

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

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

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦМК сферы
общественного питания

Протокол № 01

От «19» августа 2019 г.

Председатель ЦМК сферы
общественного питания

Горбатова Г.В. Горбатова Г.В.

Фонд оценочных средств ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года

Заместитель директора по учебно -
производственной работе

Гостева И.Ю. Гостева И.Ю.

Зам. директора по УР

Федотова Н.В. Федотова Н.В.

Составитель (и)
(автор)

Федоренко Н.В. преподаватель ГАПОУ СО «МПК»,
высшей квалификационной категории

Рецензенты:
Внутренний

Жильцова М.Н. преподаватель ГАПОУ СО «МПК»,
высшей квалификационной категории

Внешний

Жильцова М.Н. Жильцова М.Н.



**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного 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>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента полуфабрикатов; -разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов -организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов 	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 01. – ОК 11.</p>	<p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации</p>	<p>МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Тема 1.1. Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Тема1.2.Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы заданий в</p>	2	<p>- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам , Практические занятия (отчет), Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические и калькуляционные карты, работа со</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК 01.01, МДК 01.02 Зачет (с оценкой) по учебной и производственной практике ; Экзамен(по модулю)</p>

<p>сложного ассортимента; -упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; -контроле хранения и расхода продуктов. уметь: -разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; -соблюдать правила сочетаемости,</p>		<p>хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p>	<p>соответствии с заказами, планом работы. Тема1.3.Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. МДК 01. 02 Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Тема1.1.Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема1.2.Организация подготовки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема1.3.Организация подготовки</p>		<p>сборником рецептур),</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------	--

<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>-использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>знать:</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p>		<p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки,</p>	<p>мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 1.4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>			
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

<p>-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; -правила составления заявок на продукты.</p>		<p>подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,</p>				
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

		<p>инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос. особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p>				
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных				
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

		навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

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

Элементы ПМ.01	Формы промежуточной аттестации									
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семес тр	7 семестр	8 семестр	9 семестр	10 семестр
МДК01.01				экзамен						

МДК01.02					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 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 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 специальности СПО 43.02.15 поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**Перечень оценочных средств
для текущего контроля знаний, умений обучающихся
по профессиональному модулю**

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

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу ПМ		Перечень вопросов по темам
2	Тест по теме, разделу ПМ	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по темам
3	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
4	Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические карты, схемы, калькуляционные карты)	Реферат - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельно й работы
		Доклад, сообщение - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	
		Технологические карты, технологические схемы, калькуляционные карты	

**Перечень оценочных средств
для промежуточной аттестации обучающихся
по профессиональному модулю**

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

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Экзаменационные билеты для устного (письменного) экзамена по ПМ		1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену. 2. Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного (письменного) комплексного экзамена по МДК
2	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
3	Материалы для зачета (с оценкой)		Тестовые задания для зачеты (с оценкой)
4	Отчет по производственной практике и аттестационный лист по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета
5	Экзамен (по модулю)		КОС

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

Контрольно – оценочные средства для текущего контроля

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

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

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

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме
междисциплинарного курса**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Вопросы составлены для тем:

Тема 1. Организация рабочего места в заготовочном цехе. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря .

Тема 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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.

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

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

Что такое классификация?

Перечислите методы классификации. В чем их сущность?

Назовите виды классификации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Укажите значение температуры в толще охлажденного полуфабриката.

Какая температура допускается в толще замороженного полуфабриката?

Перечислите принципы производства кулинарной продукции.

Перечислите документы, используемые при производстве кулинарной продукции.

Каковы особенности работы мясорыбного цеха?

Перечислите виды технологического оборудования, используемого при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Перечислите основные правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.

Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: фарширование, отбивание, формование, панирование, маринование и интенсивное охлаждение.

Перечислите виды панировок.

В каком виде поступает рыба на предприятия питания?

Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы.

В каких условиях хранят охлажденную рыбу?

17 Каким способом оттаивают замороженную рыбу?

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

Какое количество соли добавляют на 1 л воды при оттаивании рыбы?

Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе.

Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?

К каким рыбам по содержанию жира относится угорь?

Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде.

Используют ли рыбу, разделанную на филе с кожей, для приготовления котлетной массы?

Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы применять 25—30% вареной рыбы?

Для чего в котлетную массу добавляют сырые яйца?

В каких целях в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб?

Укажите вид панировки для приготовления тельного.

Какую форму имеет полуфабрикат тельное?

Какое филе используется для приготовления зраз донских?

На какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы?

В каком термическом состоянии поступает на производство мясо?

Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса.

Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства?

Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше 15°C.

Какое мясо имеет температуру в толще мышцы от 0 до 4°C?

Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше -6 °C.

Дайте определение понятия жиловка и сортировка мяса.

Что обеспечивает дефростация мяса?

Какую поверхность имеет охлажденное мясо?

Назовите оптимальные условия для размораживания мяса.

Укажите кулинарное использование вырезки из говядины.

Опишите кулинарное использование лопатки из говядины.

Какое кулинарное использование имеет корейка из свинины?

Назовите кулинарное использование лопатки из свинины.

Укажите кулинарное использование окорока из свинины.

Опишите кулинарное использование грудинки из баранины.

Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты?

Укажите условия хранения замороженных молочных поросят.

Назовите условия хранения охлажденной ягнятины.

В каких условиях хранят охлажденную свиную голову?

Почему не допускается размораживание мяса в воде?

Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием

полуфабрикатов?

18 Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?

Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада.

Какие части мяса используют для приготовления буженины?

Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной.

Какие фарши используют для фарширования грудинки?

Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов,

предназначенных для дальнейшего использования.

Как подготовить поросенка для фарширования?

Назовите рецептуру кнельной массы на 1 кг мякоти.

3 1 . При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?

Как размораживают домашнюю птицу?

Почему ценятся блюда из филе птицы?

В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица?

Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?

В каких целях полуфабрикат Котлеты фаршированные из филе птицы панируют дважды?

Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?

Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы?

Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы.

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

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме
междисциплинарного курса**

МДК 01. 02 Процессы приготовления , подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Вопросы составлены для тем:

Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

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.

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

1. Классификация, характеристика способов обработки сырья для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.
 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования используемого для обработки мяса.
 3. Основные определения кулинарных терминов. Признаки, по которым различают кулинарную продукцию.
 4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки мяса.
 5. Общая характеристика технологического процесса предприятия.
 6. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них.
 7. Характеристика этапов технологического процесса.
 8. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них.
 9. Правила составления заявки на сырье.
 10. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее.
 11. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.
 12. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее.
- Председатель ЦМК сферы общественного питания
13. Требования к оформлению и технологических документов.
 14. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки дичи и приготовления полуфабрикатов из нее.
 15. Организация работ в овощном цехе, технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.
 16. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки дичи и приготовления полуфабрикатов из нее.
 17. Организация рабочего места по обработке, нарезке овощей и грибов.
 18. Приемы безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.
 19. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.

20. Организация хранения обработанных мясных продуктов и полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
21. Безопасные приемы эксплуатации оборудования в процессе обработки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).
22. Организация хранения обработанных продуктов из домашней птицы и полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
23. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
24. Основные определения кулинарных терминов. Признаки, по которым различают кулинарную продукцию.

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

**Комплект тестовых заданий
по теме междисциплинарного курса**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Тест составлен для тем:

Тема 1. Организация рабочего места в заготовочном цехе. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря .

Тема 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

Тема: Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы сложной кулинарной продукции

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 °С;
б) 12 сут. при температуре -8 °С;
в) 3 сут. при температуре 0...-2°С;
г) не более 5 сут. при температуре 2... 10°С.
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, °С:
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.

28

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.

Тема: Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса сложной кулинарной продукции

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 задней 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.

30

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 °С 12 мес. с даты изготовления сырья;
- б) при температуре +1 ...-1 °С 14 сут. с даты изготовления сырья;
- в) при температуре +1 ...-7 °С 14 сут. с даты изготовления сырья;
- г) при температуре 10 °С 24 сут. с даты изготовления сырья.

16. Укажите условия хранения охлажденной ягнятины

- а) при температуре 0 °С и относительной влажности воздуха 85 % 8 сут.;
- б) при температуре 0 °С и относительной влажности воздуха 90% 15 сут.;
- в) при температуре 18 °С или ниже и относительной влажности воздуха 95...98% куски мяса молодого барана можно хранить от 6 до 9 мес;
- г) при температуре +1...-7°С и относительной влажности воздуха 95% 14 сут.

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

- а) при температуре не выше -18 °С 12 мес;
- б) при температуре +1 ...-1 °С 14 сут.;
- в) при температуре +1 ...-7 °С 14 сут.;
- г) при температуре 10 "С 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:

- 31
- 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.

32 **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 °С до 16 мес,

- б) при температуре не ниже -10 °С до 6 мес,
- в) при температуре не ниже -18 °С до 6 мес,
- г) при температуре не ниже -10 °С до 3 мес.

9. Укажите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы:

- а) при температуре -8 °С и относительной влажности воздуха 90...95 % в течение 48 ч;
- б) при температуре 4...8-С и относительной влажности воздуха 80... 85 % в течение 48 ч;
- в) при температуре 4 -С и относительной влажности воздуха 80...85 % в течение 4 ч;
- г) при температуре 4...8-С 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, мускатныйорех, 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;

б) для приготовления кнелей, суфле, для фарширования;

в) для приготовления кнелей, суфле и котлет фаршированных;

г) для приготовления кнелей и суфле.

15. Укажите температуру и относительную влажность хранения готовых охлажденных

полуфабрикатов из птицы:

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

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

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

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

**Комплект тестовых заданий
по теме междисциплинарного курса**

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 31пкд группы по МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Тест составлен для тем:

Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

Тест

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

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

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют только корневища

в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают

б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

г/ проваривают в соленой воде

7. Свежие грибы промывают в воде:

а/ для удаления слизи

б/ для удаления песка, грязи, листьев

в/ для удаления горького привкуса

г/ для набухания

8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

а/ брусочки, ломтики

б/ дольки, соломка

в/кружочки, чесночки

г/колечки, звенья

9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

а/соломка, кружочки

б/спиральки, чесночки

в/звездочки, цветочки

г/бочоночки, ленточки

10. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС

в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка

г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

11. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

а/ б/ в/

12. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а/ заготовочный цех

б/ мясорыбный цех

в/ холодный цех

13. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а/ приготовление полуфабрикатов

б/ разделка

в/ вымачивание

г/ размораживание

14. Перечислите способы размораживания рыбы:

а/ б/ в/

15. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

а/ удаление жабр

б/ промывание

в/ очистка чешуи

г/ удаление плавников

д/ удаление внутренностей

16. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

а/Р.В.

б/М.С.

в/Р.С.

Ответьте на вопросы:

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

18. Для чего панируют рыбу?

19. Назовите способы размораживания мяса:

а/ б/

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| а/ обсушивание | д/ обвалка |
| б/ обмывание | е/ сортировка мяса |
| в/ кулинарная разделка | ж/ приготовление полуфабрикатов |
| г/ размораживание | |

21. Назовите отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.

- а/ б/ в/ г/

22. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

- а/ б/ в/ г/ д/ е/ ж/

23. При разделке баранины выделяют следующие части:

- а/ б/ в/ г/ д/

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

- а/ б/ в/ г/ д/

25. Выберите форму нарезки поджарки

- а/ соломка
б/ брусочек
в/ кубик

26. Выберите полуфабрикаты из мясной котлетной массы

- а/ бифштекс
б/ зразы
в/ тефтели
г/ фрикадельки
д/ рулет

27. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

40

- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| а/ удаление шейки | д/ приготовление полуфабрикатов |
| б/ промывание | е/ оттаивание |
| в/ опаливание | ж/ потрошение |
| г/ удаление ножек | з/ удаление головы |

Ответьте на вопросы:

28. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

Тест

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

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

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют только корневища

в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают

б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

г/ проваривают в соленой воде

7. Свежие грибы промывают в воде:

а/ для удаления слизи

б/ для удаления песка, грязи, листьев

в/ для удаления горького привкуса

г/ для набухания

8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

а/ брусочки, ломтики

б/ дольки, соломка

в/ кружочки, чесночки

г/ колечки, звенья

9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

а/соломка, кружочки

б/спиральки, чесночки

в/звездочки, цветочки

г/бочоночки, ленточки

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

а/ обсушивание

д/ обвалка

б/ обмывание

е/ сортировка мяса

в/ кулинарная разделка

ж/ приготовление полуфабрикатов

г/ размораживание

21. Назовите отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.

а/ б/

в/

г/

22. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

а/ б/

в/

г/

д/

е/

ж/

23. При разделке баранины выделяют следующие части:

а/

б/

в/

г/

д/

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а/

б/

в/

г/

д/

25. Выберите форму нарезки поджарки

а/ соломка

б/ брусочек

в/ кубик

26. Выберите полуфабрикаты из мясной котлетной массы

а/ бифштекс

б/ зразы

в/ тефтели

г/ фрикадельки

д/ рулет

27. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

а/ удаление шейки

д/ приготовление полуфабрикатов

б/ промывание

е/ оттаивание

в/ опаливание

ж/ потрошение

г/ удаление ножек

з/ удаление головы

19. Назовите способы размораживания мяса:

а/

б/

Ответьте на вопросы:

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

18. Для чего панируют рыбу?

28. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

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

**Методические рекомендации
по выполнению практических занятий**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Перечень практических занятий по

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

Наименование темы МДК	№ пр.кт. занятия.	Наименование практического занятия	Кол-во часов
МДК 01. 01 Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря .	1	Охарактеризовать принцип работы машин для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.	2
	2	Охарактеризовать принцип работы машин для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.	2
	3	Охарактеризовать принцип работы машин для обработки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь.	2
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции.	4	Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.	2
	5	Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов.	2
	6	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки корнеплодов.	2
	7	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки клубнеплодов.	2
	8	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки луковых и капустных овощей.	2
	9	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2
	10	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки подготовки экзотических и редких видов сырья.	2
	11	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.	2
	12	Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	2
Тема 3.2. Приготовление	13	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы.	2

полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	14	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы.	2
	15	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки рыбы осетровых пород.	2
	16	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению рыбных полуфабрикатов.	2
	17	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов.	2
	18	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2
	19	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: из рыбной котлетной массы.	2
	20	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: из рыбной котлетной массы.	2
	21	Оценка органолептическим методом качества сырья и готовых рубленых полуфабрикатов.	2
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	22	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши говядины.	2
	23	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши свинины.	2
	24	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши из баранины.	2
	25	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	2
	26	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса.	2
	27	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из говядины.	2
	28	Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2
	29	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из свинины.	2
	30	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из баранины.	2
	31	Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	2
	32	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению рубленых полуфабрикатов.	2
	33	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2
34	Составление технологических карт по приготовлению полуфабрикатов из субпродуктов.	2	
Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	35	Составление технологической схемы механической кулинарной обработки птицы.	2
	36	Определение количества отходов, массы нетто, брутто.	2
	37	Составление технологических карт по приготовлению и	2

них.			
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	6	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов и полуфабрикатов из котлетной массы.	2
	7	Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из котлетной массы.	2
	8	Безопасные приемы эксплуатации оборудования в процессе обработки мяса и мясных продуктов. Приемы безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера..	2

Практические занятия по МДК.01.01

Практическое занятие №1.

Тема: Охарактеризовать принцип работы машин для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при работе машин для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, сформировать практические знания и навыки при работе с производственным инвентарем.

Задание:

1. Изучить общие характеристики машин для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов и производственного инвентаря, их назначение и применение.
2. Освоить технику безопасности при работе машин для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь на предприятиях общественного питания.
3. Составить отчет о принципах работы машин для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственного инвентаря.

Практическое занятие №2.

48

Тема: Охарактеризовать принцип работы машин для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при работе машин для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, сформировать практические знания и навыки при работе с производственным инвентарем.

Задание:

1. Изучить общие характеристики машин для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов и производственного инвентаря, их назначении , применении.
2. Освоить технику безопасности при работе машин для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь на предприятиях общественного питания.

3. Составить отчет о принципах работы машин для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственного инвентаря.

Практическое занятие №3.

Тема: Охарактеризовать принцип работы машин для обработки сырых овощей и картофеля, производственный инвентарь.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при работе машин для обработки сырых овощей и картофеля, сформировать практические знания и навыки при работе с производственным инвентарем.

Задание:

1. Изучить общие характеристики машин для обработки сырых овощей и картофеля и производственного инвентаря, их назначение, применение.
2. Освоить технику безопасности при работе машин для обработки сырых овощей и картофеля и производственного инвентаря на предприятиях общественного питания.
3. Составить отчет о правилах принципах работы машин для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственного инвентаря.

49

Практическое занятие №4.

Тема: Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при обработке и подготовке овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд на предприятиях общественного питания.

3. Составить отчет о методах обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №5.

Тема: Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов.

Цель: Сформировать практические знания и навыки оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов.

Задание:

1. Изучить способы оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить способы оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.
3. Составить отчет о способах оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №6.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки корнеплодов.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы механической кулинарной обработки корнеплодов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки корнеплодов для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки корнеплодов для приготовления сложных кулинарных блюд.

3. Составить технологические схемы механической кулинарной обработки корнеплодов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №7.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки клубнеплодов.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы механической кулинарной обработки клубнеплодов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки клубнеплодов для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки клубнеплодов для приготовления сложных кулинарных блюд.
3. Составить технологические схемы механической кулинарной обработки клубнеплодов для приготовления сложных кулинарных блюд.

51

Практическое занятие №8.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки луковых и капустных овощей.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы обработки и подготовке луковых и капустных овощей для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологической схемы обработки и подготовки луковых и капустных овощей для приготовления сложных кулинарных блюд.

2. Освоить методы составления технологической схемы обработки и подготовки луковых и капустных овощей для приготовления сложных кулинарных блюд на предприятиях общественного питания.

3. Составить технологические схемы обработки и подготовки луковых и капустных овощей для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №9.

Тема: Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при расчете массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы расчета массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

2. Освоить методы расчета массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

3. Произвести расчеты массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

52

Практическое занятие №10.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки подготовки экзотических и редких видов сырья.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки экзотических и редких видов сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки экзотических и редких видов сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.
3. Составить технологические схемы механической кулинарной обработки экзотических и редких видов сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №11.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы механической кулинарной обработки грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.
3. Составить технологические схемы механической кулинарной обработки грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №12.

Тема: Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.

Цель: Сформировать практические знания и навыки оценки органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.

Задание:

1. Изучить способы оценки органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.
2. Освоить способы оценки органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов для приготовления сложных кулинарных блюд
3. Составить отчет, оценив органолептическим методом качество сырья и готовых полуфабрикатов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №13.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.
3. Составить технологические схемы механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №14.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы механической кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

2. Освоить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

3. Составить технологические схемы механической кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №15.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки рыбы осетровых пород.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы механической кулинарной обработки рыбы осетровых пород для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки осетровой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

2. Освоить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки осетровой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

3. Составить технологические схемы механической кулинарной обработки осетровой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №16.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

3. Составить технологические карты приготовления и оформления полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №17.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

- 1.Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.
- 2.Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.
- 3.Составить технологические карты приготовления и оформления полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №18.

Тема: Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при расчете массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

- 1.Изучить методы расчета массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.
- 2.Освоить методы расчета массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.
- 3.Произвести расчеты массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №19.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из : рыбной котлетной массы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1.Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для приготовления сложных кулинарных блюд.

2.Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для приготовления сложных кулинарных блюд.

3.Составить технологические карты приготовления и оформления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №20.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению сложных

полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для приготовления сложных кулинарных блюд.

2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для приготовления сложных кулинарных блюд.

3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие № 21.

Тема: Оценка органолептическим методом качества сырья и готовых рубленых полуфабрикатов.

Цель: Сформировать практические знания и навыки оценки органолептическим методом качества сырья и готовых рубленых полуфабрикатов.

Задание:

1. Изучить способы оценки органолептическим методом качества сырья и готовых рубленых полуфабрикатов.

2. Освоить способы оценки органолептическим методом качества сырья и готовых рубленых полуфабрикатов.

3. Составить отчет о способах оценки органолептическим методом качества сырья и готовых рубленых полуфабрикатов.

Практическое занятие №22.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши говядины.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы механической кулинарной обработки туши говядины.

Задание:

1. Изучить способы составления технологической схемы механической кулинарной обработки туши говядины.
2. Освоить составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши говядины.
3. Составить технологическую схему механической кулинарной обработки туши говядины.

Практическое занятие №23.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши говядины.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы механической кулинарной обработки туши свинины.

Задание:

1. Изучить способы составления технологической схемы механической кулинарной обработки туши свинины.
2. Освоить составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши свинины.
3. Составить технологическую схему механической кулинарной обработки туши свинины.

Практическое занятие №24.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши баранины.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы механической кулинарной обработки туши баранины.

Задание:

1. Изучить способы составления технологической схемы механической кулинарной обработки туши баранины.
2. Освоить составление технологической схемы механической кулинарной обработки туши баранины.
3. Составить технологическую схему механической кулинарной обработки туши баранины.

Практическое занятие №25.

Тема: Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при расчете массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы расчета массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы расчета массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.
3. Произвести расчеты массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №26.

Тема: Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при расчете массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы расчета массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы расчета массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.
3. Произвести расчеты массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №27.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из говядины.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из говядины для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из говядины для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из говядины для приготовления сложных кулинарных блюд.

3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных полуфабрикатов из говядины для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие № 28.

Тема: Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.

Цель: Сформировать практические знания и навыки оценки качества органолептическим методом по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из говядины для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

63

1. Изучить способы оценки качества органолептическим методом по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из говядины для приготовления сложных кулинарных блюд.

2. Освоить способы оценки качества органолептическим методом по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из говядины для приготовления сложных кулинарных блюд.

3. Составить отчет о способах оценки качества органолептическим методом по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из говядины для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №29.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из свинины.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из свинины для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из свинины для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из свинины для приготовления кулинарных блюд.
3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных полуфабрикатов из свинины для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №30.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из баранины.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из баранины для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из баранины для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из баранины для приготовления кулинарных блюд.
3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных полуфабрикатов из баранины для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие № 31.

Тема: Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.

Цель: Сформировать практические знания и навыки оценки качества органолептическим методом по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из свинины и баранины для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить способы оценки качества органолептическим методом по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из свинины и баранины для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить способы оценки качества органолептическим методом по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из свинины и баранины для приготовления сложных кулинарных блюд.
3. Составить отчет о способах оценки качества органолептическим методом по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из свинины и баранины для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №32.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных рубленых полуфабрикатов из мяса.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению сложных рубленых полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных рубленых полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных рубленых полуфабрикатов из мяса для приготовления кулинарных блюд.
3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных рубленых полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №33.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из котлетной массы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из котлетной массы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из котлетной массы для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из котлетной массы для приготовления кулинарных блюд.

3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных полуфабрикатов из котлетной массы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №34.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из субпродуктов.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из субпродуктов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из субпродуктов для приготовления сложных кулинарных блюд.

2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из субпродуктов для приготовления кулинарных блюд.

3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных полуфабрикатов из субпродуктов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №35.

Тема: Составление технологической схемы механической кулинарной обработки птицы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологической схемы механической кулинарной обработки птицы.

Задание:

1. Изучить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки птицы.

2. Освоить методы составления технологической схемы механической кулинарной обработки птицы.

3. Составить технологическую схему механической кулинарной обработки птицы.

Практическое занятие №36.

Тема: Определение количества отходов, массы нетто, брутто.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при расчете количества отходов, нетто, брутто при механической кулинарной обработке птицы.

Задание:

1. Изучить методы расчета количества отходов, нетто, брутто при механической кулинарной обработке птицы.

2. Освоить методы расчета количества отходов, нетто, брутто при механической кулинарной обработке птицы.

3. Произвести расчеты количества отходов, нетто, брутто при механической кулинарной обработке птицы.

Практическое занятие №37.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из птицы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

- 1.Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.
- 2.Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных полуфабрикатов из птицы для приготовления кулинарных блюд.
- 3.Составить технологические карты приготовления и оформления сложных полуфабрикатов из птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №38.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных натуральных полуфабрикатов из птицы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению сложных натуральных полуфабрикатов из птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

- 1.Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных натуральных полуфабрикатов из птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.
- 2.Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных натуральных полуфабрикатов из птицы для приготовления кулинарных блюд.
- 3.Составить технологические карты приготовления и оформления сложных натуральных полуфабрикатов из птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №39.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных панированных полуфабрикатов из птицы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению сложных панированных полуфабрикатов из птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных панированных полуфабрикатов из птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных панированных полуфабрикатов из птицы для приготовления кулинарных блюд.
3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных панированных полуфабрикатов из птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №40.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению рубленых полуфабрикатов из домашней птицы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению сложных рубленых полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных рубленых полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению сложных панированных полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления кулинарных блюд.

3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных рубленых полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №41.

Тема: Оценка качества полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим методом.

Цель: Сформировать практические знания и навыки оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим методом для приготовления сложных кулинарных блюд.

71

Задание:

1. Изучить способы оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим методом для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить способы оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим методом для приготовления сложных кулинарных блюд.
3. Составить отчет о способах оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим методом для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №42.

Тема: Составление схем приготовления начинок для фаршировки домашней птицы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении схем приготовления начинок для фаршировки домашней птицы.

Задание:

1. Изучить методы составления схем приготовления начинок для фаршировки домашней птицы.
2. Освоить методы составления схем приготовления начинок для фаршировки домашней птицы.
3. Составить схемы приготовления начинок для фаршировки домашней птицы.

Практическое занятие №43.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению фаршированных полуфабрикатов.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления кулинарных блюд.
3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие №44.

Тема: Особенности национальной кухни с применением полуфабрикатов из домашней птицы, составление схем.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы с учетом особенностей национальной кухни.

Задание:

1. Изучить методы составления схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы с учетом особенностей национальной кухни.
2. Освоить методы составления схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы с учетом особенностей национальной кухни.
3. Составить схемы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы с учетом особенностей национальной кухни.

Практическое занятие №45.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из котлетной массы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из котлетной массы из мяса птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из котлетной массы из мяса птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из котлетной массы из мяса птицы для приготовления кулинарных блюд.

3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных полуфабрикатов из котлетной массы из мяса птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практическое занятие № 46.

Тема: Оценка качества полуфабрикатов из домашней птицы.

Цель: Сформировать практические знания и навыки оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы.

Задание:

1. Изучить способы оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы.
2. Освоить способы оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы.
3. Составить отчет о способах оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы.

Практическое занятие №47.

Тема: Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из субпродуктов.

Цель: Сформировать практические знания и навыки при составлении технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из субпродуктов птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Задание:

1. Изучить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из субпродуктов птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.
2. Освоить методы составления технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из субпродуктов птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.
3. Составить технологические карты приготовления и оформления сложных полуфабрикатов из субпродуктов птицы для приготовления сложных кулинарных блюд.

Практические занятия по МДК.01.02

Практическое занятие №1.

Тема: Составление заявки на сырье.

Цель: Освоить технологию и особенности составления заявки на сырье. Составить заявку на сырье для приготовления предложенных блюд.

Методическое обеспечение: Самородова И.П.. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждения сред.проф.образования, сборник рецептов.

Задание.

Пользуясь сборником рецептов или технологическими картами заполнить заявку на получение продовольственного сырья на 10 порций для приготовления блюд:

1. Салат из свежих помидоров и огурцов - 100гр.

2. Борщ с капустой и картофелем - 500гр.

3. Жаркое по-домашнему -300гр.

4. Компот из свежих плодов -200гр.

Организация _____

Требование в кладовую

Продукты для приготовления 10 порций блюд на «__»

2021года.

		Наименование блюд, кол-во порций			
№п/п	Наименование продукта	Ед.изм.			Всего, кол-во

Заведующий производством _____ / _____ /

442. Жаркое по-домашнему

	I		II		III	
	БРУ	НЕ	БРУ	НЕТ	БРУ	НЕТ
	ТТО	ТТ	ТТО	ТО	ТТО	ТО
Говядина	216	159	162	119	107	79
или свинина	173	147	129	110	87	74
<u>Картофель</u>	253	190	253	190	267	200
<u>Лук репчатый</u>	30	25	30	25	24	20

<u>Жир</u> <u>животный</u>						
топленный пищевой	12	12	12	12	10	10
<u>Томатное пюре</u>	15	15	15	15	12	12
Масса тушеного	—	100	—	75	—	50
мяса						
Масса готовых	—	250	—	250	—	250
овощей						
Выход	—	350	—	325	—	300

639. Компот из свежих плодов

	I и II		III	
	БРУ	НЕТ	БРУ	НЕТ
	ТТО	ТО	ТТО	ТО
Яблоки или айва	341	300	227	200
или груши	333	300	222	200
Вода	710	710	860	860
или				
Черешня или вишня	316	300	211	200
или слива, или персики	333	300	222	200
или абрикосы	349	300	233	200
Вода	660	660	810	810
<u>Сахар</u>	150	150	120	120
<u>Кислота лимонная</u>	1	1	1	1
Выход	—	1000	—	1000

Практическое занятие № 2.

Тема: Организация рабочего места по обработке, нарезке овощей и грибов.

Цель работы: Сформировать практические знания и навыки по организации рабочего места по обработке ,нарезке овощей и грибов.

Задание.

- 1.Изучить организацию рабочего места по обработке, нарезке овощей и грибов.
- 2.Предоставить чертеж плана овощного цеха общедоступной столовой с расстановкой оборудования.

Методические указания.

Овощной цех ввиду значительной загрязненности сырья должен находиться вблизи загрузочной и непосредственно рядом с кладовой овощей, чтобы избежать транспортировку овощей по производственным коридорам. При двухэтажной планировке этот цех проектируется на первом этаже. В овощном цехе картофель и корнеплоды обрабатываются на механизированных поточных линиях. Место для мытья и чистки овощей следует отделять перегородкой. Предусматривается отдельная технологическая линия обработки капусты и зелени. Для обработки лука применяются специальные столы, оборудованные самостоятельной вытяжкой.

Особенности обработки овощей различных видов вызывают необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия. Так, сортировка картофеля производится на крупных заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.

Мытье картофеля и корнеплодов осуществляется в специальных моечных или моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где картофель очищается, а затем производится его дочистка ручным способом.

После механической очистки картофель поступает на конвейер для ручной дочистки к рабочим местам чистильщиков овощей.

Дочищенный картофель хранят в воде. Корнеплоды после дочистки покрывают влажной тканью для предохранения от потемнения.

Следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов — нарезка. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие картофель соломкой,

брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.

Подготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех.

При организации работы овощного цеха необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Основные из них сводятся к следующим. К работе на машинах могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины — иметь исправное заземление и зануление. Переноска грузов для женщин разрешается весом не более 20 кг. В цехе должна поддерживаться температура не менее 15°C. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

Практическое занятие № 3.

Тема: Безопасные приемы эксплуатации оборудования в процессе обработки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).

Цель работы: Сформировать практические знания и навыки по применению безопасных приемов эксплуатации оборудования в процессе обработки овощей и грибов.

Задание.

1. Изучить безопасные приемы эксплуатации оборудования по обработке, нарезке овощей и грибов.
2. Заполнить таблицу с указанием первой колонке наименование оборудования, во второй колонке принцип действия, в третьей правила безопасной работы при эксплуатации данного оборудования, выписать более значимые 10 пунктов.

Таблица « Краткая характеристика оборудования».

Наименование оборудования	Принцип действия	Правила безопасной работы при эксплуатации данного оборудования.

Практическое занятие № 4.

Тема: Организация рабочего места по обработке рыбы, нерыбного водного сырья и полуфабрикатов их них.

Цель работы: Сформировать практические знания и навыки по организации рабочего места по обработке рыбы, нерыбного водного сырья и полуфабрикатов их них.

Задание.

1. Изучить организацию рабочего места по обработке рыбы, нерыбного водного сырья и полуфабрикатов их них.
2. Предоставить чертеж плана рыбного цеха общедоступной столовой с расстановкой оборудования.

Методические указания.

Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы осуществляется в специализированных цехах заготовочных предприятий.

В крупных цехах процессы обработки рыбы с костным скелетом и дальнейшее приготовление полуфабрикатов проводят на поточных механизированных линиях.

Мороженную частичковую рыбу для дефростации помещают в ванны с 3 — 5%-ным раствором поваренной соли при температуре воды не выше 12 °С на 2 — 3 ч. После дефростации рыбу выгружают в передвижные ванны и направляют к конвейерной линии обработки. С помощью чешуеочистительной машины очищают рыбу от чешуи, плавники срезают плавникорезкой, головы удаляют с помощью головоотсекающей машины.

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

Удаление внутренностей и промывание рыбы выполняют вручную. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки. Далее рыбу подвергают фиксации (охлаждению) в 18%-ном растворе поваренной соли с температурой от -4 до -6 °С в течение 5—10 мин. Для сокращения потерь при хранении, транспортировке, для сохранения пищевой ценности срок хранения (от окончания технологического процесса до реализации полуфабрикатов) не должен превышать 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе — не более 8 ч.

Для производства полуфабрикатов из рыбы устанавливают производственные столы, на которых размещают маркированные разделочные доски, настольные весы, тару для полуфабрикатов. Нарезку

полуфабрикатов осуществляют большим ножом поварской тройки. Для приготовления рубленых изделий применяют универсальный привод (мясорубку), ванну для замачивания хлеба, фаршемешалки, котлетоформовочные машины.

На предприятиях средней мощности при обработке рыбы и изготовлении полуфабрикатов механизация используется в меньшей степени. Для обработки рыбы применяют скребки и ножи поварской тройки.

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

На производственном столе, где приготавливают полуфабрикаты, должны находиться: комплект ножей, маркированные разделочные доски, набор специй и настольные весы. Тарой для полуфабрикатов служат противни, лотки, которые размещают на стеллажах и в холодильном шкафу для хранения.

Практическое занятие № 5.

Тема : Правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки. Оборудование, инвентарь, посуда для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и полуфабрикатов их них.

Цель работы: Сформировать практические знания и навыки по использованию правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки, оборудования, инвентаря, посуды для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и полуфабрикатов их них.

Задание.

1. Изучить правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки, оборудование, инвентарь, посуду для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и полуфабрикатов их них.

2. Освоить технику безопасности при работе рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки, оборудования, инвентаря, посуды для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и полуфабрикатов их них.

3. Составить отчет о правилах работы на оборудовании.

Методические указания.

Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление п/ф и их хранение. При подборе оборудования, инструмента и инвентаря исходят из наибольшего количества перерабатываемого за одну смену сырья. Сырье со склада осуществляется на тележках в случае маломощного производства (мясо-рыбные цеха ресторанов и кафе). Складирование готовой продукции осуществляют в гастроёмкости, которые помещаются на передвижные стеллажи и отправляются в камеру охлаждения на непродолжительное хранение.

Размораживать рыбу можно двумя способами:

-*воздушный способ*. Мороженая рыба размещается на стелла-жах для разморозки с поддоном снизу (рис. 2). Размороженную таким способом рыбу после дефростации необходимо тщательно промыть;

- в ваннах с проточной или сменяемой водой (соотношении рыбы и воды в ванне должно быть не больше чем 1 к 2). После разморозки рыбу промывать не надо. При дефростации температура воды и воздуха не должна превышать +20⁰ С. Для полной разморозки необходимо 4-8 часов, в зависимости от размера рыбы.

Размораживают свежемороженую рыбу в ваннах или из углеродистой стали с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. В рыбных цехах небольших и средних предприятий обычно устанавливают одну двух-гнездовую ванну. Крупные предприятия подбирают ванны в зависимости от количества одновременно размораживаемой рыбы

Оборудование для разделки рыбы



Потрошение рыбы производят на специальных столах с отверстием для сбора отходов в центре. Это исключает загрязнение тушек не пищевыми отходами. В конструкции стола предусмотрена емкость для мойки рыбы, а также имеется деревянная разделочная доска. Столешница выполнена из нержавеющей стали (Рис.4).

Рис.4 Стол для разделки рыбы Чешуйчатая рыба с костистым скелетом

обрабатывается разными способами в зависимости от размера и использования на доске, маркированной Р. С. (рыба сырая). Рыбу очищают вручную средним поварским ножом, теркообразными или механическими скребками РО-1, плавники отрезают ножницами, удаляют с помощью плавникорезки или ножом.



83

В крупных цехах процесс удаления голов и хвостов механизирован. При обработке большого количества рыбы на крупных ПОП используют чешуеочистительные

машины.

рис.6 Инструменты и приспособления рыбо цеха



Благодаря малому весу, небольшим габаритам чешуе-съемная машина может быть установлена в маленьких цехах (рис.5). Производительность и эффективность машины зависят от состояния и качества сырья. Для удобства в работе машина может быть правосторонней и левосторонней.



рис.5 Чешуеъемная машина Модель 1999

Для приготовления рыбных п/ф используют набор инвентаря и посуды (рис. б): ножи поварской тройки, ножи рубачки, обвалочные ножи, тяпки для отбивания рыбы, мусат для точки ножей, поварские венчики, разделочные доски с

маркировками МС (мясо сырое) и РС (рыба сырая), весы, сита, грохоты, лотки для п/ф, противни.

Инвентарь и посуду мясорыбного цеха нельзя использовать в других цехах, т. к. они могут быть источником бактериального заражения.



Во время работы инструмент раскладывают на столе и используют при необходимости.

При отсутствии механизированного устройства применяют ручной скребок, состоящий из металлической терки и ремешка, которые надеваются на руку, во время работы можно воспользоваться обычной теркой. Обработку начинают с очистки чешуи в направлении от хвоста к голове, вначале с боков, затем с брюшка (рис. 7).

Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобком, спинкой и бортами. Поверхность стола имеет наклон к желобу для стока жидкости, которая выделяется из рыбы и для сброса отходов. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники.

После потрошения рыбу массой более 1,5 кг разделяют на филе путем ее пластования, в результате получают два филе (филе с кожей и реберными костями, филе с кожей реберными и позвоночной костью)

Для удаления костей из филе используют ручное приспособление для удаления костей (рис.8). После удаления реберных костей и позвоночной кости. Получают филе с кожей без костей. Машина создана для аккуратного извлечения на максимальной скорости с минимальным количеством отходов. Используется для удаления костей:



рис.8 Машина для удаления костей ST 590

лосося, форели, аргентины, кижуча, нерки, семги, пикши, сига, чавычи, окуня, хека.



рис.9 Мясорубка электрическая

Для приготовления фарша после обработки на производственных столах рыбу подают к универсальному приводу с мясо-рубкой. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубки (рис.9), на крупных — универсальный привод с комплектом механизмов. Мясорубки предназначены для получения фарша из рыбы, повторного измельчения котлет-ной массы. Готовый фарш поступает в фаршемешалки и далее - в котлетоформовочные машины.

Готовые котлеты поступают в холодильные камеры.

Холодильные шкафы предназначены для хранения п/ф и готовых блюд в производственных цехах, для хранения запаса продуктов.

Холодильные шкафы ШХ-0,56, ШХ-0,40М, ШХ-0,80М, ШХ-0,80Ю, ШХ-1,12 отличаются друг от друга количеством дверей, емкостью холодильных камер и другими параметрами. Шкафы ШХ-0,56, ШХ-0,40М, ШХ-0,80М имеют нижнее расположение машинного отделения, которое закрыто жалюзийными решетками. Контроль за температурой ведется манометрическим термометром, шкала которого расположена на лицевой поверхности шкафа. При открывании одной из дверок загорается лампочка освещения шкафа.

Практическое занятие № 6.

Тема: Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов и полуфабрикатов из котлетной массы.

Цель работы: Сформировать практические знания и навыки по организации рабочего места по обработке мясных продуктов и полуфабрикатов из котлетной массы .

Задание.

1. Изучить организацию рабочего места по обработке мясных продуктов и полуфабрикатов из котлетной массы .
2. Предоставить чертеж плана мясного цеха общедоступной столовой с расстановкой оборудования.

Методические указания.

Мясной цех предназначен для механической кулинарной обработки мясного сырья. При организации переработки мяса по полному технологическому циклу, предусматривающему приготовление полуфабрикатов, в том числе для снабжения доготовочных предприятий, технологический процесс предусматривает следующие операции: размораживание, удаление клейма, обмывание и обсушивание, деление туш на полутуши и отруба, выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка, приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.

86

Размораживание мяса производится в трех помещениях дефростера на подвесных путях. При этом вместимость каждого помещения должна соответствовать суточному количеству перерабатываемого сырья.

Обмывание и обсушивание туш производится в специальном помещении на подвесных путях с предварительным удалением клейма, загрязненных мест, сгустков крови. Обмывание производят сначала теплой водой, а затем холодной. При небольших объемах производства обмывание производят в ваннах с температурой воды не выше 12°С. Обсушивание мяса необходимо для ускорения его обработки и исключения травматизма исполнителей. Производят его циркулирующим воздухом с температурой до 6°С или при помощи специальных салфеток из хлопчатобумажной ткани.

Разруб туш на части осуществляется на разрубочном стуле с помощью ленточной пилы или мясного топора. В крупных цехах на заготовочных предприятиях полутуши не разрубают, а осуществляют их вертикальную обвалку с применением соответствующего инвентаря и оборудования (ножи и пилы). Высота подъема полутуши регулируется при этом с помощью педали, находящейся на полу под ногой обвальщика мяса. Сырье поступает по монорельсу.

Технологические операции по изготовлению полуфабрикатов осуществляются в мясном отделении. Здесь выделяют следующие технологические участки:

- участок производства крупнокусковых полуфабрикатов;
- участок производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- участок производства полуфабрикатов из рубленого мяса;
- участок обработки костей;
- участок упаковки.

В соответствии с этими операциями происходит подбор оборудования. Как правило, это мясорубки, куттеры, дозировочно-формовочные автоматы, машины для формовки котлет, фаршемешалки.

Практическое занятие № 7.

Тема: Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из котлетной массы.

Цель работы: Сформировать практические знания и навыки по организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из котлетной массы.
полуфабрикатов из котлетной массы.

Задание.

1. Изучить организацию рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из котлетной массы.
полуфабрикатов из котлетной массы.
2. Предоставить чертеж плана птицегольевого цеха общедоступной столовой с расстановкой оборудования.

Методические указания.

Птицегольевой цех организуют в составе заготовочного предприятия при больших объемах переработки.

88 Механическая обработка птицы и изготовление полуфабрикатов осуществляется на трех технологических линиях.

Первая линия представляет собой конвейер, вдоль которого оборудуются рабочие места для потрошения птицы. На разрубочном столе проводят удаление голов, шеек, ножек, крылышек с помощью ножа-рубача или специальной машины.

Рабочие места для потрошения оборудуют столам со встроенными мочными ваннами, разделочными досками, лотками для сбора потрошенной птицы и обработанных потрохов, стульями. Для обработки птицы также используют специальные ножи с серповидными лезвиями для потрошения птицы, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек.

На второй линии организуются рабочие места для формовки тушек в «кармашек» и приготовления порционных и рубленых полуфабрикатов. Для этого рабочее место оснащают универсальным приводом со сменными механизмами, производственным столом со встроенным холодильным шкафом для хранения запасов полуфабрикатов, устанавливают весы, укладывают разделочную доску. Также используют ножи поварской тройки, тятку для отбивания и сито.

На третьей технологической линии выполняют обработку субпродуктов. На

рабочих местах предусматривают производственные столы, разделочные доски, моечные ванны.

Для охлаждения полуфабрикаты укладывают в металлические ящики или лотки и отправляют в холодильные камеры, где они хранятся при температуре 0 — 6 °С.

Все оборудование в мясо-рыбном цехе комплектуют в технологические линии по виду сырья (мясо, рыба, птица) и по типу производимого п/ф. Все техническое оснащение делится на холодильное, электромеханическое, нейтральное и вспомогательное. Например, в мясо-рыбный цех можно поставить следующее оборудование: универсальную машину, мясорубку, формовщика и панировщика котлет, холодильные шкафы, производственные столы, ванны для промывки, тележки, стеллажи.

Производственный (нейтральный) инвентарь должен соответствовать самым высоким требованиям современных производств. Материал, из которого изготавливается данная продукция из нержавеющей стали: AISI 304 и AISI 430. Ассортимент инвентаря насчитывает более 50 наименований: тележки производственные «Рикша», тележки для заморозки полуфабрикатов; стеллажи для дефростации; столы производственные из нержавеющей стали различного назначения (для обработки мясных и рыбных изделий) – различной конфигурации (с бортом, без борта, с отверстием для мусора) различных размеров.

Практическое занятие № 8.

Тема: Безопасные приемы эксплуатации оборудования в процессе обработки мяса и мясных продуктов. Приемы безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.

Задание.

1. Изучить правила безопасной эксплуатации в процессе обработки мяса и мясных продуктов. Приемы безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.
2. Освоить технику безопасности в процессе обработки мяса и мясных продуктов. Приемы безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.
3. Составить отчет о правилах работы на оборудовании.

Методические указания.

Мясорубки. В настоящее время на предприятиях общественного питания используют два вида мясорубок: ручные и электрические.

Общие правила эксплуатации. Перед началом работы убеждаются в надежности крепления мясорубки к производственному столу, фундаменту или приводу универсальной кухонной машины; затем в соответствии с инструкцией собирают части мясорубки и устанавливают нужный набор режущих инструментов; перед загрузкой в мясорубку мясо (рыбу) подготавливают и нарезают на куски весом не более 100 г.

90 При подаче продукта во всех мясорубках используют специальные деревянные толкатели.

При пропускании жилистого мяса через мясорубку ее периодически останавливают и очищают ножи и решетки.

По окончании работы мясорубку разбирают, промывают горячей водой и смазывают несоленым пищевым жиром.

Правила безопасной эксплуатации *фаршемешалки следующие.*

Перед началом работы :

проверить заземление и санитарное состояние;

при работе со сменным механизмом присоединить его к приводу, проверить надежность крепления;

установить рабочие органы в камере;

закрыть заслонку разгрузочного бункера;

проверить работу на холостом ходу.

Во время работы :

фарш загружают при включенном двигателе;

нельзя превышать норму загружаемого фарша, так как это приводит к ухудшению его качества;

не рекомендуется перемешивать фарш дольше положенного времени (60 с), так как происходит отслоение жира и ухудшение качества фарша; фарш выгружают, открыв заслонку разгрузочного бункера и не отключая машину.

По окончании работы :

отключают машину;

вынимают рабочие органы;

проводят санитарную обработку камеры и рабочих органов;

просушивают;

смазывают пищевым несоленым жиром.

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

**Методические рекомендации
по выполнению самостоятельной (внеаудиторной) работы**

Преподаватель: Федоренко Н.В.

Введение

Эффективная подготовка специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих, служащих осуществляется благодаря сочетанию теоретического и практического компонентов, связующим звеном между которыми является самостоятельная работа. Самостоятельная работа направлена на систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и формирование общих и профессиональных компетенций. Её реализация осуществляется на всех этапах обучения, поэтому она может быть как аудиторной, так и внеаудиторной.

Аудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий непосредственно во время занятий, а внеаудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий преподавателя обучающимися во внеаудиторное время, но без непосредственного участия преподавателя.

Разнообразие видов аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы позволяет расширить спектр заданий процесса профессиональной подготовки.

Аудиторная самостоятельная работа в профессиональной образовательной организации представлена такими видами как конспектирование учебного материала; работа с учебниками, пособиями, справочной литературой, обращение к материалам сети Интернет; графическое представление учебного материала в форме технологических или инструктивных карт, графиков, схем.

93

Внеаудиторная самостоятельная работа может быть представлена такими видами как работа с учебной и дополнительной литературой, предлагаемой преподавателем, подготовка реферата (доклада, презентации) по дисциплине, выполнение комплексного домашнего задания, подготовка эссе, решение отдельных задач, выполнение графических заданий, подготовка к лабораторно-практическим работам, подготовка к проведению контрольных мероприятий, выполнение курсовых работ.

Содержание

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

Наименование разделов и тем	Объем часов	
	аудиторные занятия	самостоятельная (внеаудиторная) работа
МДК 01. 01 Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Тема 1. Введение. Технологическое оборудование	24	-
Тема 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	40	-
Тема 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	50	-
Тема 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	66	-
Тема 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	54	-

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

**Экзаменационный материал
по междисциплинарному курсу**

МДК 01. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 01. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

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 экзаменуемый 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.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Технология приготовления рыбной котлетной массы.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

1. Основные определения кулинарных терминов. Признаки ,по которым различают кулинарную продукцию.
2. Технология приготовления рыбных кнельной массы из рыбы..

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Общая характеристика технологического процесса предприятия.
2. Технология приготовления рыбных п/ф из рыбной котлетной массы .

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Характеристика этапов технологического процесса.
2. Способы обработки рыбы для фарширования.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность : 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении п/ф для сложной кулинарной продукции.
2. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол №__ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность :43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.
2. Требования к качеству п/ф из рыбы и сроки их хранения.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол №__ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность : 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Требования к оформлению и технологических документов.
2. Классификация морепродуктов и их характеристика.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Значение овощей в питании .Классификация овощей.
2. Механическая кулинарная обработка мяса, способы размораживания.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Обработка клубнеплодов и их формы нарезки.
2. Характеристика тканей мяса. Состав и пищевая ценность мяса.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Обработка корнеплодов и их формы нарезки.
2. Кулинарная разделка говяжьей туши.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Обработка капустных овощей и их формы нарезки.
2. Классификация мясных п/ф и способы их обработки.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Обработка луковых овощей и их формы нарезки.
2. Технологии приготовления крупнокусковых п/ф из говядины.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Обработка плодовых, салатных и десертных овощей и их формы нарезки.
2. Технология приготовления порционных п/ф из говядины.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

103 Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Подготовка овощей для фарширования, обработка консервированных овощей.
2. Технология приготовления мелкокусковых п/ф из говядины.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Требования к качеству и сроки хранения овощей и п/ф из них.
2. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Ассортимент различных видов грибов и способы их обработки.
2. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Классификация и пищевая ценность рыбного сырья.
2. Технология приготовления п/ф из баранины.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Виды рыб и их характеристики.
2. Технология приготовления п/ф из свинины.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Способы размораживания рыбы, сроки хранения и требования к качеству.
2. Технология приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Особенности обработки чешуйчатой рыбы.
2. Технология приготовления котлетной массы и п/ф из нее.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__» _____ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

1. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы.
2. Виды субпродуктов и приготовление п/ф из них.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__» _____ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

1. Особенности обработки осетровой рыбы
2. Характеристика и пищевая ценность мяса домашней птицы

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

1. Особенности обработки некоторых видов рыб.
2. Технология приготовления котлетной массы домашней птицы и п/ф из нее.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

1. Классификация рыбных п/ф в зависимости от размера и использования.
2. Требования к качеству и сроки хранения п/ф из мяса.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

1. Технология приготовления рыбных п/ф для варки.
2. Механическая кулинарная обработка домашней птицы.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

1. Технология приготовления рыбных п/ф для жарки
2. Обработка субпродуктов из домашней птицы и
приготовление п/ф из нее.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля

Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27

1. Обработка клубнеплодов и их формы нарезки.
2. Технология приготовления натуральных п/ф из домашней птицы .

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Зам. директора по УПР
_____/Е.В. Гребнева/
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: второй
Дисциплина: МДК 01.01 Технология приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28

1. Общая характеристика технологического процесса предприятия.
2. Технология приготовления панированных п/ф из домашней птицы .

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля
_____Кучеренко Н.А.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____Федоренко Н.В.

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

**Экзаменационный материал
по междисциплинарному курсу**

МДК 01. 02 Процессы приготовления , подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

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 экзаменуемый 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.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1.

- 1.Классификация, характеристика способов обработки сырья для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.
- 2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования используемого для обработки мяса.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2.

- 1.Основные определения кулинарных терминов. Признаки ,по которым различают кулинарную продукцию.
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки мяса.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3.

- 1.Общая характеристика технологического процесса предприятия.
- 2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4.

- 1.Характеристика этапов технологического процесса.
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов из них.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5.

1. Правила составления заявки на сырье.
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

115 «__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6.

1. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7.

1. Требования к оформлению и технологических документов.
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки дичи и приготовления полуфабрикатов из нее.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8.

1. Организация работ в овощном цехе, технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки дичи и приготовления полуфабрикатов из нее.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9.

1. Организация рабочего места по обработке, нарезке овощей и грибов.
2. Приемы безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

117 «__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10.

1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.
2. Организация хранения обработанных мясных продуктов и полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11.

- 1.Безопасные приемы эксплуатации оборудования в процессе обработки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).
2. Организация хранения обработанных продуктов из домашней птицы и полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Председатель ЦМК сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

118«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12.

- 1.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
2. Основные определения кулинарных терминов. Признаки ,по которым различают кулинарную продукцию.

Председатель ЦМК сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления ,
подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13.

1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.
2. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол №__ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

119«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14.

1. Организация рабочего места по обработке рыбы, нерыбного водного сырья и полуфабрикатов их них.
2. Безопасные приемы эксплуатации оборудования в процессе обработки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол №__ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15.

- 1.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.
- 2.Общая характеристика технологического процесса предприятия.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

120 Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16.

- 1.Правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки .
2. Требования к оформлению и технологических документов.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17.

- 1.Оборудование, инвентарь, посуда для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и полуфабрикатов их них.
2. Общая характеристика технологического процесса предприятия.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18.

- 1.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
- 2.Приемы безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19.

1. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса приготовления полуфабрикатов из него.
2. Основные определения кулинарных терминов. Признаки , по которым различают кулинарную продукцию.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20.

1. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы приготовления полуфабрикатов из нее.
2. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21.

1. Организация рабочих мест по обработке мяса .
2. Требования к оформлению и технологических документов.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22.

1. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов .
2. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного
водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном
виде .

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23.

1. Организация рабочих мест по обработке полуфабрикатов из котлетной массы.
2. Общая характеристика технологического процесса предприятия.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24.

1. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы.
2. Безопасные приемы эксплуатации оборудования в процессе обработки овощей и грибов (универсальные приводы).

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25.

1. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из дичи.
2. Приемы безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
«__»_____2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК 01.02 Процессы приготовления , подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26.

1. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из домашней птицы.
2. Основные определения кулинарных терминов. Признаки , по которым различают кулинарную продукцию.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__»_____2019г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

«__»_____2019г.

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

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)
по учебной практике**

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Виды выполняемых работ на учебной практике:

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

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

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

- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Объем учебной практики составляет 108 часов.

Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:

Предметом оценки по учебной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

Освоение общих и профессиональных компетенций:

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 1.1. – ПК 1.4., на основе приобретенного практического опыта организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции определяется по каждой компетенции:

- правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству;

- соответствие подбора ингредиентов и оформления изделий технологической документации;

- соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.

- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)

- правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);

Контроль и оценка по учебной практике проводится по результатам проверочной работы и аттестационного листа-характеристики по учебной практике. В документе отражаются освоенные профессиональные компетенции, виды работ по каждой компетенции, выполненных на учебной практике, их объем и качество выполнения, дается характеристика деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональных и общих компетенций по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1. Полуфабрикат-это:

- а) пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
- б) уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции
- в) пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности

2. Бифштекс:

- а) нарезают под острым углом из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1,5-2 см. Полуфабрикат слегка отбивают.
- б) нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2-3 см, слегка отбивают.
- в) нарезают из средней части вырезки, толщина 4-5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке

3. У редиса срезают ботву и тонкую часть корнеплода, очищают от кожицы:

- а) красного
- б) белого
- в) розового

4. Размеры корнеплодов, нарезанные брусочком:

- а) длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,4х0,4
- б) длина 1,0-2,0, поперечное сечение 0,2х0,2
- в) длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,3х0,4

5. Отходы картофеля в марте месяце:

- а) 20%
- б) 30%
- в) 40%

6. Сульфитация:

- а) химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения
- б) химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата, консистенции
- в) использование гидрокарбоната натрия, карбоната аммония и специальных пекарских порошков для придания тесту мелкопористой структуры

7. Полуфабрикат нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально-продолговатую форму

- а) антрекот

б) ромштекс

в) лангет

8. При какой температуре происходит быстрое размораживание мяса?

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

9. Рыба имеет плоское тело, покрытое с одной стороны темной кожей, с другой светлой:

а) камбала

б) навага

в) миноги

10. Белая панировка:

а) пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная

б) размолотые сухари пшеничного хлеба

в) черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протирающим через сито

11. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

а) тушение;

б) жаренье;

в) запекание.

12. Филе:

а) нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально- продолговатую форму

б) нарезают из средней части вырезки, толщиной 4-5см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке

в) нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8-1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях

130

13. Мякоть птицы или филе дичи два-три раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5-3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яичные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки, добавляют соль:

а) кнельная масса

б) котлетная масса

в) рубленая масса

14. Полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.

а) шашлык

б) гуляш

в) азу

15. На сколько частей делится туша баранины:

а) 5

б) 6

в) 12

16. Вырезку используют порционными кусками для:

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

17. Сроки хранения тушек, филе, окорочков, грудинки, наборов для бульона, внутреннего жира и полуфабрикатов из шеи не должен превышать:

- а) 48 часов
- б) 24 часа
- в) 38 часов

18. Сроки хранения и реализации крупнокусковых полуфабрикатов:

- а) 8⁰С, 48 часов
- б) 5⁰С, 13 часов
- в) 8⁰С, 24 часа

19. Что такое «обвалка»?

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

20. Отходы моркови в январе месяце:

- а) 20%
- б) 35%
- в) 25%

Задание 2.

Задание 2.

Решение ситуационных задач.

Задание №1. На производство в кафе поступило 65 кг щуки неразделанной крупного размера.

131

1. Дайте товароведную характеристику данного сырья (рыбы).
2. Какие полуфабрикаты можно из него приготовить.
3. Подберите и дайте краткую характеристику оборудованию необходимому для приготовления данных полуфабрикатов.
4. Органолептически дайте оценку качества полуфабрикатов.

Задание № 2. На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае?

Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Критерии оценок тестовой работы (баллы) :

- 5 правильные ответы на 17-20 вопросов
- 4 правильные ответы на 14-16 вопросов
- 3 правильные ответы на 10-13 вопросов
- 2 правильные ответы на 10 и менее ответов

Вариант № 2.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1. Как размораживают птицу?

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

2. Форма нарезки картофеля соломкой:

- а) длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,2х0,2
- б) длина 2,0-3,0, поперечное сечение 0,5х0,5
- в) длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,2х0,2

3. Разделка рыбы с костным скелетом начинается с:

- а) снятие чешуи, удаление головы, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
- б) снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
- в) промывание, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

4. Котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая форму полумесяца, смачивают в льезоне и панируют в сухарях:

- а) зразы
- б) биточки
- в) тельное

132

5. Поджарка:

- а) нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части кусочками 10-15 г.
- б) нарезают из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20-30 г.
- в) нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15г.

6. Отходы свеклы в октябре месяце:

- а) 20%
- б) 25%
- в) 30%

7. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сухарная.

8. Полутуша свинины делится на части:

- а) шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), вырезка, окорок, грудинка

б) шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), пашина, покромка, вырезка, окорок, грудинка

в) шейная часть, лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть

9. Кулинарное использование вырезки говядины:

а) жарка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

б) варка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

в) жгущение целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

10. Полуфабрикат готовят из котлетного мяса баранины с бараньим салом, сырым репчатым луком, пропускают через мясорубку 2-3 раза; добавляют соль, перец, лимонную кислоту и ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования; придают форму маленьких колбасок

а) фрикадельки

б) люля-кебаб

в) шницель натуральный рубленый

11. Сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов:

а) 8⁰С, 12 часов

б) 5⁰С, 13 часов

в) 8⁰С, 24 часа

12. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы осетровых пород?

а) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 С в течении 2-2,5 часов.

б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15С в течении 4-5 часов.

в) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 С в течении 4-5 часов.

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

а) лопатка;

б) грудинка;

в) шейная.

133

14. Что означает термин «жиловка»?

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мякоти от костей;

в) панировка мяса в сухарях.

15. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошенная;

б) не ощипанная;

в) упитанная.

16. Эскалоп:

а) нарезают из безреберной (почечной) части корейки по два куса на порцию, толщиной 1-1,5 см. Полуфабрикату придают овально- плоскую форму

б) нарезают из окорока кусками толщиной 2-2,5 см, овально-продолговатой формы. Куски отбивают, надрезают пленки и сухожилия, смачивают в льезоне и панируют в сухарях

в) нарезают из лопаточной части (у свиной туши-из шейной части) по одному-два куса на порцию, толщиной 2-2,5 см, не зачищая поверхностную пленку

17. Грибы очищают от листьев, хвои и травы; отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места; отсортировывают червивые экземпляры; соскабливают загрязненную кожицу; кладут в холодную воду на 30 мин; тщательно промывают 2-3 раза:

- а) сыроежки, маслята
- б) подосиновики, подберезовики
- в) сморчки, строчки

18. Рыбу фаршируют «чулком»:

- а) судак
- б) кета
- в) щука

19. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) вырезку;
- в) тазобедренную.

20. Отходы картофеля в сентябре месяце:

- а) 25%
- б) 30%
- в) 35%

Задание 2.

Решение ситуационных задач.

Задание №1. На заготовочное предприятие поступило 100 кг цыплят бройлеров 2 категории.

134

1. Особенности обработки данного сырья (цыплят бройлеров).
2. Какие полуфабрикаты можно из него приготовить.
3. Подберите и дайте краткую характеристику оборудованию необходимому для приготовления данных полуфабрикатов
4. Дайте органолептическую оценку качества полуфабрикатам из птицы.
5. Сколько порций рагу из субпродуктов данного сырья можно приготовить в ресторане.

Задание № 2. При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти.

Как не допустить этой ошибки?

Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Критерии оценок тестовой работы (баллы) :

- 5 правильные ответы на 17-20 вопросов
- 4 правильные ответы на 14-16 вопросов
- 3 правильные ответы на 10-13 вопросов
- 2 правильные ответы на 10 и менее ответов

Ключ к тесту

№	I вариант	II вариант
1	а	а
2	б	в
3	б	б
4	а	в
5	в	а
6	а	а
7	а	в
8	б	а
9	а	а
10	в	б
11	б	в
12	б	б
13	а	в
14	в	а
15	а	а
16	а	а
17	а	б
18	а	в
19	б	б
20	в	а

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

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)
по производственной практике**

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Виды выполняемых работ на производственной практике:

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

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

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

- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Объем производственной практики составляет 108 часов.

Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:

Предметом оценки по производственной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

Освоение общих и профессиональных компетенций:

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 1.1. – ПК 1.4., на основе приобретенного практического опыта организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции определяется по каждой компетенции:

- правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству;

- соответствие подбора ингредиентов и оформления изделий технологической документации;

- соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.

- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)

- правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);

Контроль и оценка по учебной практике проводится по результатам проверочной работы и аттестационного листа-характеристики по учебной практике. В документе отражаются освоенные профессиональные компетенции, виды работ по каждой компетенции, выполненных на учебной практике, их объем и качество выполнения, дается характеристика деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональных и общих компетенций по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Вариант 1.

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, САНПИНОм .

На производство кафе поступило 65 кг щуки неразделанной крупного размера.

1. Дайте товароведную характеристику данного сырья (рыбы).
2. Какие полуфабрикаты можно из него приготовить.
3. Подберите и дайте краткую характеристику оборудованию необходимому для приготовления данных полуфабрикатов.
4. Органолептически дайте оценку качества полуфабрикатов.
5. Определить количество щуки неразделанной крупного размера, для получения 15 кг обработанной не пластованной кусками.

Задание 2

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный.

1. Укажите термическое состояние мяса:

- 1) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное
- 2) парное, охлажденное, оттаявшее
- 3) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее

139 2. Тушки птицы 1 категории могут иметь

- 1) не более 2-х порывов
- 2) не более 3-х порывов
- 3) порывы не допускаются

3. Укажите, жиловка и сортировка мяса — это:

- 1) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам
- 2) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей
- 3) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий

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

- 1) потрошенная
- 2) не ощипанная
- 3) упитанная

5. Укажите температуру и относительную влажность хранения готовых охлажденных полуфабрикатов из птицы:

- 1) при температуре 0...2°C и относительной влажности воздуха 85... 90%
- 2) при температуре 4...8°C и относительной влажности воздуха 90... 95 %
- 3) при температуре 4...8°C и относительной влажности воздуха 80... 85 %

6. Что осуществляется на 1 линии в птице-гольевом цеху
- 1) обработка субпродуктов
 - 2) формовка тушек в кармашек
 - 3) удаление голов, шеи, крыльев
7. Отсутствие риска, который может возникнуть при микробиологической и биологической загрязненности сырья и полуфабрикатов относится к:
- 1) радиационной безопасности
 - 2) санитарно-гигиенической безопасности
 - 3) химической безопасности
8. Охлажденное мясо имеет поверхность мышц:
- 1) влажную
 - 2) с подсохнувшей корочкой
 - 3) липкую
9. Устройства, предназначенные для среднего измельчения мясного сырья, - это...
- 1) куттеры
 - 2) волчки
 - 3) шпигорезки
10. Для производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы рабочие места оснащают...
- 1) фризерами
 - 2) массажерами
 - 3) фаршемешалкам
11. По термическому состоянию мясо различают
- 1) остывшее, охлажденное
 - 2) замороженное, охлажденное
 - 3) остывшее, охлажденное, замороженное
- 140 12. Кунжут используют для
- 1) панирования рыбы
 - 2) фарширования рыбы
 - 3) нигде не используют
13. Что называют жиловкой
- 1) срезание клейм
 - 2) отделение мяса от костей
 - 3) зачистка мяса от жил и пленок
14. Для чего опаливают птицу
- 1) для удаления ворсинок
 - 2) для удаления пуха
 - 3) два ответа верны
15. В каком цеху происходит приготовление рыбных полуфабрикатов
- 1) мясном
 - 2) холодном
 - 3) рыбном
16. Что такое фиксация рыбы
- 1) выдерживание в солевом растворе
 - 2) маринование рыбы

- 3) запекание рыбы
17. Сколько нужно взять котлетного мяса для 250-300г пшеничного хлеба
- 1) 500г
 - 2) 1кг
 - 3) 800г
18. Что такое бракераж полуфабрикатов
- 1) проверка качества
 - 2) списание полуфабрикатов как брак
 - 3) придание блеска
19. Для предотвращения потерь мясного сока при размораживании необходимо...
- 1) использовать механизированные дефростеры
 - 2) плавно повышать температуру
 - 3) ускорить процесс при помощи пара
20. Повышение качества продукции, улучшение вкусовых и ароматических показателей рыбного сырья возможно при использовании...
- 1) жидкостных дефростеров
 - 2) микроволновых дефростеров
 - 3) воздушных дефростеров

Вариант 2.

Задание 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, САНПИНОм .

В ресторан высшего класса поступило 140 кг свинины обрезной.

1. Дайте товароведную характеристику мясного сырья.
2. Какие порционные и мелкокусковые полуфабрикаты можно из него приготовить.
3. Подберите и дайте краткую характеристику оборудованию необходимому для приготовления данных полуфабрикатов
4. Охарактеризуйте мясное сырье по органолептическим показателям
5. Найти выход шейной части у данной туши свинины

Задание 2

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание, в котором из представленных трех вариантов ответов вам нужно выбрать один правильный .

1. Для мясной котлетной массы используют

- 1) черствый ржаной хлеб
- 2) черствый пшеничный хлеб
- 3) два ответа верны

142

2. Как размораживают филе рыбы

- 1) на воздухе
- 2) в воде
- 3) два ответа верны

3. Сколько дней на п.о.п. хранят живую рыбу

- 1) 5-7 дней
- 2) 3-5 дней
- 3) 1-2

4. Фуа-гра

это

- 1) гусиная печень
- 2) вид рыбы
- 3) вид полуфабриката

5. Куриное филе панированное в фигурной панировке из пшеничного хлеба

это

- 1) котлета рубленая
- 2) котлета по-киевски
- 3) шницель по-столичному

6. Выход рыбных полуфабрикатов сверяют с

- 1) технологическими картами
- 2) сопроводительными документами
- 3) накладной

7. По характеру кожного покрова различают рыбу

- 1) с чешуей и без чешуи
- 2) с чешуей и с жучками
- 3) оба ответа верны

8. К каким показателям качества относят наличие гнилостного запаха рыбы

- 1) микробиологическим
- 2) физико-химическим
- 3) органолептическим

9. Для производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы рабочие места оснащают...

- 1) фризерами
- 2) массажерами
- 3) фаршемешалками

10. Для обработки рыбы при производстве деликатесов максимально эффективным специалистами признается применение массажеров и тумблеров...

- 1) микроволновых
- 2) вакуумных
- 3) высокочастотных

11. У какой рыбы для фарширования снимают кожу «чулком»

- 1) судак
- 2) навага
- 3) щука

12. Мясные туши обмывают холодной водой для

- 1) задержки развития микроорганизмов
- 2) удаления грязи с поверхности
- 3) придания блеска

143

13. В каком цеху обрабатывают дорадо

- 1) мясном
- 2) горячем
- 3) рыбном

14. Укажите массу молочных поросят

- 1) 1,5 – 2 кг
- 2) 3- 4 кг
- 3) 3 – 6 кг

15. Как размораживают осетровую рыбу

- 1) в холодной воде
- 2) в горячей воде
- 3) на воздухе

16. В какой полуфабрикат из птицы добавляют фисташки

- 1) котлета по-киевски
- 2) цыпленок табака
- 3) галантин

17. В каком цеху готовят полуфабрикат щуки фаршированной

- 1) мясном
- 2) холодном
- 3) рыбном

18. К какому контролю относится слежение за соблюдением норм закладки продуктов

- 1) приемочный
- 2) операционный
- 3) входной

19. Дюралюминиевые ванны применяют...

- 1) для дефростации рыбы
- 2) для инъектирования рыбы
- 3) для филетирования рыбы

20. Инъекторы работают в паре с ...

- 1) дефростерами
- 2) массажерами
- 3) шпигорезками

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

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО МОДУЛЮ)**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Общие положения

Экзамен (по модулю) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по специальности СПО.

Экзамен (по модулю) проводится путем выполнения практического задания с предоставлением аттестационной комиссии отчета о выполненной работе.

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

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

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

**Оценочные средства для проведения
экзамена (по модулю)**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

147147

г.Маркс

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

« ____ » _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 1.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК01-11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 148
1. Составить схему механической кулинарной обработки картофеля.
 2. Произвести механическую кулинарную обработку картофеля и его формы нарезки.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

« ____ » _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 2.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК01-11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 149
1. Составить схему механической кулинарной обработки моркови.
 2. Произвести механическую кулинарную обработку моркови и формы нарезки.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 3.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 150
1. Составить схему механической кулинарной обработки свеклы .
 2. Произвести механическую кулинарную обработку свеклы и формы нарезки.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 4.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 151
1. Составить схему механической кулинарной обработки луковых овощей.
 2. Произвести механическую кулинарную обработку луковых овощей и формы нарезки.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 5.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 152
1. Составить схему механической кулинарной обработки капустных овощей.
 2. Произвести механическую кулинарную обработку капустных овощей и формы нарезки.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 6.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюд.

Текст задания:

- 153
1. Составить схему механической кулинарной обработки плодовых овощей.
 2. Произвести механическую кулинарную обработку плодовых овощей и формы нарезки.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 7.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 154
1. Составить схему механической кулинарной обработки десертных овощей.
 2. Произвести механическую кулинарную обработку десертных овощей и формы нарезки.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 8.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 155
1. Составить схемы механической кулинарной обработки грибов и консервированных овощей.
 2. Произвести механическую кулинарную обработку грибов, консервированных овощей и формы нарезки.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1. Составить схему кулинарной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом, используемой целиком.

2. Произвести кулинарную обработку чешуйчатой рыбы для использования целиком.

3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- демонстрация приготовленного полуфабриката;

- уборка рабочего места.

156

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 10.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 157
1. Составить схему кулинарной обработки рыбы с костным скелетом на филе с кожей и реберными костями.
 2. Произвести кулинарную обработку чешуйчатой рыбы с костным скелетом на филе с кожей и костями .
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 11.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 158
1. Составить схему обработки чешуйчатой рыбы на филе с кожей без реберных костей.
 2. Произвести кулинарную обработку рыбы на филе с кожей без реберных костей.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 12.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 159
1. Составить схему кулинарной чешуйчатой рыбы на филе без кожи и костей.
 2. Произвести кулинарную обработку чешуйчатой рыбы на филе без кожи и костей.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 13.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 160
1. Составить схему кулинарной обработки рыбы для фарширования.
 2. Произвести кулинарную обработку рыбы для фарширования.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 14.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления фабрикатов.

Текст задания:

1. Составить схему кулинарной обработки соленой сельди на филе без кожи и костей.

2. Произвести кулинарную обработку соленой сельди на филе без кожи и костей .

3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- демонстрация приготовленного полуфабриката;

- уборка рабочего места.

161

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 15.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 162
1. Составить схему кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом .
 2. Произвести кулинарную обработку рыбы с хрящевым скелетом.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 16.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 163
1. Составить схему кулинарной обработки нерыбных продуктов.
 2. Произвести кулинарную обработку нерыбных продуктов.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 17.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1. Составить схему приготовления рыбной котлетной массы.
2. Приготовить рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее.
3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 18.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 165
1. Составить схему кулинарной обработки говяжьей туши .
 2. Произвести кулинарную обработку части говяжьей туши для приготовления порционных полуфабрикатов .
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 19.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

166

1. Составить схему кулинарной обработки свиной туши.

2. Произвести кулинарную обработку части свиной туши и приготовить порционные полуфабрикаты из нее.

3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- демонстрация приготовленного полуфабриката;

- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 20.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 167
1. Дать характеристику и составить схемы обработки субпродуктов.
 2. Произвести кулинарную обработку печени и приготовить полуфабрикаты из нее..
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 21.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1. Составить схему кулинарной обработки мяса для приготовления котлетной массы.

2. Произвести кулинарную обработку мяса для котлетной массы и приготовить полуфабрикаты .

3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- демонстрация приготовленного полуфабриката;

- уборка рабочего места.

168

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 22.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1. Дать характеристику приемам, применяемым при изготовлении полуфабрикатов из мяса.

2. Приготовить мелкокусковые полуфабрикаты из мяса.

3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- демонстрация приготовленного полуфабриката;

- уборка рабочего места.

169

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 23.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 170 1. Составить схему приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее.
2. Приготовить рубленую массу и полуфабрикаты из нее.
3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 24.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 171
1. Составить схему кулинарной обработки птицы для приготовления полуфабрикатов из филе .
 2. Произвести кулинарную обработку птицы на филе и приготовить полуфабрикаты из него.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 25.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 172
1. Составить схему кулинарной обработки птицы для приготовления котлетной массы.
 2. Произвести кулинарную обработку птицы для приготовления котлетной массы и приготовить полуфабрикаты из нее.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

_____ Горбатова Г.В.

Протокол № ____ от «__» _____ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

_____ Гребнева Е.В.

«__» _____ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Экзаменационный билет № 26.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1.-1.4.; ОК 01.-11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 173
1. Составить схему кулинарной обработки птицы для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов.
 2. Произвести кулинарную обработку птицы и приготовить мелкокусковые полуфабрикаты.
 3. Описать органолептические качества полуфабриката.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Лист экзаменатора экзамена (квалификационного)
 профессионального модуля по ПМ. _____
 специальность: _____

ФИО экзаменатора: _____

№ п/п	ФИО	ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	Оценка	Результат: Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											

Экзаменатор _____ / _____ /

ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

проведения экзамена (по модулю)

по профессиональному модулю ПМ. _____

группа № _____ по специальности _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Всего в группе _____ чел.

Присутствовало _____ чел.

Отсутствовало _____ чел.

Из них: по уважительной причин _____ чел.

по не уважительной причине _____ чел.

Время выполнения задания _____ часов

Состав экзаменационной комиссии:

Председатель комиссии _____ / _____ /

Члены комиссии _____ / _____ /

_____ / _____ /

Преподаватель _____ / _____ /

№ п/п	ФИО студентов	Оценка МДК.	Оценка учебной практики	Оценка производственной практики	Оценка сформированности ПК, ОК (ДА/НЕТ)	Заключение комиссии
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Председатель комиссии _____ / _____ /

Члены комиссии _____ / _____ /

_____ / _____ /

Преподаватель _____ / _____ /

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

по профессиональному модулю ПМ. _____

обучающейся на _____ курсе по специальности СПО _____

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ. _____

в объеме ТУ- _____ ч.; УП- _____ ч.; ПП- _____ ч.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Часы		Сроки
	Аудиторная	Самостоятельная	
МДК.			
УП			
ПП			
ПМ. Эк			

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.		
УП		
ПП		
ПМ. Эк		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Профессиональные компетенции		
ПК		
ПК		
ПК		
Общие компетенции		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		

Дата «___» _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии _____ / _____ /
 _____ / _____ /
 _____ / _____ /

Сводная ведомость
освоения профессиональных и общих компетенций
 профессионального модуля ПМ. _____
 по специальности: _____

№	Ф.И.О.						
		ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							

Преподаватель: _____ / _____ /

