать правильный ответ**

1. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:
  - а) сырье
  - б) кулинарное изделие
  - в) готовое блюдо
  - г) полуфабрикат
2. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции
  - а) производство
  - б) хранение
  - в) реализация
  - г) все ответы верны
3. 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
4. Что из перечисленных наименований является кулинарным изделием
  - а) масло сливочное
  - б) очищенная морковь
  - в) порционный кусок жареной птицы
  - г) пассерованный лук
5. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:
  - а) сырье
  - б) кулинарное изделие
  - в) готовое блюдо
  - г) полуфабрикат
6. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции
  - а) хранение
  - б) производство
  - в) реализация
  - г) все ответы верны
7. Что из перечисленных наименований является сырьем для приготовления блюд и кулинарных изделий:
  - а) чистое филе рыбы
  - б) очищенный картофель
  - в) порционный кусок жареной рыбы:
  - г) рисовая крупа
8. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки мяса птицы
  - а) красная;
  - б) синяя;

- в) коричневая;
- г) желтая

9 Установите последовательность технологического процесса обработки картофеля

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

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

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

11. Жиловка это -

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

12. Зачем мясо обсушивают?

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

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

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

В крупных птицегольевых цехах предусматривается оборудование трех основных участков:

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

## Тема 2.

### Организация и техническое оснащение работ по обработке 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 неглубоких 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?

## Вариант 2

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

1. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:
    - а) от их кулинарного использования;
    - б) способа нарезания (машинный и ручной способ);
    - в) их размеров.
  2. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлиненным:
    - а) соломка, брусочек и ломтик;
    - б) соломка, брусочек, долька;
    - в) брусочек, кубики, стружка?
  3. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей:
    - а) только вручную;
    - б) вручную и используя овощерезку;
    - в) используя только овощерезку?
  4. 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»?
5. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:
    - а) для восстановления кулинарных свойств;
    - б) удаления сернистого ангидрида;
    - в) для удаления крахмала?
  6. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:
    - а) МРОВ-160;
    - б) МКП-60;
    - в) МРО-50-200?
  7. 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?
8. Как называется вращающийся рабочий орган картофелеочи- стительной машины:

- а) диск с ножами;
  - б) абразивные сегменты;
  - в) конусообразный диск?
- 9.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?

### **Тема 3.**

#### ***Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов.***

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

1. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:
  - а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
  - б) влияет только на способ обработки рыбы;
  - в) влияет на количество отходов?
2. Какие существуют способы замораживания рыбы:
  - а) естественное, искусственное и смешанное;
  - б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленным льдом;
  - в) быстрое и медленное?
3. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:
  - а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
  - б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
  - в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах?
4. Каковы причины гниения мяса рыбы:
  - а) развитие слизиобразующих бактерий;
  - б) действие ферментов;
  - в) развитие гнилостных бактерий?
5. К какому семейству относятся лещ и карась:
  - а) тресковые;
  - б) карповые;
  - в) сельдевые?
6. Назовите рыб семейства окуневых:
  - а) судак, окунь, ерш;
  - б) судак, налим, ерш;
  - в) окунь, ерш, сельдь?
7. Назовите общие признаки рыб семейства лососевых:
  - а) 2 спинных плавника, первый — колючий, на жабрах шипы;
  - б) жировой плавник, красное или белое мясо) красное или белое мясо, жировой плавник, черная икра,
8. Назовите общие отличительные признаки рыб семейства окуневых:
  - а) 5 рядов костных пластинок, черная икра;
  - б) 2 спинных плавника, первый колючий;

в) 2 спинных плавника, первый колючий, на жабрах шипы, яркая боковая линия.

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

9. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой):

- а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 2...2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4... 10 ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 4...5 ч?

10. Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным скелетом:

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С 2...2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4... 10 ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 4...5 ч?

11. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (средней):

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14°С в течение 2...2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15°С в течение 4... 10 ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14°С в течение 4...5 ч?

12. Какие условия соблюдают при размораживании осетровых пород рыбы:

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 2...2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15°С в течение 4... 10 ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10... 14 °С в течение 4...5 ч?

13. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:

- а) -2 °С;
- б) 2 °С;
- в) 0 °С?

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

14. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:

- а) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;
- б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
- в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?

15. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания:

- а) рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;
- б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
- в) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелко кусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей и чистого филе)?

16. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:

- а) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;
  - б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты;
  - в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?
17. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для припускания:
- а) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов, мелкокусковых полуфабрикатов;
  - б) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов (кроме чистого филе);
  - в) рыбы в целом виде (средняя), мелкокусковых, порционных полуфабрикатов (из филе с кожей и чистого филе, угол нарезания 30°)?
18. Какие виды панировки используют при приготовлении полуфабрикатов для жаренья основным способом:
- а) мучную, красную, белую хлебную;
  - б) двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;
  - в) мучную, белую хлебную?
19. Какие виды панировки используют при приготовлении полуфабрикатов для жаренья во фритюре:
- а) двойную;
  - б) тесто-кляр, смесь муки льезона и белой хлебной панировки; в) тесто-кляр, двойную панировку?
20. Какие ингредиенты входят в основной состав котлетной массы:
- а) рыба, хлеб, соль и перец;
  - б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;
  - в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец?
21. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы:
- а) для увеличения вязкости; б) увеличения рыхлости;
  - в) повышения сочности?
22. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют сырое яйцо:
- а) для увеличения вязкости;
  - б) увеличения рыхлости;
  - в) повышения сочности?
23. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют хлеб:
- а) для увеличения вязкости;
  - б) увеличения рыхлости;
  - в) повышения сочности?
24. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков: а) особенностями рецептуры котлетной массы;
- б) формой полуфабриката;
  - в) видом панировки?
25. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:
- а) рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;



- б) промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;
  - в) промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить?
26. Какая деталь рыбоочистительного механизма типа РО-1 является рабочим органом:
- а) вал с лопастями;
  - б) шнек;
  - в) скребок?
- Укажите тип мясорубки с индивидуальным приводом: а) МС-2-150;
- б) МИМ-82;
  - в) МС-8-150,

#### **Тема 4.**

### **Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса.**

#### **Тестовые задания**

#### **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, отепленное, 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 °С; б) 4 °С;
  - в) не выше -6 °С?
8. Какие субпродукты относят к I категории:
- а) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо-костный 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?

## Тема 5.

### Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.

#### Тестовые задания

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

1. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания;
  - а) остывшие, охлажденные, мороженые;
  - б) парные, охлажденные, мороженые;
  - в) охлажденные, мороженые?
2. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:
  - а) остывшая, замороженная;
  - б) в пере, замороженная;
  - в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?
3. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженых потрошенных кур, II категории упитанности:
  - а) ЦБЕ 2;
  - б) КЕ 2;
  - в) КР 2?
4. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:
  - а) высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость;
  - б) высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %;
  - в) высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше?
5. Как правильно размораживать птицу:
  - а) в холодной воде;
  - б) на воздухе;
  - в) в горячей воде?
6. Укажите тип машины, при обработке в которой мяса увеличивается его объем:
  - а) МРМ-15;
  - б) МС-2-150;
  - в) МС-19-1400,
7. Какие функции выполняют машины для рыхления мяса:
  - а) увеличение поверхности порционных кусков мяса;
  - б) разрушение волокон соединительной ткани;
  - в) рыхление поверхности порционных кусков мяса?

8. Что произойдет при недогрузке мясорубки сырьем:
- понижится производительность труда;
  - ухудшится качество продукции;
  - износятся преждевременно рабочие органы?
9. Укажите функции фаршемешалки:
- приготовление котлетной массы;
  - обогащение массы кислородом воздуха;
  - перемешивание и приготовление котлетной массы.
10. Какова продолжительность процесса перемешивания котлетной массы в фаршемешалке:
- 40...60 с;
  - 5,., 10 мин;
  - 3 мин?

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

**Тема 1.1.** Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов

Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия:

- прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;
- изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- прием и хранение сырья, обработка сырья, изготовление полуфабрикатов, приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции.

Укажите схему технологического процесса предприятия с полным (законченным) технологическим циклом:

- прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции;
- прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.

Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:

- прием и хранения сырья; обработка сырья, изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции, реализация продукции;
- изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов,

Какие факторы необходимо учитывать при определении типа предприятия:

- ассортимент продукции, методы обслуживания, качество об служи в ания;
- ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых потребителям услуг, квалификация персонала;
- техническая оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания?

Как влияет длительность хранения картофеля на его механическую обработку:

- увеличивается продолжительность обработки;
- увеличивается количество отходов;
- ухудшается качество полуфабриката?

Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки:

- выдержать в течение 15... 20 мин в соленой воде;
- выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
- выдержать в течение 15... 20 мин в холодной воде

Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:

а) для восстановления кулинарных свойств;

б) удаления сернистого ангидрида;

в) для удаления крахмала?

**Продукты и товары, реализуемые предприятием общественного питания без кулинарной обработки, называют:** 1) покупные товары 2) продукция собственного производства 3) продукция пищевой промышленности 4) полуфабрикаты

**2. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:** 1) приготовление готовой продукции из полуфабрикатов; реализация продукции 2) прием и обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой продукции, ее реализация 3) прием сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; их реализация. 4) получение кулинарных изделий; организация потребления и реализация.

**3. При работе на фаршемешалке:** 1) фарш загружают и выгружают при отключенном двигателе 2) фарш загружают и выгружают при включенном двигателе 3) фарш загружают при включенном двигателе, а выгружают при отключенном 4) фарш загружают при отключенном двигателе, а выгружают при включенном

**4. Дефростация – это:** 1) размораживание 2) ошпаривание 3) разновидность жарки 4) разновидность варки

**5. Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:**

1) крахмал

2) минеральные вещества

3) пигменты

4) аминокислота тироз

**7. Обработку рыб семейства окуневых начинают:**

1) очистка чешуи

2) удаление спинного плавника

3) ошпаривание

4) удаление грудных плавников

**8. При размораживании осетровой рыбы соблюдают условия:**

1) в подсоленной воде, 2-3 часа

3) в проточной воде 1 час 4) 30 минут в воде, далее на воздухе

**9. Количество отходов при разделке рыбы на чистое филе:**

- 1) 10% 2) 30% 3) 50 % 4) 50 – 68%

**10. Панировка для полуфабриката «Зразы донские»:**

- 1) мучная 2) красная 3) мука-льезон-белая 4) фигурная

**Тема. 2 Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей**

*Тест по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей»*

I. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель б) базилик	з) кабачки и) капуста белокочанная	п) хрен р) огурцы
2. Пряные	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
3. Плодовые	г) тыква	л) батат	т) укроп
4. Томатные	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
5. Луковые	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
6. Капустные	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон
7. Клубнеплоды			

II. Для чего сортируют и калибруют овощи?

III. Для чего моют овощи перед очисткой?

IV. Зачем капусту кладут в соленую воду?

V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье
2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка

VI. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

1. Мясной цех
2. Овощной цех
3. Холодный цех

VII. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

VIII. Какие вещества содержат следующие овощи:

1. Картофель	а) крахмал	д) витамин С
2. Морковь	б) сахар	е) фитонциды
3. Лук	в) минеральные вещества	ж) каротин
4. Капуста	г) белки	з) витамин В

IX. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?

X. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

*Ответы:*

I.

1- в, е, н, п, ф

2- б, т, х

3- г, з, р,

4- к, с, у

5- ж, м

6- д, и, о

7- а, л

II. Сортировка и калибровка способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижает отходы при механизированной обработки.

III. Моют с целью удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока реализации.

IV. Для того чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность.

V. 3-4-1-5-2

VI. 2

VII. Машины для промывания, очистки и нарезки овощей, производственные столы, ванны, лари для хранения овощей.

VIII.

1- а, б, в, г, д, з

2- б, в, д, ж, з

3- б, в, г, д, з

4- б, е

IX. В картофеле содержится аминокислота – тирозин, которая под действием кислорода воздуха и фермента полифенилоксидазы окисляется, переходит в другие химические соединения, образуя меланин, имеющий темную окраску.

X. Картофель необходимо положить в холодную воду. Так же картофель можно предохранить бланкированием, но при этом он приобретает специфический вкус и поверхность картофеля размягчается. Так же для предохранения картофеля от потемнения применяют способ сульфитации (при этом очищенный картофель помещают в металлические сетки, погруженные в 0,5 - 1 % - ный раствор бисульфита натрия на 5 минут, затем вынимают и промывают в холодной воде 2-3 раза).

### ***Тема 1.3. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья***

Выберите правильный вариант ответа

1. Укажите, в каком виде поступает рыба на предприятия питания:

а) уснувшая; б) перемороженная; в) охлажденная; г) замороженная.

2. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы, °С:

а) 0...-2°С; б) -8...-6°С; в) -2...-6°С; г) -18.

3. Укажите условия хранения охлажденной рыбы:

- а) не более 5 сут. при температуре  $-2... 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- б) 12 сут. при температуре  $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- в) 3 сут. при температуре  $0...-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- г) не более 5 сут. при температуре  $2... 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

4. Укажите, каким способом оттаивают замороженную рыбу:

- а) в ваннах;
- б) на воздухе;
- в) в воде;
- г) варианты а, б, в правильные.

5. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом:

- а) для уменьшения потерь питательных веществ;
- б) чтобы подсолить рыбу;
- в) для ускорения процесса оттаивания;
- г) чтобы рыба не испортилась.

6. Укажите количество соли на 1 л воды, добавляемое в воду при оттаивании рыбы,

- г:
- а) 70... 100; б) 7... 10; в) 100...200; г) 50... 100 г.

7. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе,  $^{\circ}\text{C}$ :

- а) 20; в) для ускорения процесса оттаивания;
- г) чтобы рыба не испортилась.

6. Укажите количество соли на 1 л воды, добавляемое в воду при оттаивании рыбы,

- г:
- а) 70... 100; б) 7... 10; в) 100...200; г) 50... 100 г.

7. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе,  $^{\circ}\text{C}$ :

- а) 20; б) 10; в) 25; г) 20.

8. Укажите соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде:

- а) 1:2; б) 1:10; в) 1:1; г) 2:1.

9. Укажите, к каким рыбам по содержанию жира относится угорь:

- а) к тощим;
- б) средней жирности;
- в) к жирным;
- г) к особо жирным

**10. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде:**

- а) 2...3ч; б) 30...60 мин; в) 1 сут.; г) 12 ч.

**11. Укажите, можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей:**

- а) да; б) нет; в) оба варианта правильные.

**12. Укажите, можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 25...30% вареной рыбы:**

- а) да; б) нет; в) оба варианта правильные.

**13. Укажите, для какой цели в котлетную массу добавляют сырые яйца:**

- а) для связи;



- б) для рыхлости;
- в) для сочности;
- г) для пышности.

**14. Укажите, для какой цели в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб:**

- а) для связи;
- б) для рыхлости;
- в) для сочности;
- г) для жирности.

**15. Укажите вид панировки для приготовления тельного:**

- а) сухарная;
- б) мучная;
- в) яйцо, сухари;
- г) комбинированная.

**16. Укажите форму полуфабриката тельного:**

- а) полумесяц;
- б) кирпичик;
- в) капелька;
- г) батон.

**17. Укажите, какое филе используется для приготовления зраз «Донские»:**

- а) чистое филе;
- б) филе с кожей без костей;
- в) филе с кожей и костями;
- г) все варианты правильные

**18. Укажите, на какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы:**

- а) на чистое филе;
- б) на филе с кожей без костей;
- в) на филе с кожей и реберными костями;
- г) все варианты правильные.

**19. Укажите, каким способом подготавливают карпа для фарширования:**

- а) у обработанной рыбы делают глубокий надрез на спине, прорезая реберные кости вдоль позвоночника, разламывают (перерезают) позвоночник у хвоста и головы, удаляют его, удаляют через образовавшееся отверстие внутренности, промывают;
- б) у обработанной рыбы делают на брюшке продольный надрез по направлению от головы к хвосту, вынимают внутренности, острым ножом или кулинарными ножницами удаляют жабры, голову и хвост не отрезают, рыбу тщательно промывают;
- в) у обработанной рыбы вокруг головы надрезают кожу и отделяют ее от мякоти, с помощью ножниц вырезают жабры, делают с двух сторон надрез вдоль жаберных костей, снимают кожу «чулком» по направлению от головы к хвосту, кожу промывают, тушку освобождают от внутренностей, промывают и отделяют мякоть от костей для приготовления фарша;

г) не пластованную обработанную рыбу нарезают кругляшами толщиной 5 см, вырезают мякоть с обеих сторон позвоночника, оставляя слой мякоти толщиной 0,3...0,5 см, отделяют мякоть от костей для приготовления фарша.

**20. Укажите, каким способом обрабатывают рыбу для фарширования в виде батона (рулета):**

- а) производят пластование рыбы на филе с кожей без костей и чистое филе;
- б) не пластованную обработанную рыбу нарезают кругляшами толщиной 5 см;
- в) с обработанной рыбы снимают кожу «чулком»;
- г) делают продольный надрез на спинке, удаляют позвоночник и реберные кости.

**21. Укажите, для какой цели звенья осетровой рыбы с кожей ошпаривают:**

- а) для размягчения мякоти рыбы;
- б) для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучков;
- в) для лучшего сохранения формы;
- г) для уплотнения мякоти рыбы.

**22. Укажите длительность ошпаривания рыбы горячей водой, мин:**

- а) 5... 10;
- б) 10... 15;
- в) 2...3;
- г) 15...20.

**23. Укажите, какое количество воды берут для ошпаривания звеньев рыбы с кожей:**

- а) чтобы в нее была погружена лишь нижняя часть звена с кожей;
- б) чтобы звено было полностью погружено в воду;
- в) заливают звено рыбы на 1/3 поверхности рыбы;
- г) заливают звено рыбы на 1/2 поверхности рыбы.

**24. Укажите, какую рыбу чаще всего приготавливают в фаршированном виде:**

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосося, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня.

**25. К головоногим моллюскам относятся:**

- а) омары, лангусты;
- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги.

#### ***Тема 1.4. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.***

**1. Укажите термическое состояние мяса:**

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, оттаявшее;
- в) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
- г) горячепарное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

**2. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса, °С:**

а) 0; б) -2; в) 4; г) не выше -6.

**3. Укажите мясо, высокой пищевой ценности и кулинарных свойств:**

- а) парное;
- б) охлажденное;
- в) остывшее;
- г) подмороженное.

**4. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше 15 °С:**

- а) остывшее;
- б) охлажденное;
- в) мороженое;
- г) парное.

**5. Укажите мясо с температурой в толще мышц от 0 до 4 °С:**

- а) остывшее;
- б) охлажденное;
- в) мороженое;
- г) парное.

**6. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше -6 °С:**

- а) остывшее;
- б) охлажденное;
- в) мороженое;
- г) парное.

**7. Укажите, жиловка и сортировка мяса — это:**

- а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;
- в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;
- г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовление полуфабрикатов.

**8. Дефростация мяса обеспечивает:**

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса.

**9. Охлажденное мясо имеет поверхность мышц:**

- а) влажную;
- б) с подсохнувшей корочкой;
- в) липкую;
- г) сухую.

**10. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:**

- а) от 0 до 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.

**11. Укажите, какие части свинины получают при обвалке:**

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок.

**12. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:**

- а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашины, верхнюю часть  
ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть  
задней ноги, голяшку;
- б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашины,  
верхнюю часть задней  
ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть  
задней ноги;
- в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашины, верхнюю  
часть задней ноги,  
наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней  
ноги;
- г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашины, верхнюю  
часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги,  
внутреннюю часть задней ноги.

**13. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;
- в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.

**14. Укажите основное назначение приема маринования мяса:**

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

**15. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят:**

- а) при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  12 мес. с даты изготовления сырья;
- б) при температуре  $+1 \dots -1^{\circ}\text{C}$  14 сут. с даты изготовления сырья;
- в) при температуре  $+1 \dots -7^{\circ}\text{C}$  14 сут. с даты изготовления сырья;
- г) при температуре  $10^{\circ}\text{C}$  24 сут. с даты изготовления сырья.

**16. Укажите условия хранения охлажденной ягнятины**

- а) при температуре  $0^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 85 %  
8 сут.;
- б) при температуре  $0^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 90% 15 сут.;
- в) при температуре  $18^{\circ}\text{C}$  или ниже и относительной влажности воздуха 95...98%  
куски мяса молодого  
барана можно хранить от 6 до  
9 мес;
- г) при температуре  $+1 \dots -7^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 95% 14 сут.

**17. Укажите условия хранения охлажденной свиной головы с даты изготовления сырья:**

- а) при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  12 мес;
- б) при температуре  $+1 \dots -1^{\circ}\text{C}$  14 сут.;
- в) при температуре  $+1 \dots -7^{\circ}\text{C}$  14 сут.;
- г) при температуре  $10^{\circ}\text{C}$  24 сут.

**18. Для приготовления полуфабриката грудинки фаршированной производят следующие операции:**

- а) прорезают пленки со стороны пашины по всей длине грудинки между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях так, чтобы образовался «карман» и заполняют его фаршем;
- б) прорезают пленки вдоль реберных костей, делают «карман» и заполняют его фаршем;
- в) нарезают грудинку порционными кусками, в каждом куске делают «карман» и заполняют его фаршем;
- г) грудинку отбивают, выкладывают фарш и заворачивают рулетом.

**19. Для шпигования мяса:**

- а) делают прорезы вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком\_\_ б) делают прорезы поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками (шпиком, чесноком);
- в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками (шпик, чеснок), и заворачивают рулетом;
- г) мясо сворачивают рулетом, делают прорезы и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.

**20. Укажите способ подготовки молочного поросенка для фарширования:**

- а) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде и начиняют фаршем б) обработанного поросенка разрезают вдоль туловища (по спинке), удаляют кости. Часть мякоти срезают, оставляя слой мякоти толщиной около 1 см и начиняют фаршем;
- в) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде, укладывают на спинку, удаляют кости, оставляя голову и ножки, и начиняют фаршем;
- г) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде, укладывают на спинку и удаляют кости, оставляя голову и ножки. Часть мякоти срезают, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см, и начиняют фаршем.

**21. Определите название полуфабриката.** *Готовят из поясничной части корейки. От коробки, не вырубая позвоночника, отделяют поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом:*

а) карбонат; б) буженина; в) ростбиф; г) седло ягненка.

**22. Укажите температуру замораживания готовых полуфабрикатов, °С:**

а) -1...-4; б) -18...-20; в) -30...-35; г) -18...-24.

**23. Укажите температуру и сроки хранения готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины**

**в охлажденном виде без применения вакуума:**

а) 6...8 °С в течение 2...5 сут.;

б) 2... 6 °С в течение 20... 30 сут.;

в) 6...8 °С в течение 2...3 сут.;

г) 2...6°С в течение 2...3 сут.

**24. Укажите сроки хранения замороженных при температуре не выше -18 °С полуфабрикатов из**

**свинины:**

а) не более 90 сут.;

б) не более 10 сут.;

в) не более 30 сут.;

г) не более 5 сут

**Тема: «Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции»**

**1. Укажите, как размораживают домашнюю птицу:**

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом;

г) все варианты правильные.

**2. Укажите, почему ценятся блюда из филе птицы:**

а) так как филе содержат больше азотистых веществ чем другие части курицы и отличаются

нежной консистенцией;

б) так как имеют белый цвет;

в) так как филе не содержат костей;

г) так как филе лучше усваиваются.

**3. Укажите, в каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица:**

а) потрошенная; б) не ощипанная; в) упитанная; г) в пере.

**4. Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания**

а) 1-й и 2-й категории;

б) жирная;

в) обезжиренная;

г) 1-й категории.

**5. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет фаршированных из филе птицы панируют**

**дважды:**

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;
- в) для сочности готового изделия;
- г) для внешнего вида.

**6. Укажите необходимое количество хлеба для приготовления кнельной массы из птицы, г:**

- а) 100; б) 250; в) 300; г) 150.

**7. Укажите, почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы:**

- а) мгновенное размораживание может повредить клеточное строение жировой ткани и весь жир вытопится в процессе ее приготовления;
- б) при дальнейшем приготовлении будет выделяться много влаги;
- в) консистенция готовой печени будет мажущаяся;
- г) консистенция готовой печени будет сухая, не сочная.

**8. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы:**

- а) при температуре не ниже  $-18^{\circ}\text{C}$  до 16 мес,
- б) при температуре не ниже  $-10^{\circ}\text{C}$  до 6 мес,
- в) при температуре не ниже  $-18^{\circ}\text{C}$  до 6 мес,
- г) при температуре не ниже  $-10^{\circ}\text{C}$  до 3 мес.

**9. Укажите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы а)**

- при температуре  $-8^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 90...95 % в течение 48 ч;
- б) при температуре  $4...8^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 80... 85 % в течение 48 ч;
- в) при температуре  $4^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 80...85 % в течение 4 ч;
- г) при температуре  $4...8^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 90... 95 % в течение 48 ч.

**10. Определите название полуфабриката по следующему набору продуктов:**

курица, свинина, шпик, яйца, фисташки очищенные или консервированный горошек, молоко, мускатный орех, перец черный молотый

**11. Для приготовления полуфабриката галантина из курицы производят следующие действия:**

- а) на обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из оставшейся мякоти приготавливают фарш и фаршируют птицу;
- б) на обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль грудки и срезают целиком кожу,

оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из оставшейся мякоти приготавливают фарш и фаршируют птицу;

в) с обработанной тушки курицы срезают целиком кожу. Из мякоти приготавливают фарш и фаршируют кожу;

г) мякоть птицы пропускают через мясорубку, доводят до вкуса, выкладывают на мокрую ткань

прямоугольником, на него выкладывают фарш, сворачивают рулетом.

**12. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью**

**используют:**

а) большое филе с косточкой;

б) малое и большое филе с косточкой;

в) малое и большое филе без косточки;

г) большое филе без косточки.

**13. Укажите рецептуру кнельной массы из птицы на 1 кг мякоти:**

а) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 500 г молока или сливок, 3 яичных белка, 15

г соли;

б) 150 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 300 г молока или сливок, 2 яичных белка, 15

г \_\_\_\_\_ соли;

в) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 200 г молока или сливок, 15 г соли;

г) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 500 г молока или сливок, 3 яичных белка, 15

г соли, 1 г перца черного молотого.

**14. Укажите использование кнельной массы птицы:**

а) для приготовления котлет фаршированных и котлет по-киевски; г) для приготовления кнелей и суфле.

**15. Укажите температуру и относительную влажность хранения готовых охлажденных**

**полуфабрикатов из птицы:**

а) при температуре 0...2°C и относительной влажности воздуха 85... 90 %;

б) при температуре 8... 10 °C и относительной влажности воздуха 80... 85 %;

в) при температуре 4...8 °C и относительной влажности воздуха 90... 95 %;

г) при температуре 4...8 °C и относительной влажности воздуха 80... 85%.

д) для приготовления кнелей, суфле, для фарширования



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Методические рекомендации  
по выполнению практических занятий  
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер  
1 семестр**

Преподаватель: Тихонова Т.И.

г. Маркс, 2017 г.

**Перечень практических занятий по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

Наименование темы МДК	№ практ. занят.	Наименование практического занятия	Кол-во часов
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них			
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1	<b>Практическое занятие 1.</b> Отработка навыков организации рабочего места повара по обработке овощей и грибов.	2
	2	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет массы отходов в зависимости от сезона (решение задач)	2
	3	<b>Практическое занятие 3.</b> Отработка безопасных приёмов эксплуатации универсального привода ПУ06.	2
	4	<b>Практическое занятие 4.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины МОК250	2
	5	<b>Практическое занятие 5.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации овощерезательной машины МРО200	2
	6	<b>Практическое занятие 6.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации протирорезательной машины МП-800	2
	7	<b>Практическое занятие 7.</b> Отработка навыков работы на весоизмерительном оборудовании	2
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	8	<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка навыков организации рабочего места повара по обработке рыбы.	2
	9	<b>Практическое занятие 9.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации привода ПМ1.1.	2
	10	<b>Практическое занятие 10.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1М.	2
	11	<b>Практическое занятие 11.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации мясорубки МС2-70	2
	12	<b>Практическое занятие 12.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера.	2
	13	<b>Практическое занятие 13.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2

	14	<b>Практическое занятие 14.</b> Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)	2
	15	<b>Практическое занятие 15..</b> Расчет массы отходов при обработке мелкочешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. (Решение задач)	2
	16	<b>Практическое занятие 16.</b> Расчет массы брутто, из заданного количества сырья. (Решение задач)	2
<b>Тема 1.4.</b> Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из мяса	17	<b>Практическое занятие 17.</b> Отработка навыков организации рабочего места повара по обработке мяса.	2
	18	<b>Практическое занятие 18.</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для рыхления мяса.	2
	19	<b>Практическое занятие 19.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2
	20	<b>Практическое занятие 20.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации фаршемешалок.	2
	21	<b>Практическое занятие 21.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации котлетоформовочных машин	2
	22	<b>Практическое занятие 22.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации размолочного механизма МС12(для сухарей и специй)	2
	23	<b>Практическое занятие 23.</b> Определение количества потерь при холодной обработке мяса.	2
	24	<b>Практическое занятие 24.</b> Расчет выхода частей туши и массы НЕТТО	2
	25	<b>Практическое занятие 25.</b> Расчет массы отходов при обработке мяса. (Решение задач)	2
<b>Тема 1.5.</b> Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	26	<b>Практическое занятие 26.</b> Организация рабочего места повара для обработки домашней птицы	2
	27	<b>Практическое занятие 27.</b> Организация рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	2
	28	<b>Практическое занятие 28.</b> Расчет массы отходов при обработке тушки курицы (Решение задач)	2
	29	<b>Практическое занятие 29.</b> Расчет массы нетто и брутто при механической обработке тушки курицы для котлетной массы. (Решение задач)	2
	30	<b>Практическое занятие 30.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки домашней птицы, кролика, дичи.	2
	31	<b>Практическое занятие 31.</b> Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	2
	32	<b>Практическое занятие 32.</b> Расчет массы отходов при обработке мяса. (Решение задач)	2
<b>МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных</b>			

<b>полуфабрикатов</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Подготовка к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов			
<b>Тема 1.2.</b> Процессы кулинарной обработки традиционных видов овощей	1	<b>Практическое занятие 1.</b> Отработка навыков процесса обработки и нарезки клубнеплодов.	2
	2	<b>Практическое занятие 2.</b> Отработка навыков процесса обработки и нарезки корнеплодов.	2
	3	<b>Практическое занятие 3.</b> Отработка навыков процесса обработки капустных, луковых, плодовых. пряных, десертных овощей.	2
	4	<b>Практическое занятие 4.</b> Отработка навыков процесса обработки грибов.	2
	5	<b>Практическое занятие 5.</b> Отработка навыков процесса обработки консервированных овощей.	2
<b>Тема 1.3.</b> Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	6	<b>Практическое занятие 6.</b> Отработка навыков процесса обработки рыбы.	2
	7	<b>Практическое занятие 7.</b> Составление технологических схем.	2
	8	<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка навыков процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	9	<b>Практическое занятие 9.</b> Составление технологических схем фаршировки рыбы.	2
	10	<b>Практическое занятие 10.</b> Отработка навыков процесса фаршировки рыбы.	2
	11	<b>Практическое занятие 11.</b> Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2
	12	<b>Практическое занятие 12.</b> Отработка навыков процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2
	13	<b>Практическое занятие 13.</b> Составление технологических схем процесса обработки нерыбного водного сырья.	2
<b>Тема 1.4.</b> Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	14	<b>Практическое занятие 14.</b> Составление технологической схемы разруба туши говядины, свинины и баранины с указанием полуфабрикатов	2
	15	<b>Практическое занятие 15.</b> Отработка навыков приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	2
	16	<b>Практическое занятие 16.</b> Составление технологических карты и схемы приготовления натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё.	2
	17	<b>Практическое занятие 17.</b> Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из натуральной рубки.	2
	18	<b>Практическое занятие 18.</b> Составление технологических карты и схемы приготовления котлетной массы	2

	19	<b>Практическое занятие 19.</b> Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	2
--	----	--	---

### Практическое занятие № 1

**Тема:** Отработка навыков организации рабочего места повара по обработке овощей и грибов.

**Цель занятия:** Формирование знаний организации рабочего места повара по обработке овощей, грибов и умений применять на практике.

**Оборудование:** Оборудование, инвентарь учебного кулинарно- кондитерского цеха.

**Методические рекомендации:** 1.Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Организовать рабочее место для обработки овощей и грибов. Подобрать необходимый инвентарь.

### Практическое занятие № 2

**Тема:** Расчет массы отходов в зависимости от сезона (решение задач) **Цель занятия:**

Формирование умений проводить расчет массы отходов в зависимости от сезона (решение задач)

**Оборудование:** Инструкционные карты. Сборник рецептур, тетради

**Методические рекомендации:** 1 Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: Используя инструкционную карту провести расчет массы отходов в зависимости от сезона (решение задач) Записать в тетради.

**Задание:** Рассчитайте количество отходов, полученных при обработке 80 кг картофеля в сентябре месяце.

1. Для расчета необходимо вспомнить % отходов при обработке картофеля в сентябре (таблица №32 сборника рецептур блюд и кулинарных изделий «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий») *В сентябре % отходов составляет 25%*. 2.Масса брутто – это масса неочищенного картофеля, она принимается за 100%.**Исходя из этого, производят расчет количества отходов:**

*Брутто – 80 кг - 100%*

*Отход - X кг - 25%*

$$X = (80 \times 25) : 100 = 20 \text{ кг}$$

*Ответ – 20 кг*

### **Расчет количества очищенного картофеля**

Рассчитайте количество очищенного картофеля, полученного при обработке 100 кг картофеля в марте месяце.

1. Для расчета необходимо вспомнить % отходов при обработке картофеля в марте – 40%.

2. Масса брутто – это масса неочищенного картофеля, она принимается за 100%, масса нетто (масса очищенного картофеля) принимается за (100 - % отхода)%.

**Исходя из этого производят расчет количества отходов:**

*Брутто – 100 кг - 100%*

*Нетто - X кг - (100 -40)%*

*X= (100 x 60) : 100 = 60 кг Ответ – 60 кг*

### **Практическое занятие № 3**

**Тема:** Отработка безопасных приёмов эксплуатации универсального привода ПУ06. **Цель**

**занятия:** Формирование умений проводить эксплуатацию универсального привода ПУ06.

**Оборудование:** Инструкционные карты, тетради. Универсальный привод ПУ06

**Методические рекомендации:** 1 Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: Эксплуатация УП 0.6.

Правила эксплуатации универсальных приводов

Перед началом работы производят санитарно-технический осмотр привода: проверяют надежность состояние. Затем проверяют привод на холостом ходу. Двигатель должен работать с глухим равномерным вращаться в нужном направлении (это проверяется по направлению стрелки на корпусе) без выделений горелой резины или лака. Если при включении двигателя вал привода не вращается, а двигатель не немедленно выключить. Гудение указывает на выход из строя одной из фаз. Повышенный шум свидетельствует об износе шестерен или подшипников. После проверки привод отключают. Запрещается к приводе или отсоединять сменные механизмы, так как это может привести к травмам обслуживающего персонала. В приводе устанавливают нужный сменный механизм, проверяют прочность его крепления в гнезде тем самым работу сменного механизма на холостом ходу. После такой двойной проверки (привод приступают к эксплуатации, соблюдая правила техники безопасности в соответствии с конструкцией сменного механизма. По окончании работы привод полностью отключают от электросети (кнопкой «Стоп»). Снимают сменный механизм и приводят его в требуемое санитарное состояние. Отработанный механизм заменяют новой, предварительно промыв керосином полость редуктора.

На данный момент налажено производство универсальных приводов типа УКМ (универсальная конструкция с несколькими модификаций с двухскоростным электродвигателем мощностью 1,1/1,5 кВт. УКМ комплектуются производительностью 180 кг/ч, протирачно-резательным механизмом МО производительностью 100 кг/ч, протирачно-резательным механизмом МО производительностью 50 кг/ч (при замесе жидкого теста), просеивателем МП производительностью 50 кг/ч.

УКМ-01 комплектуется мясорубкой ММ, протирачно-резательным механизмом МО, взбивалкой МВ.

УКМ-03 комплектуется взбивалкой МВ, подставкой П.

УКМ-06 комплектуется мясорубкой ММ, протирачно-резательным механизмом МО, подставкой П.

*Таблица 5.1. Технические характеристики универсальных приводов*

Марка привода	Мощность электродвигателя, кВт	Число оборотов вала, об/мин	Габаритные размеры, мм	Масса, кг
ПУ-0,6	0,6	170	525x280x310	40
УКМ	1,1/1,5	170/330	540x330x325	38

Кроме отечественного оборудования на российских предприятиях общественного питания все чаще стали использоваться различные виды импортного оборудования. Из универсальных приводов наиболее широко известны приводы типа НУ-1000 (фирмы «FEUMA», Германия) (рис. 5.4), в комплект которых входят подставка на трехколесной тележке, мясорубка, овощерезка с восьмью ножевыми дисками, механизм для нарезки гастрономических продуктов, картофелечистка, устройство для формования и дозирования рубленого мяса, взбивалка, протирочный механизм и три настенные консоли для хранения сменных механизмов.

#### Практическое занятие № 4

**Тема:** Отработка безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины МОК250

**Цель занятия:** Формирование умений безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины МОК250

**Оборудование:** Инструкционные карты, машины МОК250, тетрадь.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: Используя инструкционную карту провести эксплуатацию машины МОК250. Записать в тетради

Теоретический материал.

**Правила эксплуатации:** Перед началом работы проверяют исправность машины и работу на "холостом" ходу. Нажимают на кнопку пуск, подают воду в камеру и загружают картофель 12 кг.

Карфелеочистительная машина **МОК-250** Перед началом работы производят внешний осмотр машины, заземления, санитарного состояния и после этого машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу. Если машина исправна, приступают к работе на ней. Овощи должны пройти предварительную обработку: калибровку и мойку. Это способствует лучшей очистке и удлиняет срок службы машины. Загружать картофель и овощи в рабочую камеру следует только после пуска машины и при подаче в камеру воды, картофель должен быть откалиброванным и промытым. Немытые овощи загрязняют продукт и приводят к быстрому износу абразивных сегментов камеры. Вес загружаемого картофеля должен соответствовать весу, рекомендуемому инструкцией, оптимальной величиной 2/3 объема рабочей камеры машины. При перегрузке машины ухудшается качество очистки, ускоряется износ электродвигателя и клиновидных ремней. Значительном недогруз машины приводит к нарушению внешнего слоя клубней, значительно увеличиваются отходы и расход электроэнергии. Продолжительность очистки зависит от сорта и качества картофеля, а также

от состояния абразивного покрытия вращающегося конуса и стенок рабочей камеры машины. В среднем очистка длится 2-4 мин. После окончания очистки, не выключая электродвигатель, открыть дверцу, и овощи выбрасываются в подставленную тару. Затем загружают следующую порцию картофеля. После окончания работы машину промывают на холостом ходу, а корпус протирают чистой тканью. Заклинившиеся клубни следует извлекать только после остановки машины специальным крючком. Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в рабочую камеру, так как это приведет к травме. К работе на машине допускаются лица, закрепленные за данной машиной и сдавшие экзамен по ТБ и БТ.

Машины МОК-125, МОК-250, МОК-400 между собой аналогичны и отличаются друг от друга габаритами,

### **Практическое занятие № 5**

**Тема:** Отработка безопасных приемов эксплуатации овощерезательной машины МРО200 ) **Цель занятия:** Формирование умений безопасных приемов эксплуатации овощерезательной машины МРО200.

**Оборудование:** Инструкционные карты. машины МОК250, тетрадь.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочтаете задания. 4. Самостоятельная работа: Используя инструкционную карту провести эксплуатацию овощерезательной машины МРО200 Записать в тетради

Овощерезательная машина МРО-200

Машина настольного типа, используется для нарезки сырых овощей кружочками, ломтиками, соломкой, брусочками, а также можно шинковать капусту. Эта машина состоит из корпуса, привода, загрузочной камеры и сменных рабочих инструментов. Внутри корпуса машины находится привод, состоящий из электродвигателя и клиноременной передачи. Рабочая камера выполнена в виде цилиндра, над которой крепится съемная загрузочная ёмкость, имеющая окна для загрузки овощей. В комплект машины входит дисковый нож, два терочных диска и два комбинированных ножа.

Дисковый нож используется для нарезки овощей ломтиками и шинкования капусты. Комбинированные ножи используются для нарезки овощей брусочками с поперечным сечением 3x3 и 10x10 мм. Эти ножи закреплены на диске неподвижно и поэтому толщина среза не регулируется. Диски с ножами укрепляются на валу при помощи винта. На корпусе установлен болт для заземления машины. На передней стенке установлены кнопки «Пуск» и «Стоп» для включения и выключения машины.

Эксплуатация и принцип действия машины

Сначала выполняют правила ТБ и БТ. Включают машину, закладывают овощи в загрузочное устройство и прижимают толкателем к вращающемуся опорному диску, который ножами



срезает от овощей последовательно слой за слоем в виде ломтиков, брусочков или соломкой. Отрезанные частицы продукта проходят в отверстия опорного диска, расположенные под ножами, захватываются вращающимся сбрасывателем и подаются в разгрузочный лоток, через который попадает в подставленную тару. Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в рабочую камеру. Санитарную обработку проводить после отключения и остановки машины.

1 - шкив, 2 - приводной вал, 3 - стакан, 4 - корпус, 5 - прижимной болт, 6 - толкатели цилиндрические, 7 - корпус загрузочного приспособления, 8 - сменный рабочий инструмент, 9 - сбрасыватель, 10 - электродвигатель, 11 - шкив.

#### Техническая характеристика МРО-200

Производительность, кг/ч	До 200
Толщина нарезанных ломтиков, мм	2-3
Мощность электродвигателя, кВт	0,4
Напряжение, В	220/380
Габариты, мм	
длина	530
ширина	335
высота	460
Масса, кг не более	35

#### Инвентарь:

- 1. Разделочная доска для овощей
- 2. Нож для овощей
- 3. Наплитная посуда:
- 3.1 Сотейник - разновидность сковороды с высокими стенками, достаточно массивная, глубокая, изготавливается из стали или алюминия. Используется для варки, припускания, тушения и пассерования. Сотейники бывают различных размеров, формы и емкости.
- 4. Противень.

#### Практическое занятие № 6

**Тема:** Обработка безопасных приемов эксплуатации протирорезательной машины МП-800

**Цель занятия:** Формирование умений безопасных приемов эксплуатации овощерезательной машины МП-800

**Оборудование:** Инструкционные карты. машины МП-800, тетрадь.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: Используя инструкционную карту провести эксплуатацию протирорезательной машины МП-800

Привод машины смонтирован литом корпусе. Приводной вал получает вращение от реверсивного электродвигателя через клиноременную передачу. Сбрасыватель данной машины установлен на двух шипах стакана. Передняя часть разгрузочного канала выполнена в виде крышки – лотка, шарнирно соединенного с корпусом.

В расточку корпуса машины устанавливается протирочный или терочный диск, а на приводном валу крепится ротор. Цилиндрическая рабочая камера с воронкой в верхней части опирается на край протирочного диска и прижимается к нему двумя откидными болтами, предохраняя диск от проворачивания во время работы машины. В стенке рабочей камеры имеется люк для выброса отходов, закрываемый крышкой, которая запирается эксцентриковым зажимом с рукояткой.

Машина комплектуется протирочными дисками с диаметром отверстий 3 мм (для творога и вареных овощей, бобовых круп, рыбы, плодов с косточками) и 1,5 мм (для вареных и пропущенных через мясорубку печени и вареных круп). Для протирания плодов с косточками используют ротор. Плоды протираются упругими пальцами нижней части ротора. Верхняя часть ротора – выбрасыватель отходов с лопастями. При протирании ротор вращается по часовой стрелке; лопасти выбрасывателя под действием сил сопротивления продукта отводятся от пальцев. После реверсирования отходы выбрасываются через люк при открытой крышке. Для протирания остальных продуктов используют лопастный ротор, лопасти которого при вращении по часовой стрелке прижимают продукт к пр Привод машины смонтирован литом корпусе. Приводной вал получает вращение от реверсивного электродвигателя через клиноременную передачу. Сбрасыватель данной машины установлен на двух шипах стакана. Передняя часть разгрузочного канала выполнена в виде крышки – лотка, шарнирно соединенного с корпусом.

В расточку корпуса машины устанавливается протирочный или терочный диск, а на приводном валу крепится ротор. Цилиндрическая рабочая камера с воронкой в верхней части опирается на край протирочного диска и прижимается к нему двумя откидными болтами, предохраняя диск от проворачивания во время работы машины. В стенке рабочей камеры имеется люк для выброса отходов, закрываемый крышкой, которая запирается эксцентриковым зажимом с рукояткой.

Машина комплектуется протирочными дисками с диаметром отверстий 3 мм (для творога и вареных овощей, бобовых круп, рыбы, плодов с косточками) и 1,5 мм (для вареных и пропущенных через мясорубку печени и вареных круп). Для протирания плодов с косточками используют ротор. Плоды протираются упругими пальцами нижней части ротора. Верхняя часть ротора – выбрасыватель отходов с лопастями. При протирании ротор вращается по часовой стрелке; лопасти выбрасывателя под действием сил сопротивления продукта отводятся от пальцев. После реверсирования отходы выбрасываются через люк при открытой крышке. Для протирания остальных продуктов используют лопастный ротор, лопасти которого при

вращении по часовой стрелке прижимают продукт к протирачному диску, а при вращении против часовой стрелки выбрасывают отходы.

*В МП-800 используется пусковая кнопочная станция, АП-50-3-МТ, тепловое реле.*

*Последовательность действий для удаления отходов из рабочей камеры МП-800:*

*Нажатие кнопки «стоп», открытие люка, установка поддона для отходов, нажатие кнопки «реверс» на 20 с, затем нажатие кнопки «стоп», закрытие люка, нажатие кнопки «пуск».*

### **Кинематическая схема МП-800**

Спецификация:

1. Электродвигатель
2. Клиноременная передача
3. Стакан
4. Сбрасыватель
5. Протирачный диск
6. Ротор
7. Разгрузочные бункер

**Эксплуатация машин для нарезки, перемешивания и протирания овощей.**

**Допускаются лица, достигшие 18 лет, прошедшие медосмотр, прошедшие инструктажи по охране труда, имеющие I группу по электробезопасности.**

**Опасные факторы:** ток, напряжение 380 В, движущие острые части рабочих инструментов.

**Вредные факторы:** шум, работа стоя, повышенная влажность.

Производят внешний осмотр машин, проверяют исправность и надежность заземления, прочность крепления рабочих инструментов, бункера и воронки. Затем включают привод машины и проверяют ее работу на холостом ходу. Овощи предварительно подготавливают.

Загрузку овощей производят после включения двигателя.

Запрещается проталкивать или поправлять застрявший продукт руками при включенном двигателе.

Вовремя производить заточку ножей.

После окончания работы привод выключают, разбирают машину и промывают все ее части до полного удаления остатков продукта, затем их просушивают и смазывают кромки ножей пищевым несоленым жиром.

## **Контрольные вопросы**

1. Представьте последовательность первичной обработки овощей на малых предприятиях общественного питания.
2. Назовите способы и оборудование для очистки овощей.
3. Какими способами можно сократить отходы картофеля при его очистке на МОК-150?
4. Назовите технологические требования, предъявляемые к очищенному картофелю.
5. Назовите формы нарезки овощей и перечислите рабочие инструменты для нарезки.
6. Как классифицируют овощерезательное оборудование?
7. Приведите последовательность действий для удаления отходов из рабочей камеры МП-800.

## **Практическое занятие № 7**

**Тема:** Отработка навыков работы на весоизмерительном оборудовании.

**Цель занятия:** Формирование умений работы на весоизмерительном оборудовании

**Оборудование:** Инструкционные карты. Весоизмерительное оборудование тетрадь

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочтаете задания. 4. Самостоятельная работа на весоизмерительном оборудовании.

**Уход за весоизмерительным оборудованием** Измерительное оборудование необходимо содержать в исправном состоянии и чистоте. Хороший уход удлинит срок их службы, обеспечивает точность измерений, позволяет реже ремонтировать. Пыль и грязь удаляют мягкой тряпкой. В процессе работы на весах в течение дня периодически удаляют с площадок остатки продуктов и влаги. Площадки весов, соприкасающиеся с товаром, промывают теплой водой с мылом или содой, ополаскивают и насухо вытирают. Для предохранения от ржавчины корпус весов протирают сухой тряпкой, а никелированные части - тряпкой, смоченной трансформаторным маслом, и также насухо вытирают. Место, где появилась ржавчина, протирают тканью, смоченной в бензине, а затем насухо вытирают.

Для обеспечения контроля за измерительными приборами и правильным их учетом все весы, поступающие в магазин, снабжают паспортом. В паспорте указывают наименование и тип весов, техническую характеристику, порядок перевозки и транспортирования, правила установки и эксплуатации, наименование завода-изготовителя и заводской номер весов, пределы взвешивания, дату наложения клейма, дату поступления весов в эксплуатацию. В магазине указывают наименование торговой организации и присвоенный весам инвентарный номер. В дальнейшем в паспорт вносят все сведения о проверке и ремонте весов. При передаче весов в другое предприятие вместе с ними передают паспорт.

## **Правила эксплуатации электронных весов**

Внешний осмотр и проверку комплектности поставки производят сразу после распаковки новых весов. При внешнем осмотре корпуса, платформы и индикаторов весов проверяется отсутствие трещин, сколов, раковин и следов коррозии, а также сохранность пломб, установленных при

госповерке на заводе-изготовителе. Пломбы обычно находятся на корпусе весов под съемной платформой.

Сборка весов производится в соответствии с прилагаемым руководством по эксплуатации.

**Установка весов** производится на прочном, ровном, устойчивом основании не подверженной вибрациям поверхности рабочего и фасовочного стола таким образом, чтобы обеспечить удобство работы продавца в магазине. При этом так, чтобы покупатель мог свободно наблюдать за процессом взвешивания товара и результатом определения массы, цены и стоимости его на индикаторах, если весы устанавливаются в торговом зале.

Для обеспечения точности взвешивания весы должны быть установлены горизонтально. Проверка горизонтальной установки весов производится жидкостным уровнем. Установка горизонтальности по уровню достигается вращением винтовых опорных ножек весоизмерительных приборов и наблюдением за положением пузырька в ампуле уровня. Весы будут установлены горизонтально, если пузырек воздуха находится в центре нанесенного черного кольца.

□

### **Практическое занятие № 8**

**Тема:** Отработка навыков организации рабочего места повара по обработке рыбы.

**Цель занятия:** организации рабочего места повара по обработке рыбы.

**Оборудование:** Инструкционные карты, тетрадь, оборудование, инвентарь учебного цеха.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: организации рабочего места повара по обработке рыбы.

### **Практическое занятие № 9**

**Тема:** Отработка безопасных приемов эксплуатации привода ПМ 1.1.

**Цель занятия:** Формирование умений работы на привода ПМ 1.1

**Оборудование:** Инструкционные карта, привода ПМ1.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа:отработка навыков использования привода ПМ1.1

### **Практическое занятие № 10**

**Тема:** Отработка безопасных приемов эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1М..

**Цель занятия:** Формирование умений работы на рыбоочистительной машины РО-1М.

**Оборудование:** Инструкционные карта, рыба чешуйчатая, рыбоочистительной машины РО-1М.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа:отработка навыков использования рыбоочистительной машины РО-1М.

### **Практическое занятие № 11**

**Тема:** Отработка безопасных приемов эксплуатации мясорубки МС2-70 .  
**Цель занятия:** Формирование умений работы на мясорубки МС2-70  
**Оборудование:** Инструкционные карта, мясорубки МС2-70; тетрадь  
**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа на мясорубки МС2-70;

### **Практическое занятие № 12**

**Тема :** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера.  
**Цель занятия:** Формирование умений работы на куттере.  
**Оборудование:** Инструкционные карты, куттер, тетрадь.  
**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа на куттере.

### **Практическое занятие № 13**

**Тема :** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации холодильного оборудования.  
**Цель занятия:** Формирование умений работы на холодильном оборудовании  
**Оборудование:** Инструкционные карты. Весоизмерительное оборудовании тетрадь  
**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа на весоизмерительном оборудовании

### **Практическое занятие № 14**

**Тема:** Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)  
**Цель занятия:** Формирование умений проводить расчеты массы отходов при обработке рыбы.  
**Оборудование:** Инструкционные карты. т  
**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа : Решение задач

### **Практическое занятие № 15**

**Тема:** Расчет массы отходов при обработке мелкочешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. (Решение задач)  
**Цель занятия:** Формирование умений проводить расчеты массы отходов при обработке рыбы  
**Оборудование:** Инструкционные карты.  
**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: Решение задач.

### **Практическое занятие № 16**

**Тема :** Расчет массы брутто, из заданного количества сырья. (Решение задач) .  
**Цель занятия:** Формирование умений проводить расчеты массы брутто, из заданного количества сырья  
**Оборудование:** Инструкционные карты.  
**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: Решение задач

### **Практическое занятие № 17**

**Тема :** Отработка навыков организации рабочего места повара по обработке мяса.

**Цель занятия:** Формирование умений организации рабочего места повара по обработке мяса.

**Оборудование:** Инструкционные карты. Оборудование и инвентарь учебного цеха.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа организации рабочего места повара по обработке мяса.

### **Практическое занятие № 18**

**Тема :** Отработка безопасных приемов эксплуатации машин для рыхления мяса.

**Цель занятия:** Формирование умений работы на машин для рыхления мяса

**Оборудование:** Инструкционные карты, машина для рыхления мяса.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа на машине для рыхления мяса.

### **Практическое занятие № 19**

**Тема :** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубке.

**Цель занятия:** Формирование умений работы на электромясорубке.

**Оборудование:** Инструкционные карты. электромясорубка.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа на электромясорубке.

### **Практическое занятие № 20**

**Тема:** Освоение правил безопасной эксплуатации фаршемешалок.

**Цель занятия:** Формирование умений работы на фаршемешалок.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: Освоение правил безопасной эксплуатации фаршемешалок

### **Практическое занятие № 21**

**Тема:** Освоение правил безопасной эксплуатации котлетоформовочных машин.

**Цель занятия:** Формирование умений эксплуатации котлетоформовочных машин.

**Оборудование:** Инструкционные карты. Весоизмерительное оборудовании тетрадь

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа безопасной эксплуатации размолочного механизма МС12(для сухарей и специй)

### **Практическое занятие № 22**

**Тема:** Освоение правил безопасной эксплуатации размолочного механизма МС12(для сухарей и специй) **Цель занятия:** Формирование умений безопасной эксплуатации размолочного

механизма МС12(для сухарей и специй)

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы

преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа безопасной эксплуатации размолочного механизма МС12(для сухарей и специй)

### **Практическое занятие № 23**

**Тема:** Определение количества потерь при холодной обработке мяса.

**Цель занятия:** Формирование умений проводить расчеты по определению количества потерь при холодной обработке мяса

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: решение задач.

### **Практическое занятие № 24**

**Тема:** Расчет выхода частей туши и массы нетто.

**Цель занятия:** Формирование умений рассчитывать выход частей туши и массы нетто.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: решение задач.

### **Практическое занятие № 25**

**Тема:** Расчет массы отходов при обработке мяса. (Решение задач)

**Цель занятия:** Формирование умений проводить расчет массы отходов при обработке мяса.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа Решение задач.

### **Практическое занятие № 26**

**Тема:** Организация рабочего места повара для обработки домашней птицы.

**Цель занятия:** Формирование умений организовать рабочее место повара для обработки домашней птицы

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа : Организация рабочего места повара для обработки домашней птицы.

### **Практическое занятие № 27**

**Тема:** Организация рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.

**Цель занятия:** Формирование умений организовать рабочее место повара для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: Организация рабочего места повара.

### **Практическое занятие № 28**

**Тема :** Расчет массы отходов при обработке тушки курицы (Решение задач)



**Цель занятия:** Формирование умений проводить расчет отходов при обработке тушки курицы (Решение задач) массы

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: Решение задач.

### **Практическое занятие № 29**

**Тема:** Расчет массы нетто и брутто при механической обработке тушки курицы для котлетной массы. (Решение задач)

**Цель занятия:** Формирование умений проводить расчет массы нетто и брутто при механической обработке тушки курицы для котлетной массы. (Решение задач)

**Оборудование:** Инструкционные карты. Весоизмерительное оборудовании тетрадь

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа Решение задач.

### **Практическое занятие № 30**

**Тема:** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки домашней птицы, кролика, дичи.

**Цель занятия:** Формирование умений организовать рабочее место для процессов обработки домашней птицы, кролика, дичи.

**Оборудование:** Инструкционные карты. Оборудование учебного цеха.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: организация рабочего места повара.

### **Практическое занятие № 31**

**Тема:** Техническое оснащение для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.

**Цель занятия:** Формирование умений организовать рабочее место для процессов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.

**Оборудование:** Инструкционные карты. Весоизмерительное оборудование, инвентарь и оборудование учебного цеха.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа по организации рабочего места повара.

### **Практическое занятие № 32**

**Тема:** Расчет массы отходов при обработке мяса. (Решение задач)

**Цель занятия:** Формирование умений проводить расчет массы отходов при обработке мяса

**Оборудование:** Инструкционные карты. Весоизмерительное оборудовании тетрадь

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: Решение задач

### **Практическое занятие № 33**

**Тема :** Отработка навыков работы на весоизмерительном оборудовании.

**Цель занятия:** Формирование умений работы на весоизмерительном оборудовании

**Оборудование:** Инструкционные карты. Весоизмерительное оборудование тетрадь

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа на весоизмерительном оборудовании

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

### **Практическое занятие № 1**

**Тема:** Отработка навыков процесса обработки и нарезки клубнеплодов.

**Цель занятия:** Формирование умений процесса обработки и нарезки клубнеплодов

**Оборудование:** Инструкционные карты. Весоизмерительное оборудование, инвентарь.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа : обработки и нарезки клубнеплодов

### **Практическое занятие № 2**

**Тема:** Отработка навыков процесса обработки и нарезки корнеплодов.

**Цель занятия:** Формирование умений работы на весоизмерительном оборудовании

**Оборудование:** Инструкционные карты. весоизмерительное оборудование, сырье, разделочные доски, ножи, приспособления.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа обработки и нарезки корнеплодов овощей.

### **Практическое занятие № 3**

**Тема:** Отработка навыков процесса обработки капустных, луковых, плодовых. пряных, десертных

**Цель занятия:** Формирование умений обработка капустных, луковых, плодовых. пряных, десертных овощей.

**Оборудование:** Инструкционные карты, сырье, разделочные доски, ножи, приспособления.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: обработка капустных, луковых, плодовых пряных, десертных овощей. обработки

### **Практическое занятие № 4**

**Тема:** Отработка навыков процесса обработки грибов.

**Цель занятия:** Формирование умений обработки грибов.

**Оборудование:** Инструкционные карты, сырье, разделочные доски, ножи, приспособления.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа : обработка грибов.

### **Практическое занятие № 5**

**Тема:** Отработка навыков процесса обработки консервированных овощей.

**Цель занятия:** Формирование умений обработки консервированных овощей.

**Оборудование:** Инструкционные карты сырье, разделочные доски, ножи, приспособления.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: обработка консервированных овощей.

### **Практическое занятие № 6.**

**Тема :** Отработка умений процесса обработки рыбы.

**Цель занятия:** Формирование умений обработки рыбы.

**Оборудование:** Инструкционные карты сырье, разделочные доски, ножи, приспособления.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: обработка рыбы.

### **Практическое занятие № 7.**

**Тема :** Составление технологических схем обработки рыбы.

**Цель занятия:** Формирование умений составления технологических схем обработки рыбы.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа : составления технологических схем обработки рыбы.

### **Практическое занятие № 8**

**Тема :** Отработка навыков процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.

**Цель занятия:** Формирование умений приготовления полуфабрикатов из рыбы.

**Оборудование:** Инструкционные карты сырье, разделочные доски, ножи, приспособле

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: обработка, приготовления полуфабрикатов из рыбы.

### **Практическое занятие № 9**

**Тема:** Составление технологических схем фаршировки рыбы.

**Цель занятия:** Формирование умений составления технологических схем фаршировки рыбы.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа : составление технологических схем фаршировки рыбы.

### **Практическое занятие № 10.**

**Тема:** Отработка навыков процесса фаршировки рыбы.

**Цель занятия:** Формирование навыков процесса фаршировки рыбы.

**Оборудование:** Инструкционные карты сырье, разделочные доски, ножи, приспособления.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: фарширование рыбы.

### **Практическое занятие № 11.**

**Тема:** Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

**Цель занятия:** Формирование умений составления технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Внимательно прочитайте задания. 4. Самостоятельная работа: составление технологических карт.

### **Практическое занятие № 12.**

**Тема:** Отработка навыков процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

**Цель занятия:** Формирование умений приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

**Оборудование:** Инструкционные карты, сырье для котлетной массы, мясорубка, инвентарь.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Внимательно прочитайте задания. 4. Самостоятельная работа: приготовление котлетной массы.

### **Практическое занятие № 13.**

**Тема:** Составление технологических схем процесса обработки нерыбного водного сырья.

**Цель занятия:** Формирование умений технологических схем процесса обработки нерыбного водного сырья.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Внимательно прочитайте задания. 4. Самостоятельная работа :составление технологических карт.

### **Практическое занятие № 14.**

**Тема:** Составление технологической схемы разуба туши говядины, свинины и баранины с указанием полуфабрикатов.

**Цель занятия:** Формирование умений составления технологических схем разуба туши говядины, свинины и баранины с указанием полуфабрикатов.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Внимательно прочитайте задания. 4. Самостоятельная работа : составление технологических карт.

### **Практическое занятие № 15.**

**Тема** Отработка навыков приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

**Цель занятия:** Формирование умений составления технологических карт приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Внимательно прочитайте задания. 4. Самостоятельная работа :составление технологических карт.

### **Практическое занятие № 16.**

**Тема:** Составление технологических карты и схемы приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё.

**Цель занятия:** Формирование умений составление технологических карт и схем приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из неё.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: составление технологических карт.

### **Практическое занятие № 17.**

**Тема:** Отработка навыков приготовления полуфабрикатов натуральной рубки.

**Цель занятия:** Формирование навыков приготовления полуфабрикатов из натуральной рубки

**Оборудование:** Инструкционные карты, сырье, инвентарь и оборудование учебного цеха.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа : приготовление полуфабрикатов натуральной рубки

### **Практическое занятие № 18.**

**Тема:** Составление технологических карты и схемы приготовления котлетной массы.

**Цель занятия:** Формирование умений составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа :составление технологических карт.

### **Практическое занятие № 19.**

**Тема:** Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

**Цель занятия:** Формирование навыков приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.

**Оборудование:** Инструкционные карты. Сырье. Оборудование и инвентарь учебного цеха.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа : приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.

### **Практическое занятие № 20.**

**Тема:** Составление технологической схемы механической обработки домашней птицы.

**Цель занятия:** Формирование умений составление технологических карт приготовления механической обработки домашней птицы.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа :составление технологических карт.

### **Практическое занятие № 21.**

**Тема:** Составление технологических карт приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.

**Цель занятия:** Формирование умений составления технологических карт приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.

**Оборудование:** Инструкционные карты.

**Методические рекомендации:** 1. Инструктирование преподавателем. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3 Внимательно прочитаете задания. 4. Самостоятельная работа: составление технологических карт.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Экзаменационный материал**

**по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к  
реализации кулинарных полуфабрикатов**

**1 семестр**

Преподаватель: Тихонова Т.И.

Маркс, 2017

**Подробная формулировка критерий оценки ответов обучающихся на экзамене.**

<b>Оценка «отлично»</b>	Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные учащимся самостоятельно в процессе ответа. Задача решена верно.
<b>Оценка «хорошо»</b>	Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные учащимся с помощью преподавателя. Допущены незначительные ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Учащейся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Допущены ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Учащейся не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная, экономическая терминология не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа учащегося. Задача не решена.



**Краткая формулировка критерий оценки ответов обучающихся на экзамене:**

<b>Оценка «отлично»</b>	Ответ обучающегося отвечает следующим требованиям: 1) полнота ответа; 2) умение вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом; 3) четкость и логичность изложения; 4) правильные ответы на дополнительные вопросы; 5) задача решена верно.
<b>Оценка «хорошо»</b>	Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками: 1) полнота ответа; 2) умение вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом; 3) некоторая нечеткость ответа; 4) некоторая нелогичность изложения; 5) правильные ответы на дополнительные вопросы; 6) допущены незначительные ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками: 1) ответ неполный; 2) изложение ответа не совсем четкое и логичное; 3) учащийся затрудняется в ответах на дополнительные вопросы; 4) допущены ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками: 1) ответ неполный; 2) учащийся не умеет вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом; 3) изложение ответа нечеткое и нелогичное; 4) учащийся затрудняется в ответах на дополнительные и наводящие вопросы; 5) задача не решена.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет №1

- 1.Классификация свежих овощей.
2. Пищевая ценность корнеплодов.
3. Организация механической кулинарной обработки корнеплодов.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет №2

- 1.Требования к организации рабочего места повара для обработки свежих овощей.
- 2.Пищевая ценность клубнеплодов.
- 3.Организация механической кулинарной обработки клубнеплодов.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация  
процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных  
полуфабрикатов

### Экзаменационный билет №3

- 1.Способы очистки овощей.
2. Пищевая ценность капустных овощей.
3. Организация механической кулинарной обработки капустных овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация  
процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных  
полуфабрикатов

### Экзаменационный билет №4

- 1.Характеристика заготовочных предприятий.
- 2.Пищевая ценность луковых овощей.
- 3.Организация механической кулинарной обработки луковых овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

#### Экзаменационный билет №5

1. Общие требования к безопасности труда при работе в овощном цехе.
2. Пищевая ценность плодовых овощей.
3. Организация механической кулинарной обработки плодовых овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ . /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

#### Экзаменационный билет №6

1. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
2. Пищевая ценность салатных овощей.
3. Организация механической кулинарной обработки салатных овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ . /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 7

1. Способы консервирования овощей.
2. Пищевая ценность капустных консервированных овощей.
3. Организация механической кулинарной обработки консервированных овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ . /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 8

1. Классификация грибов.
2. Пищевая ценность грибов.
3. Организация механической кулинарной обработки грибов.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ . /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 9

1. Подготовка овощей к фаршированию.
2. Классификация универсальных приводов овощного цеха.
3. Правила эксплуатации универсальных приводов овощного цеха.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 10

1. Характеристика механического способа очистки корнеплодов и клубнеплодов.
2. Правила эксплуатации МОК-250
3. Правила безопасного труда при эксплуатации электрооборудования.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 11

1. Виды нарезки корнеплодов.
2. Принцип действия овощерезательных машин.
3. Правила эксплуатации овощерезательных машин.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 12

1. Виды нарезки клубнеплодов.
2. Характеристика поточных линий по переработке овощей.
3. Правила безопасного труда при эксплуатации поточных линий.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 13

1. Характеристика рыбного сырья поступающего на ПОП
2. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы
3. Процесс дефростации рыбного сырья.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 14

1. Требования СанПиНа к организации работы рыбного цеха.
2. Процесс пластования рыбы.
3. Механическая кулинарная обработка безчешуйчатой и мелко чешуйчатой рыбы.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)



государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 15

1. Характеристика нерыбного водного сырья поступающего на ПОП.
2. Механическая кулинарная обработка рыбы осетровых пород.
3. Процесс подготовки сырья для котлетной массы.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 16

1. Процесс подготовки овощей к консервированию.
2. Требования качества ,сроки хранения овощных полуфабрикатов.
3. Способы замораживания овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет №17

1. Подготовка рыбы для фарширования целиком.
2. Правила эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1м
3. Процесс вымачивания солёной рыбы.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 18

1. Процесс подготовки сырья для кнельной массы.
2. Подготовка рыбы для фарширования порционно.
3. Правила сборки мясорубки.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет №19

1. Правила безопасного труда при работе на мясорубке.
2. Правила регулировки массы котлет и биточков в котлетоформочной машине.
3. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 20

1. Характеристика мясного сырья поступающего на ПОП.
2. Организация процесса обработки туш КРС.
3. Требования к организации рабочего места повара мясного цеха.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 21

1. Правила дефростации мяса.
2. Организация процесса обработки туш свинины и баранины.
3. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из мяса.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ . /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 22

1. Организация процесса обработки туш диких животных.
2. Технологический процесс подготовки полуфабрикатов из рубленой массы
3. Организация процесса обработки костей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ . /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 23

1. Организация процесса обработки тушек домашней птицы.
2. Организация процесса приготовления мясной котлетной массы.
3. Организация процесса обработки субпродуктов.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ . /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер  
**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 24

1. Организация процесса приготовления порционных мясных полуфабрикатов.
2. Организация рабочих мест в птице-гольевом цехе.
3. Организация безопасной работы на механическом оборудовании.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ . /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия:** 43.01.09. Повар, кондитер

**Курс:** 1

**Наименование учебной дисциплины:** МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 25

1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.
2. Требования качества и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
3. Организация процесса приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ . /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Экзаменационный материал**

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

**2 семестр**

Преподаватель: Тихонова Т.И.

Маркс, 2018

### Подробная формулировка критерий оценки ответов обучающихся на экзамене.

<b>Оценка «отлично»</b>	Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные учащимся самостоятельно в процессе ответа. Задача решена верно.
<b>Оценка «хорошо»</b>	Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные учащимся с помощью преподавателя. Допущены незначительные ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Учащейся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Допущены ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Учащейся не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная, экономическая терминология не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа учащегося. Задача не решена.



**Краткая формулировка критерий оценки ответов обучающихся на экзамене:**

<b>Оценка «отлично»</b>	Ответ обучающегося отвечает следующим требованиям: 1) полнота ответа; 2) умение вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом; 3) четкость и логичность изложения; 4) правильные ответы на дополнительные вопросы; 5) задача решена верно.
<b>Оценка «хорошо»</b>	Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками: 1) полнота ответа; 2) умение вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом; 3) некоторая нечеткость ответа; 4) некоторая нелогичность изложения; 5) правильные ответы на дополнительные вопросы; 6) допущены незначительные ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками: 1) ответ неполный; 2) изложение ответа не совсем четкое и логичное; 3) учащийся затрудняется в ответах на дополнительные вопросы; 4) допущены ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками: 1) ответ неполный; 2) учащийся не умеет вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом; 3) изложение ответа нечеткое и нелогичное; 4) учащийся затрудняется в ответах на дополнительные и наводящие вопросы; 5) задача не решена.

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

1. Пищевая ценность, классификация корнеплодов.
2. Процесс кулинарной обработки корнеплодов
3. Виды нарезки корнеплодов.
4. Пищевая ценность, классификация клубнеплодов.
5. Процесс кулинарной обработки клубнеплодов.
6. Виды нарезки клубнеплодов.
7. Пищевая ценность, классификация капустных овощей.
8. Порционные полуфабрикаты из говядины для тушения.
9. Виды нарезки капустных овощей.
10. Пищевая ценность, классификация томатных овощей.
11. Процесс кулинарной обработки томатных овощей.
12. Виды нарезки томатных овощей.
13. Пищевая ценность, классификация грибов.
14. Процесс кулинарной обработки грибов.
15. Виды нарезки плодовых грибов.
16. Пищевая ценность, классификация рыбы.
17. Процесс кулинарной обработки чешуйчатой рыбы.
18. Полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарения.
19. Процесс кулинарной обработки мелко чешуйчатой и безчешуйчатой рыбы.
20. Процесс приготовления котлетной массы из рыбы.  
Полуфабрикаты из котлетной массы для жарения.
21. Процесс кулинарной обработки рыбы осетровых пород.
22. Процесс приготовления кнельной массы из рыбы.
23. Фаршированные полуфабрикаты из котлетной массы.
  
24. Пищевая ценность, классификация нерыбных продуктов моря.
25. Процесс фарширования рыбы.
26. Процесс обработки ракообразных.
27. Пищевая ценность мяса, классификация, значение в питании человека.
28. Механическая кулинарная обработка мяса.
29. Разруб туши КРС. Общие правила процесса приготовления мясных полуфабрикатов.
30. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.
31. Процесс обработки костей. Общие правила процесса приготовления мясных полуфабрикатов.
32. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.
33. Процесс обработки костей.
34. Разруб туши свинины.
35. Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины.
36. Процесс приготовления порционных полуфабрикатов из свинины для жарения.
37. Разруб туши баранины
38. Крупнокусковые полуфабрикаты из баранины.

39. Процесс приготовления порционных полуфабрикатов из баранины для жарения.
40. Процесс кулинарной обработки капустных овощей.
41. Процесс фарширования овощей
42. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.
43. Пищевая ценность, классификация тыквенных овощей.
44. Процесс кулинарной обработки тыквенных овощей.
45. Виды нарезки тыквенных овощей.
46. Процесс приготовления натурального рубленного мяса.
47. Полуфабрикаты из натуральной рубленой массы.
48. Процесс обработки консервированных овощей.
49. Мелкокусковые полуфабрикаты для жарения из свинины и баранины.
50. Процесс приготовления котлетной массы.
51. Классификация полуфабрикатов из котлетной массы.
52. Процесс механической обработки домашней птицы.
53. Виды заправки домашней птицы
54. Процесс обработки луковых овощей.
55. Пищевая ценность, классификация субпродуктов.
56. Процесс обработки субпродуктов.
57. Приготовление полуфабрикатов из овощей для запекания.
58. Полуфабрикаты для варки из домашней птицы.
59. Процесс приготовления котлетной массы из домашней птицы.
60. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей.
61. Оттаивание мороженой рыбы.
62. Обработка рыбы для использования в целом виде.
63. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из овощей.
64. Вымачивание соленой рыбы.
65. Разделка рыбы на филе (пластование).
66. Процесс обработки моллюсков.
67. Вымачивание соленой рыбы.
68. Разделка рыбы на филе (пластование).
69. Процесс обработки моллюсков. Сортировка и кулинарное использование частей мяса КРС.
70. Процесс приготовления кнельной массы из домашней птицы и дичи.
71. Процесс приготовления маринадов.
72. Сортировка и кулинарное использование частей мяса свинины и баранины.
73. Требования к качеству рыбы, условия и сроки хранения
74. Обработка рыбы для фарширования в виде батона (рулета)
75. Кулинарное использование частей туши КРС.
76. Пищевая ценность корнеплодов.
77. Организация механической кулинарной обработки корнеплодов.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

### Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

#### Экзаменационный билет №1

- 1.Пищевая ценность, классификация корнеплодов.
- 2.Процесс кулинарной обработки корнеплодов
- 3.Виды нарезки корнеплодов.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

### Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс:1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

#### Экзаменационный билет №2

- 1.Пищевая ценность, классификация клубнеплодов.
- 2.Процесс кулинарной обработки клубнеплодов.
- 3.Виды нарезки клубнеплодов.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет №3

- 1.Пищевая ценность, классификация капустных овощей.
- 2.Порционные полуфабрикаты из говядины для тушения.
- 3.Виды нарезки капустных овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс:1

Наименование учебной дисциплины:

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

**Экзаменационный билет №4**

- 1.Пищевая ценность, классификация томатных овощей.
- 2.Процесс кулинарной обработки томатных овощей.
- 3.Виды нарезки томатных овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет №5**

- 1.Пищевая ценность, классификация грибов.
- 2.Процесс кулинарной обработки грибов.
- 3.Виды нарезки плодовых грибов.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс:1

Наименование учебной дисциплины:

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

### Экзаменационный билет № 6

- 1.Пищевая ценность, классификация рыбы.
- 2.Процесс кулинарной обработки чешуйчатой рыбы.
- 3.Полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарения.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / Федоренко Н.В.

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)



государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет №7**

1. Процесс кулинарной обработки мелкочешуйчатой и безчешуйчатой рыбы.
- 2..Процесс приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Полуфабрикаты из котлетной массы для жарения.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс:1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет №8

- 1.Процесс кулинарной обработки рыбы осетровых пород.
- 2..Процесс приготовления кнельной массы из рыбы.
3. Фаршированные полуфабрикаты из котлетной массы.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет №9**

1. Пищевая ценность, классификация нерыбных продуктов моря.
2. . Процесс фарширования рыбы.
3. Процесс обработки ракообразных.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс:1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет №10**

1. Пищевая ценность мяса, классификация, значение в питании человека.
2. Механическая кулинарная обработка мяса.
3. Разруб туши КРС.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет №11**

1. Общие правила процесса приготовления мясных полуфабрикатов.
2. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.
3. Процесс обработки костей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

### 43.01.09 Повар, кондитер

Курс:1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

#### Экзаменационный билет № 12

1. Разруб туши свинины.
2. Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины.
- 3..Процесс приготовления порционных полуфабрикатов из свинины для жарения.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет № 13**

1. Разруб туши баранины
2. Крупнокусковые полуфабрикаты из баранины.
- 3..Процесс приготовления порционных полуфабрикатов из баранины для жарения.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс:1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 14

1. Процесс кулинарной обработки капустных овощей.
2. Процесс фарширования овощей.
3. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / Федоренко Н. /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)



государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет №15**

- 1.Пищевая ценность, классификация тыквенных овощей.
- 2.Процесс кулинарной обработки тыквенных овощей.
- 3.Виды нарезки тыквенных овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс:1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 16

- 1.Процесс приготовления натурального рубленного мяса.
2. Полуфабрикаты из натуральной рубленой массы.
- 3.Процесс обработки консервированных овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет № 17**

1. Мелкокусковые полуфабрикаты для жарения из свинины и баранины.
2. Процесс приготовления котлетной массы.
3. Классификация полуфабрикатов из котлетной массы.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс:1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 18

1. Процесс механической обработки домашней птицы.
2. Виды заправки домашней птицы
3. Процесс обработки луковых овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет № 19**

1. Пищевая ценность, классификация субпродуктов.
2. Процесс обработки субпродуктов.
3. Приготовление полуфабрикатов из овощей для запекания.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс:1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 20

1. Полуфабрикаты для варки из домашней птицы.
2. Процесс приготовления котлетной массы из домашней птицы.
3. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

### Экзаменационный билет № 21

1. Оттаивание мороженой рыбы.
2. Обработка рыбы для использования в целом виде.
3. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс:1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет №22**

1. Вымачивание соленой рыбы.
2. Разделка рыбы на филе (пластование).
3. Процесс обработки моллюсков.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)



государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет № 23**

1. Сортировка и кулинарное использование частей мяса КРС.
2. Процесс приготовления кнельной массы из домашней и дичи, птицы
3. Процесс приготовления маринадов.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет № 24**

1. Сортировка и кулинарное использование частей мяса свинины и баранины.
2. Требования к качеству рыбы, условия и сроки хранения
3. Обработка рыбы для фарширования в виде батона (рулета).

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс: 1

Наименование учебной дисциплины: МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Экзаменационный билет № 25**

1. Кулинарное использование частей туши КРС.
2. Пищевая ценность корнеплодов.
3. Организация механической кулинарной обработки корнеплодов.

Председатель цикловой методической комиссии  
естественнонаучного профиля

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Утверждаю

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Контрольно-оценочные материалы  
для экзамена (по модулю)**

по ПМ.01. Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента  
профессия: 43.01.09. Повар, кондитер.

Маркс, 2017 г.

## 1. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01. Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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

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

Общие компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

- Оборудованием и инвентарём учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания: 6 час.

### **Задание №1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1-1.4; ОК 01 – ОК 11.

#### **Задание № 1**

1. Провести механическую кулинарную обработку корнеплодов на примере моркови.

2. Провести нарезку моркови основными видами нарезки.

#### **Задание № 2**

1. Провести механическую кулинарную обработку корнеплодов на примере свёклы.

2. Провести нарезку свёклы основными видами нарезки.

#### **Задание №3**

1. Провести механическую кулинарную обработку томатных овощей

2. Подготовить томатные овощи к фаршировке.

#### **Задание №4**

1. Провести механическую кулинарную обработку томатных овощей

2. Подготовить полуфабрикат перец фаршированный.

#### **Задание №5**

1. Провести механическую кулинарную обработку капусты белокочанной.

2. Подготовить полуфабрикат голубцы с овощным фаршем.

#### **Задание №6**

1. Провести механическую кулинарную обработку разных видов капусты.

2. Подготовить капустные овощи к заморозке.

#### **Задание №7**

1. Провести механическую кулинарную обработку грибов свежих и сушеных.

Показать виды нарезки.

2. Подготовить грибы к заморозке.

#### **Задание №8**

1. Провести механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы.

2. Подготовить рыбу к варке целиком.

#### **Задание №9**

1. Провести механическую кулинарную обработку мелко чешуйчатой рыбы.

2. Подготовить полуфабрикаты из рыбы для тушения и запекания.

#### **Задание №10**

1. Провести механическую кулинарную обработку без чешуйчатой рыбы.
2. Подготовить полуфабрикаты из рыбы для фарширования.

**Задание №11**

1. Провести механическую кулинарную обработку мяса.
2. Подготовить мелкокусковые полуфабрикаты для жарения.

**Задание №12**

1. Провести механическую кулинарную обработку мяса.
2. Подготовить мелкокусковые полуфабрикаты для тушения и запекания.

**Задание №13**

1. Провести механическую кулинарную обработку мяса и приготовить натуральную рубленную массу.
2. Приготовить полуфабрикаты из натуральной рубки.

**Задание №14**

1. Провести механическую кулинарную обработку мяса вырезки.
2. Приготовить порционные полуфабрикаты из вырезки.

**Задание №15**

1. Провести механическую кулинарную обработку мяса
2. Приготовить полуфабрикаты бифштекс, антрекот, ромштекс.

**Задание №16**

1. Приготовить котлетную массу из мяса.
2. Приготовить полуфабрикаты из котлетной массы.

**Задание №17**

1. Приготовить кнельную массу из рыбы.
2. Приготовить полуфабрикаты из кнельной массы.

**Задание №18**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.
2. Подготовить курицу к варке целиком. Показать все виды заправки курицы

**Задание №19**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.
2. Приготовить полуфабрикаты из курицы для жарения.

**Задание №20**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.
2. Приготовить полуфабрикаты из курицы для тушения и запекания.

**Задание № 21**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.
2. Приготовить полуфабрикаты из курицы для тушения и запекания.

**Задание №22**

1. Приготовить котлетную массу из курицы.
2. Сформовать полуфабрикаты из котлетной массы.

**Задание №23**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.
2. Приготовить мелкокусковые полуфабрикаты из курицы для жарения, тушения.

**Задание №24**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.

2. Приготовить порционные полуфабрикаты из курицы для жарения, тушения и запекания.

**Задание №25**

1. Приготовить кнельную массу из курицы.

2. Сформовать полуфабрикаты из кнельной массы.



## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

Обучающегося(йся) \_\_\_\_\_

1 курса, профессия 43.01.09 Повар, кондитер освоил(а) программу профессионального ПМ.01  
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Часы		Сроки
	Аудиторная	Самостоятельная	
МДК. 01. 01.			
МДК. 01. 02.			
УП			
ПП			
Экзамен (по модулю)			

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.01.01.	Экзамен	
МДК.01.02.	Экзамен	
УП	Зачет (с оценкой)	
ПП	Зачет (с оценкой)	
ПМ.01	Экзамен (по модулю)	

Итоги экзамена (по модулю)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.		
ПК 1.2.		
ПК 1.3.		
ПК 1.4.		
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды,	

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

**ОТЧЕТ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество студента)

Студента/ки/ \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Период прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от учебного заведения \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

2017/2018 учебный год

ГАПОУ СО  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«    »                      20    г.

**Индивидуальное задание студента на период  
прохождения производственной практики**

Группа № \_\_\_\_\_

профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Студент \_\_\_\_\_

ПМ.01 Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента.

**Тематика выполняемых работ на производственной практике:**

- 1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- 2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- 3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- 4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_/

«    »                      20    г.

**Министерство образования Саратовской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»**

**Д Н Е В Н И К**

прохождения производственной практики

по ПМ.01 Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

группа \_\_\_\_\_

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

студент \_\_\_\_\_

Продолжительность практики:

с «    »                    20    г.

по «    »                    20    г.

Руководитель практики от учебного заведения

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

г. Маркс, 20\_\_ г.

ГАПОУ СО  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А**

**Практикант** \_\_\_\_\_

На предприятие прибыл \_\_\_\_\_

Оставил предприятие \_\_\_\_\_

Программу практики выполнил: полностью, не полностью

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Замеченные недостатки в теоретической подготовке, проявившиеся на практической работе \_\_\_\_\_

Отношение к работе: \_\_\_\_\_

Замечания по технике безопасности: имеет, не имеет

Освоил общие компетенции: \_\_\_\_\_

Общественная активность в трудовом коллективе: высокая, удовлетворительная, низкая

Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет, не имеет

Поощрения, высказывания: не имеет, имеет за \_\_\_\_\_

Замечания и предложения по совершенствованию качества подготовки практиканта и организации производственной практики

Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

Руководитель практики  
от учебного заведения \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

## Дневник производственной практики

ПМ.01 Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Студента(ки) \_\_\_\_\_

Группы № \_\_\_\_\_ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Вид деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента \_\_\_\_\_

Приобретаемые ОК и ПК: ОК.1-11; ПК.1.1.-1.4.

Виды и объемы работ, выполненные студентом во время практики: 144 часа.

Дата	Виды выполняемой работы	Кол-во часов	Качество выполнения работ (оценка)
	1.Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте предприятия. Ознакомление с производственными зонами предприятия.		
	2. Отработка практических навыков оценки качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.		
	3.Отработка практических навыков нарезки корнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.		
	4.Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.		
	5.Отработка практических навыков нарезки капустных и луковых овощей различными способами .		
	6.Отработка практических навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.		
	7.Отработка практических навыков консервирования овощей и грибов.		
	8.Отработка практических навыков процесса обработки рыбы		
	9 Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.		
	10.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарения, тушения и запекания		
	11. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования		
	12. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы.		
	13.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки из говядины.		
	14.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения порционным куском из говядины.		
	15.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения порционным куском из говядины.		





## Аттестационный лист производственной практики

Характеристика профессиональной деятельности студента(ки) во время производственной практики по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. ФИО студента(ки): \_\_\_\_\_ группа № \_\_\_\_\_  
2. Место проведения производственной практики (организация), наименование, юридический адрес: \_\_\_\_\_

3. Время проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики, согласно программе производственной практики: 144 часа

№ п/п	Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оценка)
	1.Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте предприятия. Ознакомление с производственными зонами предприятия.		
	2. Отработка практических навыков оценки качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.		
	3.Отработка практических навыков нарезки корнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.		
	4.Отработка практических навыков нарезки клубнеплодов различными способами и приготовление полуфабрикатов из овощей.		
	5.Отработка практических навыков нарезки капустных и луковых овощей различными способами.		
	6.Отработка практических навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов.		
	7.Отработка практических навыков консервирования овощей и грибов.		
	8.Отработка практических навыков процесса обработки рыбы		
	9 Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.		
	10.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарения, тушения и запекания		
	11. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы для фарширования		
	12. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из котлетной массы.		
	13.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для варки из говядины.		
	14.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения порционным куском из говядины.		
	15.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения порционным куском из говядины.		

	16.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для жарения мелким куском из говядины.		
	17.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для тушения мелким куском из говядины.		
	18.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины для жарения.		
	19.Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё.		
	20.Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.		
	21.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.		
	22.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде		
	23.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде.		
	24.Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлаждённом и замороженном виде.		
	<b>Промежуточный контроль в форме зачёта (с оценкой).</b>		

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика: Качество выполненных работ на \_\_\_\_\_ соответствует требованиям соблюдения технологии и правил выполнения производственных операций, требованиям охраны труда и соблюдения техники безопасности, а также в соответствии с СанПиНом с соблюдением требований пожарной безопасности.

### **Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики**

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

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

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

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

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

Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики  
от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.

Руководитель практики  
от учебного заведения \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.