

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ» ГБПОУ «БРИЭТ»

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора ГБПОУ «БРИЭТ»  
С.Ю. С.Ю.Степанов  
Приказ № 85  
26.06.2023



**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

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

---

**КОД профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС - 3 года 10 месяцев

*на базе основного общего образования*

2023 г.

**Разработчики:**

Бурятский республиканский  
информационно-  
экономический техникум  
(место работы)

Мастер  
производственного  
обучения  
(должность)

Т.Г. Пушкарская  
(инициалы, фамилия)

**Эксперты от работодателя:**

Кафе «Бессонница»  
(место работы)

Зав. производством  
(занимаемая должность)

А.А.Прохорова  
(инициалы, фамилия)



*А.А. Прохорова*

подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании Цикловой Комиссии Рабочих Профессий  
Протокол № 23 от «23» июня 2023г.

Председатель ЦК РП Р.А. Пурхалов / Пушкарская /

Рассмотрено и одобрено Методическим советом техникума  
Протокол № 4 от «26» июня 2023г.

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

Контрольно-оценочные материалы предназначены для проверки сформированности умений, знаний:

**Уметь:**

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

**У-2** распознавать недоброкачественные продукты;

**У-3** выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

**У-4** владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

**У-5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

**У-6** проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

**Знать:**

**З 1** - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

**З 2** - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

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

**З 4** - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

**З 5** - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Приобретения **практического опыта** по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**ПО 1** - подготовки, уборки рабочего места;

**ПО 2** - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов;

**ПО 3** - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

**ПО 4** - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

**ПО 5** - ведения расчетов с потребителями

**Формирования ПК:**

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

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

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

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

**Формирования ОК:**

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

**ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ОК.03.**Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

**ОК.05.**Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

**ОК.06.**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

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

**ОК.09.**Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

**ОК.10.**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**Формы контроля и оценивания учебной практики.**

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение за выполнением учебно-производственных работ и их оценка

## **Структура КОС:**

1. Тест для входного контроля.

2. Комплект тестовых заданий для текущего инструктажа по темам:

**Тема № 1** «Безопасность труда, ознакомление с ПОП. Подготовка рабочего места, инвентаря для работы» Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка.

**Тема № 2** Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание

**Тема № 3** Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы.

Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка.

**Тема № 4** Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров

**Тема № 5** Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш»

**Тема № 6** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы

**Тема № 7.** Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее: кнели

**Тема № 8** Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: ростбиф; шпигованное мясо.

**Тема № 9** Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: отбивные, Бифштекс.

**Тема № 10** Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Поджарка, мясо для шашлыка.

**Тема № 11** Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы:

Котлета натуральная рубленая, люля-кебаб

**Тема № 12** Подготовка рабочего места, инвентаря для работы

Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели, фрикадельки, котлеты, биточки, шницель, рулет

**Тема № 13** Заправка птицы в одну и две нитки

Механическая кулинарная разделка птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по-киевски, рулет из курицы

**Тема № 14** Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские, галантин.

**Тема № 15** Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика:

Рагу из кролика,

3. Оценочные листы выполнения учебно-производственных заданий

4. Задания для дифференцированного зачета по учебной практике

5. Аттестационный лист учебной практике.

## **Тест для входного контроля**

**Т.3. 1.1. Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов к работе в учебных мастерских допускаются:**

- 1) лица прошедшие предварительный медицинский осмотр, инструктаж по ТБ;
- 2) лица старше 20 лет;
- 3) лица старше 18 лет.

**Т.3. 1.2. Перечислите правила личной гигиены, которые должны соблюдать обучающиеся в цехе:**

- 1) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
- 2) лица старше 20 лет;
- 3) лица старше 18 лет.

**Т.3.1.1. Основной цех предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи.**

- а) овощной цех
- б) горячий цех
- в) мясной цех

**Т.3.1.4.В комплект санитарной одежды повара, кондитера входят**

- 1) колпак
- 2) куртка
- 3) фартук
- 4) полотенце
- 5) плащ
- б) специальная обувь

**ТЗ 1.5. Выберите правильный ответ. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в:**

- а) молоке;
- б) смеси воды и молока;
- в) льезоне;
- г) в сливках.

**ТЗ 1.6. Выберите правильный ответ. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях:**

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

**ТЗ 1.7. Выберите правильный ответ. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:**

- а) живая;
- б) охлаждённая;
- в) мороженая;
- г) солёная.

**ТЗ 1.8. Установите последовательность операций приготовления котлетной массы:**

- а) разделить рыбу на чистое филе;
- б) добавить соль, перец;
- в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- д) массу перемешать;
- е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- ж) выбивание массы.

**ТЗ 1.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**  
 При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб верно, не верно)

**ТЗ 1.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**  
 Рыбу размораживают на воздухе (верно, не верно)

**Т.3.1.11. Выберите \_\_\_\_\_ Механическую кулинарную обработку мяса ведут в цехе:**

- 1) холодном
- 2) горячем
- 3) мясном
- 4) рыбном
- 5) мясо-рыбном
- 6) овощном

**ТЗ 1.12. Выберите правильный ответ . Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**

- а) цыпленка табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

**ТЗ 1.13. Дополните таблицу: «Из каких частей говядины приготавливают перечисленные полуфабрикаты », проставив в нужной графе знак +.**

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шпигованное мясо	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы отбивные	Говядина духовая	Азу	Гуляш	Бефстроганов
Вырезка												
Толстый край, тонкий край												
Верхний кусок												
Внутренний кусок												
Боковой кусок												
Наружный кусок												
Лопаточная часть												
Грудинка												
Покромка I категории												

**ТЗ 1.14. Установите последовательность операций кулинарной обработки мяса:**

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

**ТЗ 1.15. Установите последовательность операций механической обработка курицы:**

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

**Т.3.16. Вставьте пропущенное слово.**

Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это ... полуфабрикаты из ...

**Т.3.1.17. Вставьте пропущенное слово.**

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это ...

**Т.3.1.18.**

**Выберите правильный ответ из предложенных вариантов. На учебной практике не запрещается:**

- 1) носить спецодежду;
- 2) пользоваться не заземленным оборудованием;
- 3) при изготовлении блюд носить ювелирные украшения.

**Т.3. 1.19. Установите соответствие:**

Полуфабрикаты	Форма
1. Зразы	
2. Котлеты	а) батон
3. Биточки	б) овально-приплюснутая с заостренным концом
4. Рулет	в) кирпичик
5. Тельное	г) округло-приплюснутая
6. Фрикадельки	д) шар
7. Тефтели	е) полумесяца

**Т.3. 1.20. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов. Овощи, содержащие большое количество крахмала:**

- 1) морковь, редис;
- 2) огурцы, помидоры;
- 3) картофель, кукуруза
- 4) огурцы, редис

**Т.3. 1.21. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов. К какой группе овощей относится кольраби**

- 1) капустные
- 2) луковые
- 3) десертные
- 4) плодовые

**Т.3. 1.22. Выберите правильную схему из предложенных вариантов.**



**Т.3. 1.23. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов.**

**Т.3. 1.24. Установите соответствие:**

А. Клубнеплоды	Наименование овощей	Б. Корнеплоды
	1)Картофель 2).Батат 3)Свекла 4)Морковь 5)Топинамбур 6) Редис	

**Т.3. 1.25. Бракераж – это контроль:**

- 1) технологического процесса
- 2) качества готовой продукции
- 3) бракованного товара на складе

### **Критерии оценивания.**

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
-обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	-обучающийся ответил на ТЗ 80 %	-обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

### **Комплект тестовых заданий для текущего инструктажа.**

**Тема № 1 « Безопасность труда, ознакомление с ПОП. Подготовка рабочего места, инвентаря для работы»** Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка.

**Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов.**

**Т.3. 1.1. В аварийных ситуациях нужно:**

- 1) немедленно сообщить мастеру;
- 2) снять спецодежду, принять душ;
- 3) не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь.

**Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов.**

**Т.3 . 1. 2. Перед началом работы обучающий должен:**

- 1).правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы;

- 2).проводить самостоятельный ремонт оборудования;
- 3).сроки прохождения манометров в лаборатории Госстандарта 1 раз в два года.

**Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов**

**Т.3. 1.3. К работе в учебных мастерских допускаются:**

- 1) лица прошедшие предварительный медицинский осмотр, инструктаж по ТБ;
- 2) лица старше 20 лет;
- 3) лица старше 18 лет.

**Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов**

**Т.3. 1.4. Перечислите правила личной гигиены, которые должны соблюдать обучающиеся в цехе:**

- 1) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
- 2) лица старше 20 лет;
- 3) лица старше 18 лет.

**Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов**

**Т.3. 1.5. Маркировка разделочных досок для нарезания и шинковки сырых овощей:**

- 1) «ОС»;
- 2) «ОВ» и «ОС»
- 3) «МС»

**Выберите правильный ответ из предложенных вариантов**

**Т.3. 1.6.Группа овощей, к которой относятся помидоры, баклажаны, перец:**

- 1) клубнеплоды;
- 2) корнеплоды;
- 3) плодовые;
- 4) пряные

**Выберите правильный ответ из предложенных вариантов**

**Т.3. 1.7.Вид овощей, к которому относится ревень:**

- 1) Листовые
- 2) Плодовые
- 3) Тыквенные
- 4) Бобовые

**Т.3. 1.8. Выберите правильный ответ. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:**

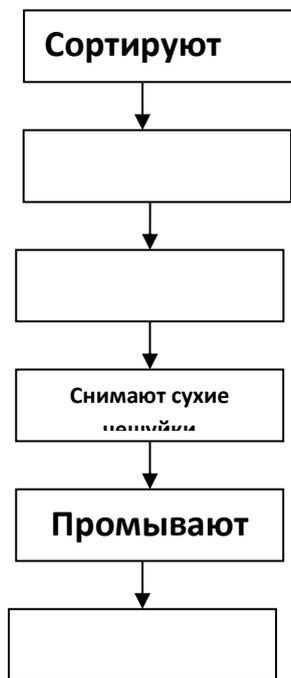
- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

**Т.3. 1.9.Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки овощей**

**Кабачки**

Промывают → \_\_\_\_\_ → очищают от кожицы → \_\_\_\_\_ →  
нарезают → используют для \_\_\_\_\_

**Т.3. 10.Дополните схему обработки репчатого лука**



**Т.3.1.11. Формы нарезки капусты, применяемые в кулинарии**

- а) брусочки, кружочки;
- б) крошка, кубики;
- в) соломка, шашки;
- г) полукольца, кубики.

**Т.3.1.12. Установите соответствие:**

Клубнеплоды	Наименование овощей	Корнеплоды
	1.Картофель 2.Батат 3.Свекла 4.Морковь 5.Топинамбур 6. Редис 7.Репа 8.Брюква 9.Сельдерей 10.Петрушка 11.Хрен 12.Пастернак	

**Т.3.1.13. Установите соответствие:**

Пряные	Наименование овощей	Листовые
	1.Салат 2.Укроп 3.Чабер 4.Шпинат 5.Майоран 6.Щавель 7.Лавровый лист 8.Пастернак 9.Бasilик 10.Тмин	

**Т.3. 1.14.Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:**

Вид нарезки	Ответ	Размеры нарезки
-------------	-------	-----------------

кружочки ломтики брусочки соломка средний кубик		толщина а) 0,1 - 0,2 см б) 0,2 * 0,2 см сечение в) 1 – 1,5 см. длина г) 0,2 см толщина д) 0,7 – 1 см поперечное сечение
---	--	--

**Т.3. 1.15. Выберите правильный ответ. Как можно нарезать капусту белокочанную?**

- а) полукольцами;                      б) крупкой;  
 в) соломкой;                              г) дольками;  
 е) шашками;                              ж) кольцами.

**Т.3. 1.16. Выберите правильный ответ. Какие овощи относятся к плодовым?**

- а) помидоры;                              б) капуста;  
 в) огурцы;                                 г) баклажаны;  
 д) перец стручковый;                е) морковь;  
 ж) салат;                                  з) тыква;  
 и) кабачки.

**Т.3. 1.17. Выберите правильный ответ. Для каких целей удаляют сердцевину у помидоров и перцев (1 балла):**

- а) для подпекания;  
 б) для нарезки;  
 в) для фарширования;  
 г) для консервирования.

**Т.3. 1.18. Выберите правильный ответ .Периодичность проведения повторных инструктажей на обычных работах:**

- А) 1 месяц  
 Б) 3 месяца  
 В) 6 месяцев  
 Г) 12 месяцев

**Т.3. 1.19. Выберите правильный ответ .Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:**

- А) повторный  
 Б) вводный  
 В) первичный  
 Г) целевой

**Т.3. 1.20. Установите порядок. Перед началом работы необходимо:**

№... Проверить санитарное состояние рабочего места и проветрить его, открыв окна или фрамуги и двери. Убедиться в том, что температура воздуха на рабочем месте соответствует установленным санитарным нормам.

№... Включить полностью освещение рабочего места и убедиться в исправной работе светильников.

№...Подготовить рабочую зону для безопасной работы.

№...Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.

№... Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам электрооборудования (если рабочее место с электрооборудованием).

№.... Подготовить необходимое для работы оборудование и инвентарь. Проверить его исправность.

№.... Убедиться в исправности электрооборудования рабочего места (если имеется): светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; электрические коммутационные коробки должны быть закрыты, а электророзетки - фальшвилками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов. При использовании на занятиях технических средств обучения убедиться в их исправности и целостности подводящих кабелей и электровилок.

**Т.3. 1.21. Дайте полный ответ.**

Для чего сортируют и калибруют овощи?

**Т.3. 1.22. Дайте полный ответ.**

Для чего моют овощи перед очисткой?

**Т.3. 1.23. Отнесите овощи к соответствующей группе:**

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

**Т.3. 1.24. Выберите правильный ответ.** В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

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

**Т.3. 1.25. Выберите из данных вариантов фигурные формы нарезки овощей**

1. соломка
2. груши
3. кружочки
4. бочонки

- 5. кубики
- 6. ломтики
- 7. спирали

**Тема № 2** Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание

**Т.3. 2.1. Лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди относятся к виду:**

- а) пластинчатых;
- б) губчатых;
- в) сумчатых;
- г) трубчатых.

**Т.3. 2.2. Выберите правильный ответ. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?**

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- г) сушеные.

**Т.3.2.3. Установить соответствие:**

Вид грибов	Ответ	Операции
подосиновики, подберёзовики, белые грибы, шампиньоны		<b>1.</b> Удалить плёнку → зачистка корня → снятие кожицы со шляпки → мытьё с добавлением лимонной кислоты <b>2.</b> Перебрать → срезать корешки → холодная вода на 30-40 минут → варка 10–15 минут → промыть горячей водой <b>3.</b> Очистка от листьев → удаление нижней части ножки, соскабливание загрязнённой кожицы → мытьё 3–4 раза

**Т.3. 2. 4. Выберите правильный ответ. Грибы маринованные готовы к употреблению в пищу.**

- а) да
- б) нет

**Т.3. 2. 5. Выберите правильный ответ. Какие виды грибов имеют большой процент отходов при механической кулинарной обработке.**

- а) сушеные;
- б) свежие;
- в) маринованные;
- г) консервированные.

**Т.3. 2. 6. Выберите правильный ответ. Для каких целей производится нарезка овощей и грибов.**

- а) для более ровной тепловой обработки;
- б) для красоты;
- в) для кулинарного использования.

**Т.3. 2. 7. Выберите правильный ответ. Какие грибы не относятся к губчатым.**

- а) подосиновики;
- б) шампиньоны;
- в) лисички;
- г) маслята.

**Т.3. 2. 8. Выберите правильный ответ. Грибы свежие подразделяются на губчатые, сумчатые и пластинчатые.**

- а) да
- б) нет

**Т.3. 2. 9. Определить и отметить знаком X съедобные и ядовитые грибы**

Грибы	Съедобные (ответ)	Ядовитые (ответ)
Волнушки		
Моховики		
Трюфели		
Сыроежки		
Молочай		
Мухомор		

**Т.3.2.10. Вставьте пропущенные слова.**

Плодовые овощи принято разделять на 2 основные группы:.....

**Т.3.2.11. Вставьте пропущенные слова.**

Все овощи подразделяются на .....и.....группы

**Т.3.2.12. Вставьте пропущенные слова.**

У вегетативных овощей съедобными являются.....; у плодовых - .....

**Т.3.2.13. Вставьте пропущенные слова.**

К группе пасленовых относятся такие овощи как:.....

**Т.3.2.14. Вставьте пропущенные слова.**

Представителями группы тыквенных плодовых овощей являются: .....

**Т.3. 2. 15. Выберите правильный ответ.**

Плодовые овощи обладают высокой питательностью, содержат природные сахара, каротин, белок, большое количество витамина С и витамины группы В.

- а) да
- б) нет

**ТЗ 2.16. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Зернобобовые: фасоль, бобы, горох и кукуруза также относятся к плодовым овощным культурам.

**ТЗ 2.17. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Помидоры (томаты)сортируют по размерам и степени зрелости (зрелые, незрелые, перезрелые), удаляют испорченные или помятые экземпляры.

**Т.3. 2. 18. Выберите правильный ответ.**

Промывают и вырезают место прикрепления плодоножки.

- а) да
- б) нет

**Т.3. 2. 19. Установить соответствие:**

1.Крепкие зрелые помидоры среднего размера и мелкие используют для	Ответ	А. салатов, гарнира, фарширования.
2.Перезрелые помидоры - для приготовления		Б. супов, соусов, тушеных блюд
3.Нарезают помидоры кружочками		В. для салатов и жарки
4.Нарезают помидоры дольками		С. для салатов
5.Нарезают помидоры кубиками		Д. для супов

**Т.3. 2. 20. Вставьте пропущенные слова.**

Баклажаны сортируют, отрезают плодоножку, промывают, старые баклажаны .....и.....кожицу.

**Т.3. 2. 21. Вставьте пропущенные слова.**

Нарезают кружочками, ломтиками для....., кубиками – для.....

**Т.3. 2. 22. Дополните обработку.**

Тыкву моют, ....., нарезают на несколько частей, ....., очищают кожицу и промывают.

**Т.3. 2. 23. Вставьте пропущенные слова.**

Нарезают кубиками, ломтиками и реже дольками, используют для.....

**Т.3. 2. 24. Установить соответствие:**

1. Огурцы свежие сортируют	Ответ	А. по размерам, моют
2. У грядковых огурцов		Б. срезают кожицу
3. У парниковых и ранних грядковых огурцов		В. кожицу срезают только с обоих концов
4. Нарезают кружочками, ломтиками		С. для салатов
5. Мелкими кубиками, соломкой		Д. для салатов и холодных супов.

**Т.3. 2. 25. Вставьте пропущенные слова.**

Способами сохранения овощей и грибов является.....и.....

**Тема № 3 Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы.**

Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка.

**Т.3. 3.1. Выберите правильный ответ.** На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

- а) б) в)

**Т.3. 3.2. Выберите правильный ответ.** В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:

- а) б) в)

**Т.3. 3.3. Выберите правильный ответ.** В каком цехе обрабатывают рыбу:

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

**Т.3. 3.4. Выберите правильный ответ.** Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

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

**Т.3. 3.5. Выберите правильный ответ.** Какие есть способы размораживания рыбы:

- а) б) в)

**Т.3. 3.6. Выберите правильный ответ.** В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?

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

**Т.3.3.7. Ответьте на вопрос.** В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

**Т.3. 3.8. Ответьте на вопрос.** Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

**Т.3. 3.9. Выберите правильный ответ.** В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят:

- а) б) в)

**Т.3. 3.10. Выберите правильный ответ.** Полуфабрикаты, используемые для жаренья основным способом:

- 1) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями
- 2) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей
- 3) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей

**Т.3. 3.11. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):**

Полуфабрикаты	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
1. Рыба в целом виде				
2. Звенья пластовой рыбы				
3. Порционные куски (кругляши)				
4. Филе с кожей и костями				
5. Филе с кожей и без костей				
6. Чистое филе				

**Т.3. 3.12. Ответьте на вопрос.** В цех поступила свежемороженая камбала. В чем особенность обработки камбалы.

**Т.3. 3.13. 1. Выберите правильный ответ.** Маркировка разделочных досок для обработки сырой и вареной рыбы:

- а) «ОС» и «МС»;
- б) «ОВ» и «ОС»
- в) «РС» «РВ»

**Т.3. 3.14. Выберите правильный ответ.** Машина, предназначенная для обработки рыбы:

- а) МОК - 250;
- б) МИМ -82;
- в) РО – 1М

**Т.3. 3.15. Выберите правильный ответ.** Лещ и карась относятся к семейству:

- а) тресковых;
- б) карповых;
- в) сельдевых

**Т.3. 3.16. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:**

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

**Т.3. 3.17. Ответь на вопрос.** Существующие способы размораживания рыбы:

а). б). в).

**Т.3. 3.18. Ответь на вопрос.** В зависимости от размера поступившую рыбу делят на:

а) б) в)

**Т.3. 3.19. Выберите правильный ответ.** Рыбы семейства окуневых:

- а) судак, окунь, ерш;
- б) судак, налим, ерш;
- в) окунь, ерш, сельдь

**Т.3. 3.20. Выберите правильный ответ.** Рыба с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной.

**Т.3. 3.21. Выберите правильный ответ.** Виды рыбы, относящиеся к лососевым:

- а) осетр, горбуша, окунь;
- б) горбуша, сёмга, форель;
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

**Т.3. 3.22. Установите последовательность.** В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы

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

**Т.3. 3.23. Ответь на вопрос .**

В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

**Т.3. 3.24. Ответь на вопрос .**

Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

**Т.3. 3.25. Ответь на вопрос.**

В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят:

а) б) в)

**Тема № 4 Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров**

**Т.3.4.1. Вставьте пропущенное слово.** Креветка – относится к отряду .....

**Т.3.4.2. Вставьте пропущенное слово.** Королевские креветки – вес.....

**Т.3.4.3. Вставьте пропущенные цифры.** Длина креветки в зависимости от вида составляет от ..... до .....сантиметров.

**Т.3.4.4.** У данного вида креветок крупная.....и....., по сравнению с обычными креветками, хвостовая часть. Не смотря на небольшое количество мяса, они вкуснее обычных маленьких креветок.

**Т.3.4.5. Вставьте пропущенные слова.** Креветки бывают.....и.....

**Т.3.4.6. Вставьте пропущенные слова.** Тепловодные – считаются самыми..... К ним относятся - .....которые достигают до 20 сантиметров; .....дорастают до30сантиметров, несмотря на свои размеры эти виды креветок не могут похвастаться своими вкусовыми качествами ,по сравнению с холодноводными креветками.

**Т.3.4.7. Вставьте пропущенное слово.** Холодноводные – самая .....креветка ,но считается более вкусной, полезной и питательной. чем тепловодные, хотя и стоят дешевле, и размеры имеют небольшие.

**Т.3.4.8. Выберите правильный ответ «верно», «не верно».** На предприятия общественного питания креветки поступают:

- а). в живом, сыро -мороженном,
- б). варено-мороженом ,
- в). сушеном или в виде консервов.

**Т.3.4.9. Выберите правильный ответ «верно», «не верно».** Способ первичной обработки будет зависеть от термического или кулинарного использования креветок.

**Т.3.4.10. Выберите правильный ответ.** Сыромороженные креветки варят:

- а) 3 мин;
- б) 5 мин;
- в) 7 мин;
- г) 10 мин.

**Т.3.4.11. Вставьте пропущенное слово.**

Кальмар - головоногий .....,ставший очень популярным продуктом у многих гурманов всего мира. И это не случайно ,мясо кальмара имеет нежный и приятный вкус.

**Т.3.4.12. Вставьте пропущенное слово.**

На предприятиях общественного питания , для приготовления блюд из кальмара используют только .....и щупальца .

**Т.3.4.13. Вставьте пропущенное слово.**

Для сохранения большего количества питательных ценностей в кальмарах при технологической обработке, кальмары рекомендуется подвергать .....над паром в течение трёх минут.

**Т.3.4.14. Выберите правильный ответ «верно», «не верно».**

На производство общественного питания кальмары поступают морожеными.

**Т.3.4.15. Выберите правильный ответ «верно», «не верно».**

Размораживать кальмары рекомендуется в воде при температуре не выше 20 градусов С до тех пор, пока тело кальмара не станет гибким, а внутренности не будут свободно извлекаться из брюшной полости.

**Т.3.4.16. Опишите способ разделывания кальмара. Первый способ.**

**Т.3.4.17. Опишите способ разделывания кальмара. Второй способ.**

**Т.3.4.18. Вставьте пропущенное слово.**

Существует два способа снятия кожи у кальмар -.....и.....

**Т.3.4.19. Выберите правильный ответ «верно», «не верно».** Термический способ - обработанное филе кальмара необходимо опустить на пять минут в горячую воду(65-7градусов С),при этом кожаца

начинает легко отделяться отмякоти, после этого кальмары промывают в холодной воде. Если у вас совсем нет времени, но вы хотите быстро удалить кожицу с кальмара, опускаем его на полминуты в кипящую воду, при этом интенсивно мешаем. Данный способ не желателен, так как возможно окрашивание мякоти в розовый цвет, и появление неприятного запаха. А также, такой способ приводит к потере минеральных и азотистых веществ, кроме того уменьшается пищевая ценность.

**Т.3.4.20. Выберите правильный ответ «верно», «не верно».** Холодный способ - При этом способе кальмары не следует размораживать полностью. Не до конца размороженные кальмары погружаем в холодную воду, снимаем плёнку и удаляем внутренности. При таком способе нет потери минеральных и азотистых веществ, нет изменения запаха и цвета кальмара. Подготовленные кальмары промываем под струёй холодной воды.

**Т.3.4.21. Выберите правильный ответ «верно», «не верно».**

В 100 г креветок средней величины насчитывается 100-106 калорий.

**Т.3.4.22. Выберите правильный ответ «верно», «не верно».** Кальмаров варят в кипящей подсоленной воде (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 1 ст. ложку соли) 3—5 мин, более длительная тепловая обработка делает мясо кальмара жестким. Вареных кальмаров промывают кипяченой водой.

**Т.3.4.23. Выберите правильный ответ «верно», «не верно».**

Мякоть их содержит полноценные белки, витамины, большое количество минеральных солей.

**Т.3.4.24. Вставьте пропущенное слово.**

Основной способ приготовления креветок —..... Очищать креветок от панциря можно до и после..... Если их .....в панцире, готовят 4%-ную подсоленную воду (40 г, или 2 ст. ложки, соли на 1 л воды), а без панциря — 2%-ную. На одну часть креветок берут 3—4 части воды.

**Т.3.4.25. Установить соответствие:**

1.Какие морепродукты относят к ракообразным	а. Кальмары, осьминоги
2.Какие морепродукты относят к головоногим моллюскам	б. Крабы, креветки, омары, лангусты, речные раки).
3.Какие морепродукты относят к водорослям	в. Морская капуста

**Тема № 5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы:** филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш»

**Т.3.5.1. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):**

Полуфабрикаты	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
1. Рыба в целом виде				
2. Звенья пластовой рыбы				
3.Порционные куски (кругляши)				
4. Филе с кожей и костями				
5. Филе с кожей и без костей				
6. Чистое филе				

### Т.3.5.2. Ответ на вопрос

Назовите факторы, определяющие рыбу как один из важнейших продуктов питания человека.

### Т.3.5.3. Заполни таблицу

С помощью таблицы охарактеризуйте состояние рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.

Состояние рыбы	Температура внутри тканей, °С
Живая	
Охлаждённая	
Мороженная	

### Т.3.5.4. Ответ на вопрос

Как подразделяется рыба по содержанию жира?

### Т.3.5.5. Вставь пропущенное слово

Допишите предложение: по своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию..... она превосходит мясо.

### Т.3.5.6. Ответ на вопрос

Укажите классификацию рыбы

По размеру\_\_\_\_\_

### Т.3.5.7. Выберите ответ «верно» «не верно»

Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон.

### Т.3.5.8. Вставь пропущенное слово

Допишите предложение: Количество жира в рыбе зависит от её вида, возраста и \_\_\_\_\_.

### Т.3.5.9. Вставь пропущенное слово

По качеству мороженую рыбу подразделяют на ..... и .....сорта.

### Т.3.5.10. Ответ на вопрос.

В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

### Т.3.5.11. Заполните таблицу недостающими сведениями:

Способ размораживания	Рыба	Продолжительность размораживания и особенность обработки, потери массы
На воздухе	Все виды филе, крупная рыба, осетровые, сомовые. Нототения и тушки специальной разделки	Не развёртывая бумагу. Крупные блоки – 24 ч. Рыбу – 4...10 ч. Потери массы 2%.
Можно размораживать	Навага, _____ _____	Легче обрабатывать, Меньше отходов, не деформируются. Сохраняют пищевые вещества

### Т.3.5.12.Выбириите правильный ответ

Большинство рыб относится к классу:

- а) костных рыб;
- б) хрящевых рыб;
- в) ланцетников;

### Т.3.5.13. Выберите ответ «верно» «не верно»

В связи с этим все части рыбы и ее органы принято делить на съедобные и несъедобные. К с ъ е д о б н ы м частям относят мясо, а также молоки, икру и печень некоторых рыб, к н е с ъ е д о б н ы м – голову, кости плавники, кожу, чешую, пищеварительных тракт, плавательный пузырь, почки,

сердце, жабры. Внутренние органы микробного характера, поэтому их удаляют при разделке во избежание порчи рыбы.

**Т.3.5.14. Ответ на вопрос**

Какой способ вы можете рекомендовать для вымачивания разделанной сельди? Обоснуйте рекомендацию.

**Т.3.5.15. Ответ на вопрос**

Продолжите перечень операций разделки рыбы с костным скелетом:  
Очистка от чешуи – потрошение –удаление головы и плавников-

**Т.3.5.16. Ответ на вопрос**

**Соленая рыба делится на две группы.**

1. Рыбы, которые созревают при хранении и используются без тепловой обработки (....., ....., .....
2. Рыбы, которых используют после тепловой обработки (....., ....., ....., ....., .....

**Т. 3.5.17. Ответ на вопрос**

Если при потрошении рыбы вы повредили желчный пузырь. Как это может повлиять на качество приготавливаемого блюда.

**Т.3.5.18.** Дополните схему, распределив по указанным группам следующие виды рыб: сом, налим, судак, стерлядь, шип, калуга, угорь, окунь, сазан, белуга.

Чешуйчатые	Бесчешуйчатые	Осетровые
1	1	1
2	2	2
3	3	3

**Т.3.5.19. Ответ на вопрос**

Тело большинства рыб покрыто костной чешуей.

**Т.3.5.20. Ответ на вопрос**

Все рыбы имеют обтекаемую форму тела.

**Т.3.5.21. Ответы на вопросы.**

- 1) С какой целью ошпаривают осетровую рыбу
- 2) С какой целью ошпаривают порционные куски осетровой рыбы

**Т.3.5.22. Ответьте на вопросы:**

- 1) В чём заключается особенность обработки трески?
- 2) Как правильно оттаивают рыбу?

**Т.3.5.23. Выбери правильный ответ**

Из обработанной рыбы готовят полуфабрикаты для варки, жарки с небольшим количеством жира и в большом количестве жира (фритюре), на вертеле или на решетке.

Из рыбы готовят следующие виды полуфабрикатов:

- 1) 2) 3) 4) 5)

**Т.3.5.24. Выбери правильный ответ**

Рекомендуемый угол нарезки филе рыбы для жарки

- а) 90С б) 45С в) 30С

**Т.3.5.25. Выбери правильный ответ**

Рекомендуемый угол нарезки рыбы на порционные куски – кругляши

- а) 90С б) 30С в) 45С

**Тема № 6** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы.

**Выберите правильный ответ из предложенных вариантов.**

**Т.3. 6.1. Обучающий должен знать:**

- 1) устройство и производить ремонт кухонных электроприборов;
- 2) устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;
- 3) все рецепты приготовления блюд наизусть.

**Т.3. 6.2. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:**

- 1) в молоке;
- 2) в смеси воды и молока;
- 3) в льезоне;
- 4) в сливках.

**Т.3. 6.3. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:**

- 1) бланшированием;
- 2) панированием;
- 3) фаршированием;
- 4) маринованием.

**Т.3. 6.4. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:**

- 1) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- 2) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- 3) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- 4) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

**Текстовое задание.**

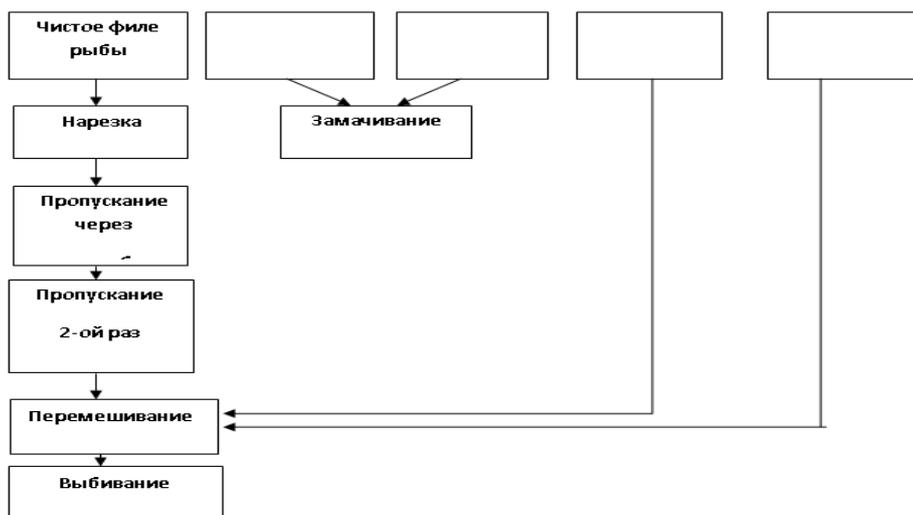
**Вставьте пропущенные слова.**

**Т.3. 6.5. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который ...**

**Т.3. 6.6. Какое блюдо из рыбной котлетной массы можно приготовить, имея следующие продукты:**

треска, хлеб пшеничный, молоко или вода, грибы свежие или сушеные, лук репчатый, масло растительное, сухари, соль, перец.

Составить технологическую схему приготовления котлетной массы для этого блюда



**Т.3. 6.7. Установите соответствие:**

Полуфабрикаты	Форма
1. Зразы	а) батон
2. Котлеты	б) овально-приплюснутая с заостренным концом

3. Биточки	в) кирпичик
4. Рулет	г) округло-приплюснутая
5. Тельное	д) шар
6. Фрикадельки	е) полумесяца
7. Тефтели	

**Выберите правильный ответ из предложенных вариантов.**

**Т.3. 6.8. Во время работы обучающий должен:**

- 1) для проталкивания мяса в машину пользоваться деревянным пестиком, не проталкивать рыбу руками;
- 2) разделку замороженной рыбы производить до его оттаивания;
- 3) укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением на себя;

**Текстовое задание.**

**Вставьте пропущенные слова.**

**Т.3. 6.9. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это ...**

**Т.3. 6.10. Для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием...**

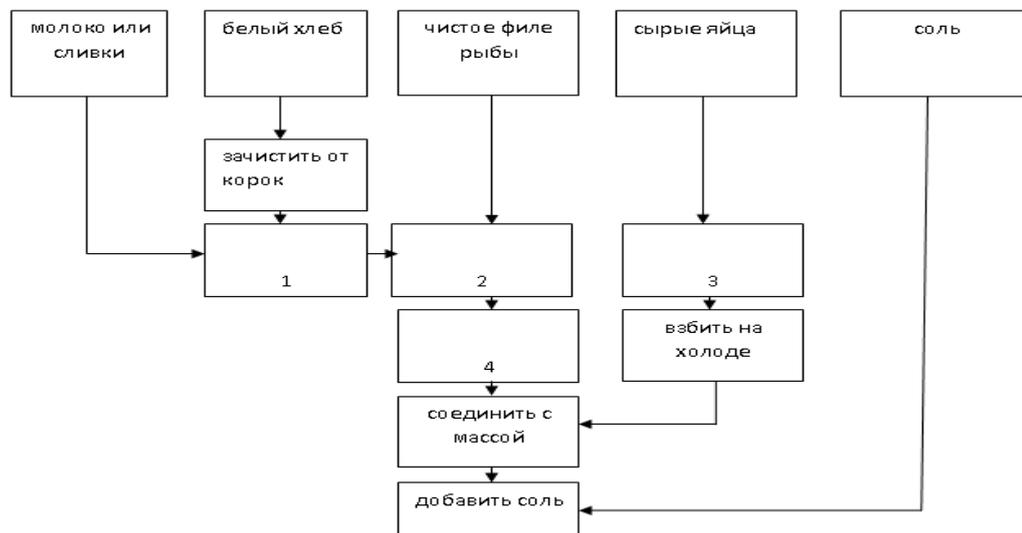
**Т.3. 6.11. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):**

Полуфабрикаты	Варка (припускание)	Жарка основным способом	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

**Т.3. 6.12. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):**

Полуфабрикаты	Вид панировки			
	белая	красная	мучная	тесто кляр
Котлеты				
Биточки				
Тефтели				
Зразы				
Рулет				
Тельное				
Рыба в тесте				
Рыба фри				

**Т.3.6.13. Дополните схему приготовления котлетной массы:**



**Т.3. 6.14 . Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:**

- а) очистка чешуи;
- б) .....
- в) из головы удаляют жабры и глаза;
- г) .....
- д) промывание;
- е) .....

**Т.3. 6.15. Установить последовательность данных операций:**

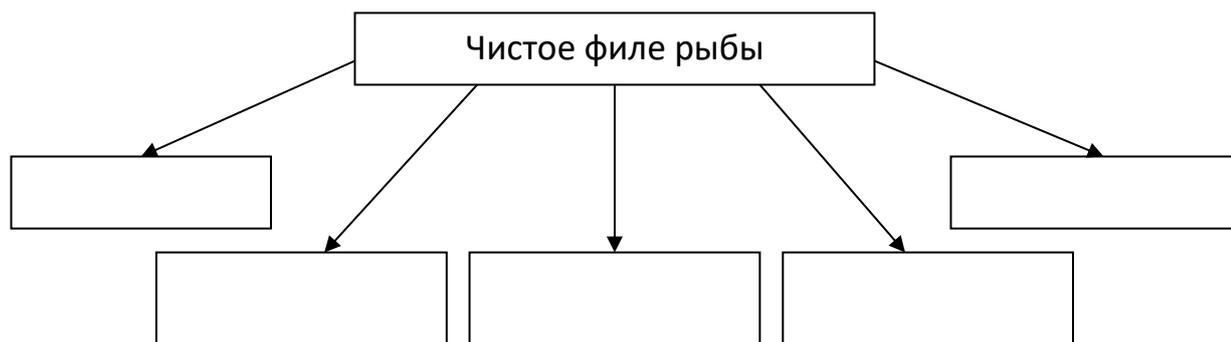
- а) разделить рыбу на чистое филе;
- б) добавить соль, перец;
- в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- д) массу перемешать;
- е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- ж) выбивание массы.

**Т.3. 6.16. Выберите правильный ответ**

При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:

- а) 40° С;
- б) 50° С;
- в) 70° С;
- г) 55° С.

**Т.3. 6.17. Определить области применения чистого филе рыбы:**



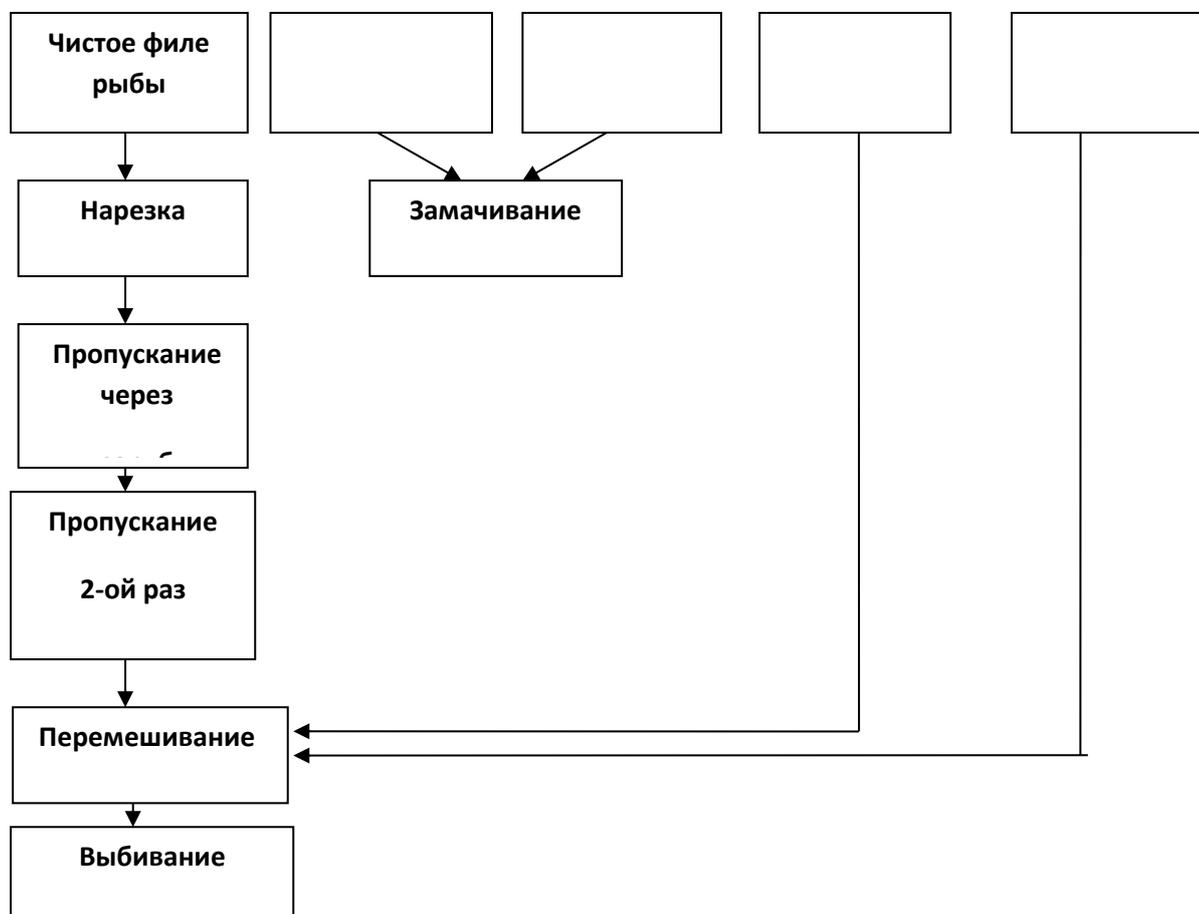
**Т.З. 6.18. Распределить продукты для приготовления блюд из рыбной котлетной массы, указать способы тепловой обработки:**

А. Тельное из рыбы	Продукты	Б. Тефтели рыбные
	1. Треска	
	2. Грибы	
	3. Яйца	
	4. Масло растительное	
	5. Сухари	
	6. Хлеб пшеничный	
	7. Молоко или вода	
	8. Мука пшеничная	
	9. Лук репчатый	
	10. Сметана	
	11. Масло сливочное	
	12. Томатное пюре	
	13. Бульон рыбный	

**Т.З. 6.19. Определить название блюда из рыбы, указать способ тепловой обработки; вид панировки по описанию приготовления полуфабрикатов:**

из филе рыбы без кожи и костей нарезают тонкие широкие куски, слегка отбивают в пласт толщиной 0,5 – 0,6 см., солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделиям продолговатую форму.

**Т.З. 6.20** Составить технологическую схему приготовления котлетной массы для этого блюда  
( Т.З. 6.19. )



**Т.3. 6.21. Опишите технологию приготовления блюда тефтели рыбные**

**Т.3. 6.22. Опишите технологию приготовления блюда тельное из рыбы**

**Т.3.6.23. Опишите технологию приготовления фрикадельки рыбные с томатным соусом**

**Т.3. 6.24. Опишите сроки хранения полуфабрикатов.**

**Т.3. 6.25. Опишите требование к качеству полуфабрикатов.**

## **Тема №7 Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее: кнели**

**Т.3. 7.1. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов.**

**В аварийных ситуациях нужно:**

- 1) немедленно сообщить мастеру;
- 2) снять спецодежду, принять душ;
- 3) не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь.

**Т.3. 7.2. Условия варки рыбы звеньями:**

- 1) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы)
- 2) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой
- 3) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой

**Т.3. 7.3. Условия варки рыбы порционными кусками:**

- 1) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы)
- 2) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой
- 3) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой

**Т.3. 7.4. Снятие пены с поверхности бульона при припускании рыбы происходит:**

- 1) после закипания
- 2) в процессе варки
- 3) не снимают

**Т.3. 7.5. Температурный режим рекомендованный при варке рыбы:**

- 1) 100<sup>0</sup>с
- 2) 85 ... 90<sup>0</sup>с
- 3) 65<sup>0</sup>с

**Т.3. 7.6. Гарниры рекомендованные к припущенной рыбе:**

- 1) картофель отварной, картофельное пюре
- 2) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай
- 3) овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые

**Т.3. 7.7. Соусы рекомендованные к отварной рыбе:**

- 1) соус рассол, паровой
- 2) «Польский», «Голландский», томатный
- 3) «Польский», томатный, майонез

**Т.3.7.8. Подача соуса к рыбе припущенной:**

- 1) всегда поливают сверху
- 2) поливают сверху, подают отдельно
- 3) подливают сбоку, поливают сверху, подают отдельно

**Т.3.7.9. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов.****На учебной практике не запрещается:**

- 1) носить спецодежду;
- 2) пользоваться не заземленным оборудованием;
- 3) при изготовлении блюд носить ювелирные украшения.

**Т.3.7.10. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:**

- 1) треску, пикшу, навагу;
- 2) осетра, лосось, сельдь;
- 3) щуку, судака, карпа;
- 4) щуку, налима, окуня

**Т.3.7.11. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:**

- 1) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
- 2) молоко, мука, яйца, соль;
- 3) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;
- 4) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.

**Т.3.7.12. Для жарки во фритюре порционные куски рыбы нарезают под углом:**

- 1) 40°;
- 2) 60°;
- 3) 90°;
- 4) 30°.

**Текстовое задание.****Т.3.7.13. Перечислить продукты для маринования рыбы при приготовлении блюда "Рыба в тесте жареная"****Т.3.7.14. Распределите продукты для приготовления блюд из рыбы:**

А. Рыба в кляре жареная	Продукты	Б. Рыба отварная, соус польский
	1. Судак (чистое филе)	
	2. Яйца	
	3. Кулинарный жир	
	4. Лук репчатый	
	5. Треска (порционные куски из филе с кожей и реберными костями)	
	6. Морковь	
	7. Картофель	
	8. Масло сливочное	
	9. Бульон рыбный	
	10. Мука пшеничная	
	11. Кислота лимонная	
	12. Масло растительное	
	13. Петрушка (корень)	
	14. Лимон	
	15. Молоко	
	16. Петрушка (зелень)	
	17. Соль	

**Т.3. 7.15. Вставьте пропущенные слова приготовления кнельной массы:**

Рыбное .....филе и черствый ..... хлеб без корок, замоченный в ....., пропускают через мясорубку с очень ..... решеткой ..... раза. Затем массу ....., добавляют яичные ..... и хорошо взбивают, подливая ..... или сливки. Хорошо взбитая масса ..... на поверхности воды

**Т.3. 7.16. Укажите:** Под каким углом нарезают рыбу

- для жарки порционным куском: \_\_\_\_\_
- для припускания порционным куском \_\_\_\_\_
- для варки \_\_\_\_\_

**Т.3. 7.17. Заполните таблицу:**

Сроки хранения полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Условия хранения, t, <sup>0</sup> C;	Сроки хранения, ч, не более
Рыба охлажденная		
Рыба мороженая		
Рыба специальной разделки, звенья из осетровых		
Рыба, порционированная в сухарях		
Рыбный шашлык		

**Т.3. 7.18. В зависимости от использования рыбные полуфабрикаты различают:**

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

**Т.3. 7.19.**

**Перечислите:** Для фарширования используют виды рыб:

**Т.3. 7.20.**

Опишите подготовку к фаршированию щуки в целом виде:

**Т.3. 7.21.**

**Назовите:** Способы фарширования рыбы:

- 1)
- 2)

**Т.3. 7.22. Укажите:**

Норму продуктов для приготовления котлетной массы для фарширования на 1000г. мякоти рыбы:

**Т.3. 7.23. Дайте ответ:**

Для чего делают прокол у хвоста, после заполнения кожи фаршем-

**Т.3. 7.24. Продолжите предложение:**

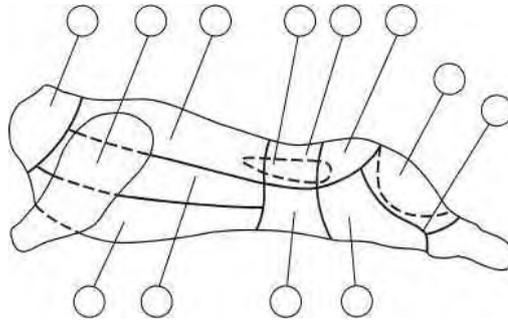
Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать рыбу по термическому состоянию :

**Т.3. 7.25. Дайте ответ:**

Способ приготовления кнельной массы. Что такое кнели.

**Тема № 8 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: ростбиф; шпигованное мясо.**

**Т.3. 8.1. Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:**



**Т.3. 8.2. Выберите правильный ответ из второй колонки: Размораживание мяса.**

А) Медленное размораживание	1) Температура: 20 – 25С, влажность воздуха: 85 – 95 % время размораживания: 12 – 24 часа.
	2) Температура: 0 – 4С, влажность воздуха: 65 – 75% время размораживания: 6 – 8 часов.
Б) Быстрое размораживание	3) Температура: 0 – 8С, влажность воздуха: 90 – 95% время размораживания: 1 – 3 суток
	4) Температура: 18 – 20С, влажность воздуха: 90 – 95С, время размораживания: 2 суток

**Т.3. 8.3. Впишите название приема:** ..... – для равномерной тепловой обработки, разрыхления соединительной ткани, выравнивания толщины куска, сглаживания поверхности, придания куску соответствующей формы;

**Т.3. 8.4. Впишите название крупнокусковых п/ф:**....., ....., .....мясо – приготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти, массой 1,5-2кг.

**Т.3. 8.5. Впишите название п/ф:**..... – нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 4-5см, придают округлую форму, не отбивают.

**Т.3. 8.6. Перечислите блюда из жареного порционными кусками мяса.**

**Т.3.8.7. Дайте определение следующим терминам:**

а) *Мясные полуфабрикаты* – это \_\_\_\_\_

б) *Пельмени* – это \_\_\_\_\_

в) *Мясной фарш* – это \_\_\_\_\_

**Т.3.8.8. Назовите ассортимент мясных полуфабрикатов, исходя из следующих факторов:**

а) по виду сырья - \_\_\_\_\_

б) по характеру обработки - \_\_\_\_\_

в) прочие полуфабрикаты - \_\_\_\_\_

**Т.3.8.9. Содержание мясного фарша в пельменях \_\_\_\_\_ %.**

**Т.3.8.10. Содержание хлеба в рубленых полуфабрикатах \_\_\_\_\_ %.**

**Т.3.8.11. Заполните таблицу с указанием вида полуфабриката и термической обработки.**

Полуфабрикат	Вид полуфабриката	Термическая обработка
	Мясной фарш	Охлаждённый Замороженный
		
		

**Т.3.8.12. Натуральные полуфабрикаты в зависимости от размера подразделяют:**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

**Т.3.8.13. Показатель качества пельменного полуфабриката:**

- а) форма \_\_\_\_\_
- б) поверхность \_\_\_\_\_

**Т.3.8.14. Фарш вырабатывают:**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_

**Т.3.8.15. Рубленые полуфабрикаты выпускаемые без хлеба:**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_

**Т.3.8.16. Заполните таблицу с указанием условий, продолжительности и температуры хранения полуфабриката:**

Полуфабрикат	Условия хранения	Продолжительность хранения	Температура хранения
Крупнокусковой			0 – 8°C
Порционный: натуральный панированный			
Мелкокусковой			
Мясной фарш			
Пельмени мясные			

**ТЗ 8.17. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:**

- а) вдоль волокон под углом 90°;
- б) вдоль волокон под углом 45°;
- в) поперек волокон под углом 90°;
- г) поперек волокон под углом 45°.

**ТЗ 8.18. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Для изготовления крупнокусковых полуфабрикатов используют говядину, свинину, баранину, телятину, козлятину 1 и 2 категорий в тушах, телятину – молочную, свинину – мясную, обрезную и беконную.

**ТЗ 8.19. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Ростбиф – это вырезка, толстый и тонкий края зачищают от сухожилий, закраин, выравнивают куски по толщине.

**ТЗ 8.20. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Порционные готовятся из крупнокусковых полуфабрикатов и представляют собой один или два куска мяса определенной формы и массы.

**ТЗ 8.21. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Порционные:

- стейк, бифштекс - куски мяса неправильной формы без жира, толщиной 20 – 30 мм, нарезают из головки вырезки.

– филе – из средней части вырезки кусок высотой 40 – 50 мм

- лангет – два примерно равных по массе куска мяса в виде листочка толщиной 10 – 12 мм, из тонкого конца вырезки;

**ТЗ 8.22. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Крупнокусковые – поверхность ровная без зарезов и сухожилий, длина ребер корейки не более 10 см, свинина – без толстого слоя жира, цвет соответствует виду мяса.

**ТЗ 8.23. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Шпигованное мясо готовят из тех же частей, что и тушеное.

Перед тепловой обработкой мясо шпигуют с помощью шпиговальной иглы или ножа вдоль волокон длинными брусочками моркови, белых кореньев, шпика.

**ТЗ 8.24. Вставьте пропущенное слово.**

Шпигуют мясо для повышения его....., улучшения вкусовых и ароматических качеств.

**ТЗ 8.25. Вставьте пропущенные слова.**

Шпигование. Иногда для улучшения вкусовых качеств мяса, предназначенного для тушения, зачищенные куски шпигуют сырыми кореньями (....., ....., .....), чесноком. Нежирное мясо шпигуют свиным салом (шпигом).

Коренья для шпигования нарезают длинными..... Заостренным деревянным колышком делают в мясе проколы под углом 45° по направлению волокон и в образовавшееся отверстие вставляют брусочки моркови, петрушки, сельдерея.

Сало нарезают брусочками .....4— 6 см, .....0,5—0,7 см. Шпиговкой, представляющей собой полуиглу со сжимающимся раструбом, делают в мясе прокол; в раструб вкладывают кусочек сала и протаскивают иглу насквозь так, чтобы выступающие концы сала были одинакового размера.

**Тема № 9 Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: отбивные, Бифштекс.**

**ТЗ 9.1. Установите последовательность операций кулинарной обработки мяса:**

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

**ТЗ 9.2. Укажите блюдо из рубленого мяса с наполнителем:**

- 1. Биточки по-белорусски
- 2. Зразы
- 3. Бифштекс

4. Тефтели
5. Колбаски по-могилевски
6. Котлеты

**ТЗ 9.3. Укажите блюдо из рубленого мяса без наполнителя:**

1. Биточки по-белорусски
2. Зразы
3. Бифштекс
4. Тефтели
5. Колбаски по-могилевски
6. Котлеты

**Т.3.9.4. Вставьте пропущенное слово.**

Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты .....,.....,.....

**ТЗ 9.5. Установите соответствие:**

1) Варка	а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки.
2) Тушение	б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.
3) Припускание	в) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки.
4) Запекание	г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.
5) Жарка	д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.
6) Брезирование	е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.
7) Пассерование	ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.
8) Бланширование	з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.

**ТЗ 9.6. Какое блюда готовится из данных ингредиентов**

**Ингредиенты:**

- Говядина – 1 килограмм (или задняя нога, или лопатка – на Ваше усмотрение)
- Сало (говяжье или свиное) или шпик – 100 грамм
- Топлёное сало свиное – ½ ложки столовых
- Масло сливочное – ½ ложки столовых (используется для заливки)
- Перец (молотый) и соль – по вкусу.

**Способ приготовления:**

Первым делом обработайте очень хорошо, тщательно весь мясной кусок: обмойте его под холодной обычной водой, уберите с мяса все ненужные плёнки, прожилки. После процедуры обработки, начинайте резать кусок поперёк волокон на куски (нетолстые) и каждый кусок отбейте специальным (кухонным) металлическим молотком, тем самым удаляя плёнки с куска. Нутряное сало (свиное или говяжье) настрогойте, а шпик необходимо порубить.

После всего этого берёте по 80 грамм мяса (рублёного), добавляете к нему чуть-чуть сала, с помощью ножа округляете и разделяете бифштексы круглые, толщина которых 1,5 см. По желанию, каждый, ещё сырой, бифштекс можно притрусить слегка поджаренный лук или одно жареное яйцо. Советуем в качестве гарнира к бифштексам подать картофель пюре.

**Т.3.9.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

**Порционные полуфабрикаты** нарезают поперек мышечных волокон мяса. Поверхность полуфабриката должна быть не заветренной, цвет и запах характерными для доброкачественного мяса, слой жира на поверхности полуфабрикатов не должен превышать 10 мм.

**Т.3.9.8.** Котлеты натуральные нарезают из корейки. Они должны иметь овально-плоскую форму и зачищенную реберную косточку длиной не более 10 см.

**Т.3.9.9.** Котлеты отбивные- нарезают из оставшейся части мяса после нарезания котлет натуральных. Полуфабрикаты отбивают и панируют панировочными сухарями. Панировка должна быть равномерно распределена по поверхности полуфабриката, а реберная косточка хорошо подрезана и зачищена.

**Т.3.9.10.** Эскалоп нарезают из поясничной части корейки без реберных костей из расчета 2 куска на 1 порцию. Полуфабрикаты должны иметь овально-плоскую форму.

**Т.3.9.11.** Шницель представляет собой кусок мякоти мяса овально-продолговатой формы, нарезанный из окорока. Полуфабрикат отбивают и равномерно панируют.

**Т.3.9.12.** Баранину и свинину духовую нарезают поперек мышечных волокон мяса из мякоти лопаточной части баранины или зашейной и лопаточной частей свинины по 1-2 куска на порцию.

**Т.3.9.13. Выберите правильный ответ**

Что влияет на качество приготовляемых блюд из мяса?

1. Наличие жировой ткани.
2. Правильный подбор частей мяса с содержанием нестойкого коллагена.
3. Подготовка полуфабрикатов.
4. Выбор способа тепловой обработки для отдельных частей мяса.

**Т.3.9.14. Выберите правильный ответ**

Как изменяется содержание жира при тепловой обработке мяса?

1. Уменьшается.
2. Увеличивается.
3. Разбрызгивается

**Т.3.9.15. Укажите соответствие блюд форме полуфабриката, гарниру и соусу**

блюдо	Форма полуфабриката и часть мяса, количество	гарнир	соус
Рагу	1. кубики массой 15-20г, 6-8 шт.;	а) рис, морковь, лук, томат;	А)Зелень петрушки;
Плов	2. котлетная масса;	б)отварной рис;	Б)сметанный;
Говядина, запеченная в луковом соусе	3. кусочки массой 30-40 г вместе с косточкой;	в) картофель, морковь, петрушка обжаренные дольками или кубиками, зелень;	В)красный основной; луковый
Биточки, запеченные «по-казацки»	4. боковая наружная часть задней ноги, лопатка, 1-2 куска на 1 порцию	г) картофель вареный, нарезанный кружочками (часть ломтиками) или картофельное пюре	

**Т.3.9.16. Выберите правильный ответ.**

При какой температуре запекают мясные блюда?

1. 200-220 ° С
2. 250-300 ° С
3. 300-350° С

**Т.3.9.17. Укажите соответствие блюд используемой части мяса, гарниру и соусу**

блюдо	гарнир	соус
1. Бифштекс	а). картофель жареный, или сложный	А. красный, мадера, томатный
2. Филе	б). картофель фри или сложный, яичница глазунья	Б. мясной сок
3. Лангет	в). картофель жареный, рассыпчатые каши;	В. красный с луком и корнионами, сметанный с луком;
4. Антрекот	г). картофель фри, припущенная морковь, зеленый горошек;	Г. Сливочное масло разогретое;.
5. Ромштекс	д). картофель фри, картофель в молоке или 3-4	Д. Сливочное масло

**Т.3.9.18. Ответьте на вопрос**

Перечислить из каких частей состоит разделка говяжьей туши.

**Т.3.9.19. Ответьте на вопрос**

Из каких частей туши приготавливают перечисленные полуфабрикаты.

А) ростбиф Б) антрекот В) филе Г) гуляш Д) говядина духовая

**Т.3.9.20. Соотнесите блюда согласно классификации:**

А. Порционные	Блюда	Б. Мелкокусковые
	1. Зразы отбивные	
	2. Азу	
	3. Ромштекс	
	4. Бифштекс	
	5. Гуляш	
	6. Говядина духовая	
	7. Плов	
	8. Шашлык	
	9. Эскалоп	
	10. Шпигованное мясо	
	11. Бефстроганов	
	12. Филе	
	13. Поджарка	

**Т.3.9.21. Соотнесите гарниры, рекомендуемые к блюдам:**

А. Жареные блюда из филе птицы	Гарниры	Б. Жареные порционные блюда из мяса
	1. Горошек зеленый отварной	
	2. Картофель жареный	
	3. Сложный гарнир	
	4. Каши рассыпчатые	
	5. Картофель в молоке	
	6. Кабачки, баклажаны жареные	
	7. Картофель жареный во фритюре	

**Т.3.9.22. Укажите блюдо, которое при отпуске поливают:**

А. Растопленным сливочным маслом		Б. Мясным соком
	1. Бифштекс	
	2. Лангет	
	3. Эскалоп	
	4. Котлеты натуральные	
	5. Шницель натуральный	
	6. Ромштекс натуральный	
	7. Грудинка фаршированная	
	8. Котлеты, панированные из филе кур	

**Т.3.9.23. Выберите правильный ответ**

Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

**Т.3.9.24. Чему способствует нарезка мяса?****Т.3.9.25. Приготовление натуральной рубленой массы и п/ф из неё:**

- А) бифштекс рубленый Б) фрикадельки

**Тема № 10** Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Поджарка, мясо для шашлыка.

**Т.3.10.1. Вставьте пропущенное слово.**

При разрубке передней четверти говядины получают следующие отруба...

**Т.3.10.2. Вставьте пропущенное слово.**

Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это ... полуфабрикаты из ...

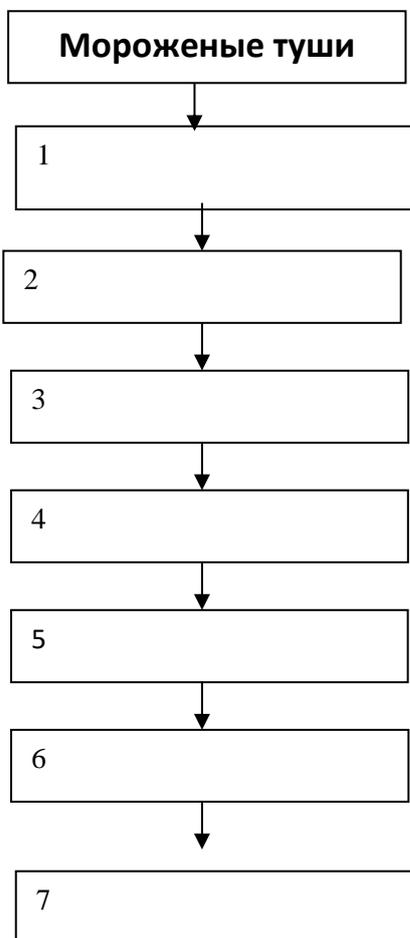
**Т.3.10.3. Вставьте пропущенное слово.**

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это ...

**Т.3.10.4. Вставьте пропущенное слово.**

Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты ...

**Т.3.10.5. Составьте схему обработки мороженого мяса:**



**Т.3.10.6. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:**

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

**Т.3.10.7. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:**

**Выберите правильный ответ из предложенных вариантов.**

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

**Т.3.10.8. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:**

- а) мясо нарезают брусочками;
- б) перемешивают;
- в) соединяют с пассерованным репчатым луком;
- г) укладывают на разогретую с жиром сковороду;
- д) посыпают солью, перцем;
- е) обжаривают;
- ж) соединяют со сметанным соусом с томатом;
- з) доводят до кипения;
- и) отпуск.

**Т.3.10.9. Установите технологическую последовательность приготовления гуляша**

- 1). Обжаривают до образования поджаристой корочки
- 2). Перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном
- 3). Посыпают солью, перцем

- 4). Вводят разведенную красную пассировку, пассированный репчатый лук
- 5). Тушат до готовности
- 6). Добавляют пассированное томатное пюре и тушат
- 7). Мясо нарезают кубиками 20-30 гр
- 8). Кладут на раскаленную сковороду

**Т.3.10.10. Дайте название следующим мелкокусковым полуфабрикатам из говядины:**

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают из вырезки, тонкого и толстого краев, верхних и внутренних кусков заднетазовой части. Мякоть крупнокусковых полуфабрикатов и обрезки мяса, получающиеся при нарезке порционных полуфабрикатов, режут ломтями, отбивают до толщины 5--7 мм, нарезают длиной 30--40 мм и массой 5--7 г.	
2. Приготавливают из мякоти толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков заднетазовой части. Нарезанные куски имеют массу 10--15 г.	
3. режут поперек мышечных волокон из боковых и наружных кусков заднетазовой части, подготовленных к нарезке, как для бефстроганов, и нарезают их брусочками длиной 30--40 мм и массой 10--15 г.	
4. приготавливают из мякоти лопаточной и подлопаточной части и покромки, содержащих не более 10 % жира. Кусочки имеют массу 20--30 г.	
5. нарезают поперек волокон из вырезки кусочками массой 30--40 г. полуфабрикат цех мясо шпигорезка.	

**Т.3.10.11. Дайте название следующим мелкокусковым полуфабрикатам из баранины:**

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. приготавливают из грудинки и корейки (с 1-го по 9-е ребро). Грудинку и корейку распиливают или рубят на кусочки массой 20--30 г. Допускаются мякотные кусочки котлетного мяса баранины массой 20--30 г. В рагу не должно быть более 15 % жира и свыше 20 % костей.	
2. нарезают из мякоти лопатки с количеством жира не более 15 %, кусочками массой 10--15 г.	

**Т.3.10.12. Дайте название следующим мелкокусковым полуфабрикатам из свинины:**

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
по-домашнему приготавливают из грудинки с содержанием жира не более 15 %. Грудинку распиливают или рубят на мясо-костные кусочки массой 30--40 г каждый. Костей в рагу по-домашнему должно быть не более 10 %.	
нарезают из мякоти лопатки, шеи, содержащих не более 20 % жира, кусочками массой 20--30 г.	
приготавливают из мякоти окорока, корейки, в которых не более 20 % жира, кусочками массой 30--40 г каждый.	

**Т.3.10.13. Ответить на вопрос. Какое пошаговое приготовление блюда описано.**

1. Мякоть свинины промываем холодной водой и выкладываем на разделочную доску. Острым ножом очищаем мясо от лишнего жира и жилок, если они есть в большом количестве. Режем мякоть на небольшие куски по пять сантиметров.
2. Чистим лук, обмываем его под проточной водой. Кладем на разделочную доску, нарезаем маленькими кубиками примерно в сантиметр.
3. На раскаленную сковороду наливаем масло для жарки. Выкладываем в нее наш нарезанный лук. Жарим до появления золотистого оттенка и мягкой структуры. Помешиваем лопаткой, чтобы лук не пригорал к сковороде.
4. Свинину кладем на раскаленную сковороду, смазанную маслом. Огонь убавляем до минимального. Обжариваем мясо, перемешивая лопаткой. В процессе жарки солим и добавляем специи. Время готовки - от 40 минут до часа.

5. В сковороду со свиной добавляем обжаренный лук, томатную пасту и немного аджики. Заливаем смесь мясным бульоном. Держим на тихом огне еще десять минут. Все время помешиваем лопаткой. Выключаем огонь, оставляем блюдо настаиваться еще 10 минут.

**Т.3.10.14. Ответить на вопрос. Какое пошаговое приготовление блюда описано.**

- 1.Свинину моем, вытираем бумажным полотенцем и нарезаем крупными кусками, как на фото.
2. Репчатый лук чистим и нарезаем полукольцами.
3. Мясо и порезанный лук хорошо мнем руками, пока лук не даст сок.
4. Затем добавляем соль, перец и специи - все хорошо перемешиваем.
5. Накрываем крышкой и убираем в холодильник на 5-6 часов или лучше на ночь.
6. Затем обжариваем на раскалённых углях до готового состояния. Самое важное не пережарить мясо, готовить с каждой стороны по 2-3 минуты.
7. Подаем на лаваше с красным луком и домашним кетчупом.

**Т.3.10.15. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:**

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

**Т.3.10.16. 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.

**Т.3.10.17. Дополните ответ вставьте пропущенное слово:**

При разрубе передней четверти говядины получают следующие отруба...

**Т.3.10.18.**

Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это ... полуфабрикаты из ...

**Т.3.10.19.**

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это ...

**Т.3.10.20.**

Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты ...

**Т.3.10.21.**

**Укажите части мяса, используемые для приготовления полуфабрикатов из свинины:**

Полуфабрикаты	Ответ	Наименование частей
1. Эскалоп 2. Щницель 3. Гуляш 4. Поджарка		А. Окорок Б. Корейка В. Лопаточная часть Г. Грудинка Д. Шейная часть

**Т.3.10.22. Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины приготавливают перечисленные полуфабрикаты:**

Части туши	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка									
Окорок									
Лопаточная часть									
Грудинка									
Шея									

**Т.3.10.23.** Перечислите основные ткани мяса?

- а)                      б)                      в)                      г)

**Т.3.10.24.** В каком цехе обрабатывают мясо?

**Т.3.10.25.** Чем оборудуют цех для обработки мяса?

## Тема № 11 Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая, люля-кебаб

**Т.3.11.1. Выберите правильный ответ.**

Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпикнарезают мелкими кубиками?

- а) фрикадельки;  
б) шницель;  
в) бифштекс;  
г) люля-кебаб.

**Т.3.11.2. Выберите правильный ответ.** 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.

**Т.3.11.3. Выберите правильный ответ.**

Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;  
б) тельное, рулет, биточки;  
в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;  
г) тефтели, рулет, шницель.

**Т.3.11.4. Выберите правильный ответ.**

Температура подачи горячих блюд из мяса:

- а) 75°C ;  
б) 65°C;  
г) 80°C;  
в) 55°C.

**Т.3.11.5 Выберите правильный ответ.**

Укажите причины образования корочки на поверхности мяса при жарке:

- а) концентрация экстрактивных веществ;
- б) образование новых вкусовых веществ;
- в) деформация;
- г) испарение влаги;
- д) плотная консистенция;
- е) карамелизация;
- ж) денатурация.

**Т.3.11.6.** Определите соусы и гарниры, рекомендуемые к блюдам:

А. Шашлык из баранины	Гарниры	для-кебаб
	1. Зеленый лук	
	2. Овощи натуральные	
	3. Зелень	
	4. Лук репчатый	
	5. Лимон	

**Т.3.11.7.** Рассчитать выход готового изделия, если вес полуфабриката

«Котлеты рубленые» 93 г, а потери при тепловой обработке составляют 15%.

**Т.3.11.8.** Допишите предложение:

Показатели свежести мяса — .....,.....,.....

**Т.3.11.9.** Мясо убойных животных по термическому состоянию:

- 1) \_\_\_\_\_ - подвергнуто охлаждению до температуры не выше 12<sup>0</sup>С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию;
- 2) \_\_\_\_\_ - подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до – 4<sup>0</sup>С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлаждённого мяса, упругую консистенцию;
- 3) \_\_\_\_\_ - подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру от -2 до -3<sup>0</sup>С;
- 4) \_\_\_\_\_ - подвергнутое замораживанию до температуры не выше – 8<sup>0</sup>С, имеющее плотную консистенцию без запаха.

**Т.3.11.10.** Перечислите приёмы при приготовлении полуфабрикатов:

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

**Т.3.11.11.** Выберите правильный ответ из второй колонки: Размораживание мяса.

А) Медленное размораживание	1) Температура: 20 – 25С, влажность воздуха: 85 – 95 % время размораживания: 12 – 24 часа.
Б) Быстрое размораживание	2) Температура: 0 – 4С, влажность воздуха: 65 – 75% время размораживания: 6 – 8 часов.  3) Температура: 0 – 8С, влажность воздуха: 90 – 95% время размораживания: 1 – 3 суток  4) Температура: 18 – 20С, влажность воздуха: 90 – 95С, время размораживания: 2 суток
Продолжите предложение: Размораживание прекращают, если температура в толще мышц достигает	

**Т.3.11.12** Впишите название приема

Впишите название приема: ..... – для равномерной тепловой обработки, разрыхления соединительной ткани, выравнивания толщины куска, сглаживания поверхности, придания куску соответствующей формы;

**Т.3.11.13.** Впишите название крупнокусковых

п/ф:....., .....мясо – приготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти, массой 1,5-2кг.

**Т.3.11.14. Впишите название п/ф из говядины**

Впишите название п/ф..... – нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 4-5см, придают округлую форму, не отбивают.

**Т.3.11.15. Впишите название п/ф из говядины**

Впишите название п/ф из говядины, который панируется.....

**Т.3.11.16. Ответьте на вопрос**

Под каким углом шпигуют мясо:

- 1. 45° ;
- 2. 60°;
- 3. 90° ;
- 2. 35°;

**Т.3.11.17. Ответьте на вопрос** Перед реализацией полуфабрикаты охлаждают до температуры:

- 1. 6-8 °С;
- 2. 0-6 °С;
- 3. 4-6 °С;
- 4. 10-12 °С;

**Т.3.11.18. Дайте определение** Мясо с прослойками жира, называется \_\_\_\_\_.

**Т.3.11.19. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:**

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель

**Т.3.11.20 Выберите правильный ответ**

Выберите правильный ответ из второй колонки: Размораживание мяса.

А) Медленное размораживание	1) Температура: 20 – 25С, влажность воздуха: 85 – 95 % время размораживания: 12 – 24 часа.
	2) Температура: 0 – 4С, влажность воздуха: 65 – 75% время размораживания: 6 – 8 часов.
Б) Быстрое размораживание	3) Температура: 0 – 8С, влажность воздуха: 90 – 95% время размораживания: 1 – 3 суток
	4) Температура: 18 – 20С, влажность воздуха: 90 – 95С, время размораживания: 2 суток

**Т.3.11.21. Выберите правильный ответ**

Для приготовления блюда «шницель рубленый» панируют в:

- а) муке;
- б) сухарях;
- в) льезоне, сухарях;
- г) муке, льезоне, сухарях.

**Т.3.11.22. Выберите правильный ответ**

Причины размягчения мяса при тепловой обработке:

- а) отбивание;
- б) денатурация белков;
- в) переход каллогена в глютин;
- г) испарение влаги.

**Т.3.11.23. Установите соответствие:**

А. Подают с соусом	Блюда	Б. Готовят с соусом
	1. Печень по-строгановски	
	2. Котлета рубленая	
	3. Гуляш	
	4. Почки по-русски	
	5. Мясо шпигованное	
	6. Язык отварной	
	7. Шашлык по-карски	
	8. Голубцы с мясом	
	9. Картофельная запеканка с мясом	
	10. Макаронник с мясом	

**Т.3.11.24.Соотнесите:**

А. Из котлетной массы	Блюда	Б. Из натурально- рубленой массы
	1. Битки по-белорусски	
	2. Биточки	
	3. Рулет	
	4. Шницель рубленый	
	5. Фрикадельки	
	6. Зразы	
	7. Бифштекс рубленый	
	8. Тефтели	

**Т.3.11.25. Запишите пошаговое приготовление люля-кебаб.**

**Тема № 12 Подготовка рабочего места, инвентаря для работы**

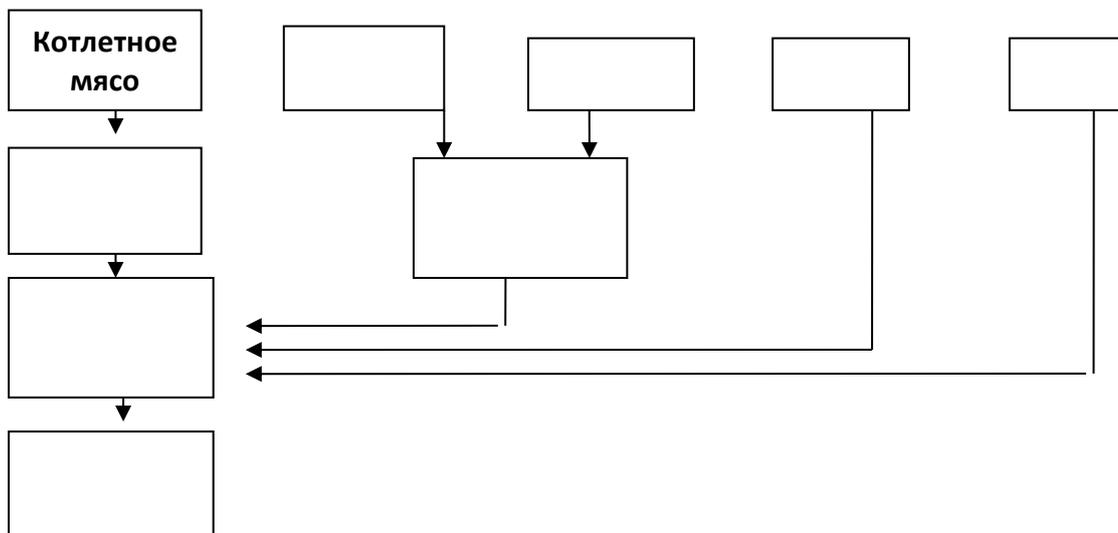
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели, фрикадельки, котлеты, биточки, шницель, рулет

**Т.3.12.1. Ответьте на вопрос**

Тефтели имеют форму:

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

**Т.3.12.2. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса:**



**Т.3.12.3. Заполните таблицу: Рубленые полуфабрикаты:**

**Для каждого вопроса выберите и запишите номер правильного ответа:**

Вопросы	Ответы
Какие продукты используются для фарша зраз и форма их нареки?	1. Морковь, круглая. 2. Яйцо, шарик. 3. Прямоугольник, лук, яйцо. 4. Капуста, овальная. 5. Свекла, квадратная.
Форма и размеры биточков?	1. Шарик, Д- 2-3 см. 2. Овальная, толщина 1-1,5 см. 3. Круглой лепешки, толщ. 2 см. 4. Цилиндра, толщ. 3-4 см. 5. Лепешки, толщина 3-4 см.
Форма и панировка рулета?	1. Прямоугольника, мука. 2. Круглую, сухари. 3. Шарика, льезон. 4. Батона, льезон, сухари. 5. Квадратную, льезон, мука.
Какой вид п/ф имеет форму шарика и в чем панируется?	1. Котлета, сухари. 2. Рулет, льезон. 3. Тефтели, мука. 4. Биточки, мука. 5. Шницель, льезон.
Форма и панировка шницеля?	1. Овальную, льезон. 2. Квадратную, сухари. 3. Овальную, сухари. 4. Круглой лепешки, мука. 5. Цилиндрическую, сухари.

**Т.3.12.4. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:**

- а) жареным;
- б) припущенным;
- в) тушеным;
- г) запеченным

**Т.3.12.5 Соотнесите:**

А. Из котлетной массы	Блюда	Б. Из натурально- рубленной массы
	1. Битки по-белорусски	
	2. Биточки	
	3. Рулет	
	4. Шницель рубленный	
	5. Фрикадельки	
	6. Зразы	
	7. Бифштекс рубленный	
	8. Тефтели	

**Т.3.12.6. Определите блюдо из рубленого мяса фаршированные:**

А. С наполнителем	Блюдо	Б. Без наполнителя
	1. Биточки	
	2. Зразы	
	3. Бифштекс	
	4. Тефтели	
	5. Рулет	
	6. Котлеты	

**Т.3.12.7. Укажите блюдо, которое при отпуске поливают:**

А. Растопленным сливочным маслом	Блюдо	Б. Мясным соком
	1. Бифштекс	
	2. Лангет	

	3. Эскалоп	
	4. Котлеты натуральные	
	5. Шницель натуральный	
	6. Ромштекс натуральный	
	7. Грудинка фаршированная	
	8. Котлеты, панированные из филе кур	

**Т.3.12.8. Укажите:** Норма продуктов для приготовления 1 кг. котлетной массы:

Наименование продукта	Вес гр.
Хлеб пшеничный	
Вода или молоко	
Соль	
Перец	

**Т.3.12.9. Укажите:** С какой целью выбивают котлетную массу? \_\_\_\_\_

**Т.3.12.10. Рассчитать выход готового изделия, если вес полуфабриката**

«Котлеты рубленые» 93 г, а потери при тепловой обработке составляют 15%.

**Т.3.12.11. Вставьте пропущенное слово.**

Для приготовления котлетной массы используют: говядину —....., свинину — обрезки, которые получаются при разделке туш, и ребе баранину —..... Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10%, при этом котлетная масса получается хорошего качества. Если мясо нежирное, то добавляют шпик или натуральное сало (5—10%).

**Т.3.12.12 Вставьте пропущенные цифры.**

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г): хлеба пшеничного —....., воды или молока —....., соли —....., перца молотого —1.

**Т.3.12.13. Выберите ответ «верно» «не верно»**

Котлеты рубленые — котлетную массу развешивают на порции по 57 г, панируют в красной панировке, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (толщиной 2—2,5 см, длиной 10—12, шириной 5 см). Используют по 1—2 шт. на порцию.

**Т.3.12.14. Выберите ответ «верно» «не верно»**

Биточки рубленые — котлетную массу развешивают на порции по 57 г, панируют и придают приплюснуто-округлую форму (толщиной 2—2,5 см, диаметром 6 см). Используют по 2 шт. на порцию.

**Т.3.12.15. Выберите ответ «верно» «не верно»**

Котлеты и биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука или чеснока (5—8 г сырого лука или 0,5—0,8 г чеснока). В этом случае изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшаются структура и качество изделий.

**Т.3.12.16. Выберите ответ «верно» «не верно»**

Шницель рубленый — котлетную массу порционируют, панируют, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1 см. Используют по 1 шт. на порцию.

**Т.3.12.17. Выберите ответ «верно» «не верно»**

Зразы рубленые — котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края кружочка соединяют, панируют в красной панировке и формируют в виде кирпичика с овальными краями. Используют по 1—2 шт. на порцию.

Для фарша берут пассерованный репчатый лук, который соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью петрушки, кладут соль, молотый перец и перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным мелкими кусочками.

**Т.3.12.18 Выберите ответ «верно» «не верно»**

Тефтели — котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пассерованный репчатый лук, затем порционируют, формируют в виде шариков и панируют в муке. Используют по 2—4 шт. на порцию.

**Т.3.12.19. Выберите ответ «верно» «не верно»**

Рулет — для приготовления котлетной массы хлеба берут меньше. На смоченную салфетку или марлю раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5—2 см, на середину его; по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекалывают швом вниз из салфетки на противень, смазанный жиром. Поверхность рулета смазывают льезоном, посыпают сухарями, а также делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины.

#### **Т.3.12.20. Какое блюдо из котлетной массы описано.**

600 г говяжьего мяса

400 г свиного мяса

2 средних луковицы

2 белка

соль и перец по вкусу

2-3 ст.л. панировочных сухарей

1 стакан сметаны

Шаг 1. Мясо промыть, лук почистить и разрезать на 4 части. Провернуть мясо вместе с луком через мелкую решетку мясорубки.

Шаг 2. Провернуть второй раз. Посолить и поперчить. Как следует перемешать и немного помесить фарш, как тесто.

Шаг 3. Разделить фарш на 3-4 части и отбить каждую ладонями хотя бы по минуте.

Шаг 4. Взбить белок до крепкой пены. Вмешать в котлетную массу.

Шаг 5. Сформировать котлетки. Обвалить их в панировочных сухарях.

Совет: В процессе лепки, можно еще немного отбить ладонями, похлопывая.

Шаг 6. Разогреть сковороду с маслом. Выложить котлеты и жарить на сильном огне полминуты (пока не образуется корочка).

Шаг 7. Огонь убавить и пожарить на слабом огне еще 2-3 минуты.

Шаг 8. Повторить процедуру с другой стороны.

Шаг 9. Оставить сковороду на маленьком огне, закрыть крышкой и оставить котлеты дожариваться в течение примерно 7-15 минут (зависит от размера).

Шаг 10. Снять с огня, полить сметаной, посыпать зеленью, подавать горячими.

#### **Т.3.12.21. Опишите биточки процесс приготовления, ингредиенты.**

#### **Т.3.12.22. Какое блюдо из котлетной массы описано.**

1 кг свино-говяжьего фарша

2 яйца

3 больших луковицы

500 г сметаны

4 больших зубчика чеснока

½ стакана панировочных сухарей

Растительное масло для жарки

Соль и перец

Шаг 1. Мясо с луком пропустить через мясорубку.

Шаг 2. Взбить яйца и добавить в фарш, положить туда же сухари, посолить-поперчить, вмешать.

Шаг 3. Скатать маленькие .

Шаг 4. Обжарить в горячем масле.

Шаг 5. Залить тефтели сметаной, добавить пропущенный через пресс чеснок.

Шаг 6. Тушить около 1- минут.

#### **Т.3.12.23. Опишите разновидность тефтелей (ежики) процесс приготовления, ингредиенты.**

#### **Т.3.12.24. . Какое блюдо из котлетной массы описано.**

500 г свиного фарша

2 ломтика белого хлеба

1 луковица

Несколько веточек петрушки

Соль и перец

Шаг 1. Пропустить через мясорубку мясо с луком.

Шаг 2. С хлеба срезать корочки и замочить.

Шаг 3. Отжать хлеб, добавить его фаршу. Вмешать котлетную массу, посолив и поперчив.

Шаг 4. Добавить в фарш мелко нарубленную зелень.

Шаг 5. Скатать и отварить их в бульоне.

**Т.3.12.25.** Опишите зразы процесс приготовления, ингредиенты.

**Тема № 13** Заправка птицы в одну и две нитки. Механическая кулинарная разделка птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по- киевски, рулет из курицы

**Т.3.13.1.** Для приготовления котлет Пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса

**Т.3.13.2.** Составить схему первичной обработки домашней птицы,

если она морожена

**Т.3.13.3.** Ответь на вопрос.

Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) цыплята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски

**Т.3.13.4.** . Ответь на вопрос.

Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?

- а) натурально-рубленая масса из мяса;
- б) котлетная масса из мяса;
- в) котлетная масса из птицы;
- г) котлетная масса из рыбы.

**Т.3.13.5.** Укажите блюда жареные на сливочном масле:

- а) лангет;
- б) котлета из филе птицы панированная;
- в) рамштекс;
- г) птица жареная во фритюре;
- д) птица по-столичному;
- е) котлета по-киевски;
- ж) антрекот;
- з) котлета натуральная из филе птицы.

**Т.3.13.6.** Выберите ответ «верно» «не верно»

Перед заправкой тушки птицы и дичи сортируют: тушки, с поврежденным филе не заправляют, а используют для приготовления котлетной массы или для варки.

Заправка птицы. Тушки птицы заправляют: "в кармашек", в одну нитку, в две нитки.

Заправка "в кармашек" является наиболее простым и распространенным способом. Для этого делают разрезы кожи ("кармашки") на брюшке с двух сторон и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подвертывают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи.

**Т.3.13.7.** Выберите ответ «верно» «не верно»

В этом случае при обработке птицы ножки отрубают на 1—1,5 см ниже пяточного сустава под углом 30°, чтобы получить заостренную кость. Кожу от шеи и крылышки заправляют так же, как и при первом способе. Затем подготовленную тушку кладут вниз спинкой, плотно прижимают ножки к тушке, концы их кладут друг на друга (крест-на крест) и вправляют внутрь разреза брюшка в направлении к хвостовому жиговику так, чтобы концы заостренных косточек зацепились за мякоть. "В кармашек" заправляют кур, цыплят, индеек для варки, гусей и уток — для жарки.

**Т.3.13.8.** Выберите ответ «верно» «не верно»

Заправка в одну нитку — тушку птицы укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой прокалывают иглой с ниткой в центре окорочка под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Иглу с ниткой протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола. Затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с

противоположной стороны, накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивая иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с противоположной стороны. Тушку поворачивают на бок, прокалывают одно крыло, прикрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины, прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают узел. В одну нитку заправляют птицу для жарки.

### Т.3.13.9. Выберите ответ «верно» «не верно»

Заправка в две нитки — тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой с ниткой окорочек в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочек, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола. Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие. Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленной у окорочка, стягивают и завязывают в узел. Таким образом, одной ниткой заправляют крылышки.

Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, накидывают нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают в узел. В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки, а также крупную пернатую дичь — глухарей, тетеревов.

### Т.3.13.10. Дайте характеристику полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Способ тепловой обработки	Особенности	
				Наличие косточки	Наличие фарша
Котлета натуральная					
Котлета панированная (деволяй)					
Котлета по-киевски					
Котлета фаршированная (марешаль)					
Шницель по-столичному					

### Т.3.13.11. Какое блюдо описано.

Ингредиенты: 600 г куриного филе из грудки, 70 г сливочного масла, 10 г зелень петрушки, 30 г панировочных сухарей, лезон, фритюр или растительное масло для жарки.

Для приготовления .....мякоть большого распластанного куриного филе (600 г) с косточкой слегка отбивают и подрезают в двух – трёх местах сухожилия. В случае если внутри мякоти образуются разрывы, их закрывают тонкими ломтиками филе. На середину распластанного филе кладут размятое охлаждённое сливочное масло (70 г) и мелко порезанную зелень петрушки (по желанию) (10 г), сверху помещают зачищенное малое филе и заворачивают края большого филе таким образом, чтобы масло было со всех сторон равномерно покрыто мясом.

Сырой .....придают форму валика на косточке (котлета должна внешне напоминать «эскимо»), смачивают её в подсоленном лезоне (см. рецепт «Лезон»), панируют в сухарях (30 г), затем снова смачивают в лезоне и вторично панируют.

.....жарят до образования хрустящей корочки во фритюре или в растительном масле. Затем их помещают в предварительно нагретый до 180 градусов духовой шкаф и жарят ещё 10 минут до готовности.

Перед подачей на стол .....можно украсить папильотками.

**Т.3.13.12. Вставьте пропущенные цифры**

В виде полуфабрикатов котлеты по-киевски хранят при температуре -.....градусов на посыпанном молотыми сухарями подносе. Срок хранения полуфабрикатов – ..... часа.

**Т.3.13.13. Напишите способ приготовления рулета Куриного.**

**Т.3.13.14. Выберите ответ «верно» «не верно»** Котлеты панированные. Готовятся так же, как натуральные котлеты но затем их смачивают в льезоне и панируют в белой панировке. Котлеты натуральные. Надрезают у большого раскрытого филе с косточкой сухожилия в 2–3 местах, затем в данный надрез вкладывают малое филе. После этого, завернув края большого филе в середину, закрывают малое филе и придают ему овальную форму.

**Т.3.13.15. Установите последовательность операций механической обработка курицы:**

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

**Т.3.13.16. Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?**

- а) натурально-рубленая масса из мяса;
- б) котлетная масса из мяса;
- в) котлетная масса из птицы;
- г) котлетная масса из рыбы.

**Т.3.13.17. Соотнесите гарниры, рекомендуемые к блюдам:**

А. Жареные блюда из птицы	Гарниры	Б. Жареные порционные блюда из мяса
	1. Горошек зеленый отварной	
	2. Картофель жареный	
	3. Сложный гарнир	
	4. Каши рассыпчатые	
	5. Картофель в молоке	
	6. Кабачки, баклажаны жареные	
	7. Картофель жареный во фритюре	

**Т.3.13.18 Укажите блюдо панированное в сухарной панировке нарезанной соломкой:**

- а) лангет;
- б) котлета из филе птицы панированная;
- в) рамштекс;
- г) птица жареная во фритюре;
- д) птица по-столичному;
- е) котлета по-киевски;
- ж) антрекот;
- з) котлета натуральная из филе птицы.

**Т.3.13.19. Укажите блюдо, которое при отпуске поливают:**

А. Растопленным сливочным маслом	Блюдо	Б. Мясным соком
	1. Бифштекс	
	2. Лангет	
	3. Эскалоп	
	4. Котлеты натуральные	
	5. Шницель натуральный	
	6. Ромштекс натуральный	

	7. Грудинка фаршированная	
	8. Котлеты, панированные из филе кур	

**Т.3.13.20. Выберите ответ «верно» «не верно»**

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих операций: оттаивания; опаливания; удаления головы, шейки, ножек; потрошения; промывания и приготовления полуфабрикатов.

**Т.3.13.21. Выберите ответ «верно» «не верно»**

Птица поступает остывшая, охлажденная и мороженая.

**Т.3.13.22. Выберите ответ «верно» «не верно»**

К домашней птице относятся:

1. куры и петухи
2. цыплята - бройлеры
3. индейки
4. гуси
5. утки.

**Т.3.13.23. Выберите ответ «верно» «не верно»**

Заправляют тушки тремя способами:

1. «в кармашек»
2. шпагатом в одну нитку
3. шпагатом в две нитки.

**Т.3.13.24. Выберите ответ «верно» «не верно»**

Из птицы и дичи приготавливают различные п\ф:

1. Целые тушки птицы (для варки и жарки)
2. Порционные
3. Рубленые
4. Мелкокусковые

**Т.3.13.25. Перечислите части тушки курицы.**

**Тема № 14 Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские, галантин.**

**Т.3.14.1. Выберите правильный ответ**

**Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**

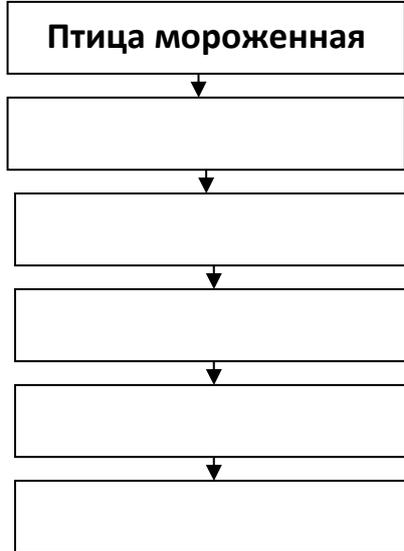
- а) цыплята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

**Выберите правильный ответ**

**ТЗ 14.2. Для приготовления котлет пожарских используется:**

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

**ТЗ 14.3. Составьте схему первичной обработки домашней птицы, если она мороженая:**



**ТЗ 14.4. Соотнесите гарниры, рекомендуемые к блюдам:**

А. Жареные блюда из птицы	Гарниры	Б. Жареные порционные блюда из мяса
	1. Горошек зеленый отварной	
	2. Картофель жареный	
	3. Сложный гарнир	
	4. Каши рассыпчатые	
	5. Картофель в молоке	
	6. Кабачки, баклажаны жареные	
	7. Картофель жареный во фритюре	

**Выберите правильный ответ**

**ТЗ 14.5. Срок хранения тушеных блюд из курицы.**

- а) не более 6 часов
- б) не более 30 минут
- в) не более 2 часов

**ТЗ 14.6. Установите соответствие между названием блюда и подачей.**

<ul style="list-style-type: none"> <li>а) Цыплята табака</li> <li>б) Птица по-столичному</li> <li>в) Птица, тушеная в соусе</li> <li>г) Утка по домашнему</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью</li> <li>б) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленью.</li> <li>в) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка.</li> <li>г) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона.</li> </ul>
--	---

**ТЗ 14.7. Дополните ответы. Требование к качеству курицы отварной**

- а) цвет –
- б) консистенция –
- в) вкус –
- г) запах –

**Т.З.14.8. У вас есть следующие ингредиенты, дана последовательность приготовления. Какое блюдо вам предстоит приготовить:**

целая ..... примерно на 1,2-1,5 кг

яблоки – 5-6 шт.

молотая паприка и черный молотый перец – по 1 ч. л.

соль – 1,5 ст. л.

Примечание: следует подготовить также рукав (пакет) для запекания, примерно 40-50 см.

**Последовательность приготовления:**

1. Вначале нужно подготовить соль и специи. Отмерять нужное количество, перемешать.

2.Промытую ..... вытереть, а затем натереть специями, смешанными с солью, причем натирать нужно и внутри, и снаружи, чтобы мясо хорошо просолилось. Затем ..... переложить в кастрюлю, накрыть и оставить в холодильнике на один час.

3.Через указанное время птицу достать из холодильника, оставить на час при комнатной температуре. Затем чистые яблоки нарезать крупными дольками, кожицу не снимать.

4.Положить яблоки внутрь ....., можно набивать столько, сколько поместится. Если яблочки небольшие, можно использовать их целиком.

5.Затем ..... с яблоками переложить в пакет для запекания, завязать с двух сторон, но оставляя внутри место для того, чтобы пакет «раскрылся».

6.Запекать целую ..... в духовке с яблоками при 220С не менее 1,5 часа. За 10 минут до того, как достать запеченную .... из духовки, разрезать сверху пакет и приоткрыть его, чтобы получить красивую корочку.

7.Подача готового блюда яблочными дольками и зеленью, разрезать запеченную в духовке..... можно за столом. Соусы и гарниры разнообразны.

**Т.3.14.9. Дайте полный ответ.**

От чего зависит способ тепловой обработки птицы.

**Т.3.14.10. Установите последовательность операций механической обработка курицы:**

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

**Т.3.14.11. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Все способы тепловой обработки делят на: основные, комбинированные и вспомогательные. (Верно, не верно)

**Т.3.14.12. Соотнесите гарниры, рекомендуемые к блюдам:**

А. Жареные блюда из птицы	Гарниры	Б. Жареные порционные блюда из мяса
	1. Горошек зеленый отварной	
	2. Картофель жареный	
	3. Сложный гарнир	
	4. Каши рассыпчатые	
	5. Картофель в молоке	
	6. Кабачки, баклажаны жареные	
	7. Картофель жареный во фритюре	

**Т.3.14.13.Укажите блюда жареные на сливочном масле:**

- а) лангет;
- б) котлета из филе птицы панированная;
- в) рамштекс;
- г) птица жареная во фритюре;
- д) птица по-столичному;
- е) котлета по-киевски;
- ж) антрекот;
- з) котлета натуральная из филе птицы.

**Т.3.14.14. 2. Сколько % составляют потери при варке птицы?**

- а) 10 %
- б) 25 %
- в) 50 %

### Т.3.14.15. Установите соответствие

а) Цыплята табака б) Птица по-столичному в) Птица, тушенная в соусе г) Утка по домашнему	а) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью б) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленью. в) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка. г) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона.
---	---

**Т.3.14.16.** Как приготовить птицу тушеную в соусе?

**Т.3.14.17.**

По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.

**Т.3.14.18.** Как можно определить готовность отварной курицы?

**Т.3.14.19.** Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?

- а) жареный картофель
- б) картофельное пюре
- в) зеленый горошек
- г) отварной картофель
- д) картофель фри

**Т.3.14.20.** Срок хранения тушеных блюд из курицы?

- а) не более 6 часов
- б) не более 30 минут
- в) не более 2 часов

**Т.3.14.21. Способ заправки птицы:**

1. водную нитку;
2. в две нитки;
3. в три нитки.

**Т.3.14.22. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Биточки и котлеты. Для их приготовления котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке и придают соответствующую форму. При приготовлении биточков паровых полуфабрикаты не панируют.

**Т.3.14.23. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Котлеты пожарские. Для их приготовления котлетную массу разделяют по 3 - 4 шт. на порцию. Форма полуфабриката яйцевидно-приплюснутая, панируют в фигурной панировке (кубики или соломка из хлеба).

**Т.3.14.24. Ответить на вопросы.**

Что такое галантин, какие ингредиенты идут для его приготовления, пошаговое приготовление галантина.

**Т.3.14.25. Какое блюдо описано.**

Снять с курицы кожу и отделить мясо от костей. Куриную мякоть (без кожи) пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, половину сливочного масла, посолить, поперчить, снова пропустить массу через мясорубку. Добавить молоко и хорошо перемешать. Фарш должен получиться пышный, но такой, чтобы из него можно было сформировать котлеты. Массу фарша разделить на куски по 100–120 г и сформовать из них овальные котлеты толщиной с палец. Обвалить каждую ..... в яйцах, затем в сухарях и поджарить на сковороде со сливочным маслом. Котлеты лучше всего подавать с овощами, приготовленными в молочном соусе. Для этого на сковороде растопить сливочное масло и обжарить на нем 2 столовые ложки муки. Развести эту муку в полстакане молока. В сковороде

положить мелко нарезанные овощи и добавить сливочное масло, стакан молока, посолить, припустить до готовности. Затем влить соус и довести до кипения. .... уложить на тарелку, залить овощами в молочном соусе, украсить зеленью.

Состав: курица — 1 шт., молоко — 0,5 стакана, пшеничный хлеб — 5–6 кусков, яйца — 3–4 шт., сливочное масло — 100 г, панировочные сухари — 1 стакан, соль, перец по вкусу; для соуса: морковь — 2–3 шт., репа — 1 шт., зеленый горошек — 0,5 стакана, молоко — 1,5 стакана, мука — 2 ст. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка.

## **Тема № 15 «Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: Рагу из кролика».**

### **Т.3.15.1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Диетическое мясо кролика очень легко испортить, превратить его в сухое и невкусное. Чтобы этого избежать, нужно знать основные принципы его приготовления.

### **Т.3.15.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Крольчатину сначала вымачивают, чтобы убрать специфический запах. Затем обжаривают до румяной корочки, запечатав мясные соки внутри каждого кусочка. После чего будут тушить в соусе с овощами. В рагу из кролика я добавлю морковь, томаты в собственном соку, а также картошку — получится полноценный обед, сытный и вкусный.

### **Т.3.15.3. Ингредиенты для какого блюда перечислены**

..... половина тушки 1 кг  
растительное масло 2 ст. л.  
репчатый лук 2 шт. морковь  
1 шт. картофель 4 шт.  
перетертые томаты 0,5 ст.  
чеснок 1 зуб.  
лавровый лист 1 шт.  
вода 2-3 ст.  
соль и перец по вкусу зелень для подачи

### **Т.3.15.4. Пошаговое приготовление какого блюда описано:**

1. .... заранее вымачивают в холодной воде — минимум 3 часа (можно оставить на ночь), чтобы убрать характерный запах. Затем срезают лишний жир и разделяют на порции, по сухожилиям. Посыпают солью и смесью молотых перцев.
2. Разогревают в сковороде пару ложек рафинированного растительного масла и обжаривают мясо до румяности, со всех сторон, запечатывая таким образом все мясные соки.
3. Кусочки .... пересыпают в кастрюлю. А на оставшемся после жарки масле пассируют лук, нарезанный кубиком. Как только он станет мягким и чуточку подрумянится, вливают в сковороду примерно 1 стакан воды и дают покипеть — таким образом мясная поджарка и соки впитаются в бульон, он будет более насыщенным.
4. Вливаю содержимое сковороды в кастрюлю. Туда же добавляю морковь, очищенную и нарезанную кольцами или полукольцами. Доливаю горячей воды столько, чтобы она покрывала мясо полностью. Ставят на огонь. Как закипит, снимают пенку и тушат 20–25 минут.
5. Тем временем очищают картошку и нарезают ее крупными кусочками. Добавляют в кастрюлю и варят еще 20 минут, до готовности овощей.
6. Томаты в собственном соку перетирают до однородности — можно через сито с металлической решеткой или через терку, главное убрать кожицу. В сезон я использую не консервированные, а свежие помидоры, бланшированные и очищенные от кожицы, а затем измельченные на терке. Вливаю в кастрюлю. Доводит количество соли по вкусу, добавляют лавровый лист и тушат все вместе еще 5–7 минут, на слабом огне, под крышкой. В результате мясо получается очень нежным и сочным, с кислинкой, легко делится на волокна, а картошка не твердая, она хорошо держит форму, не разваливается.

7.В самом конце кладут мелкорубленную петрушку и чеснок, после чего сразу же снимают кастрюлю с огня. Дают настояться ..... из ..... примерно 10 минут перед подачей, чтобы лучше впитался аромат зелени и чесночка.

8.Подают ..... с овощами в горячем виде. Можно дополнить рагу своими любимыми соленьями и полить небольшим количеством бальзамического соуса.

**Т.3.15.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Из птицы готовят полуфабрикаты: целые тушки, подготовленные к тепловой обработке: порционные, мелкокусковые и рубленые.

**Т.3.15.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Из птицы, дичи и кролика готовят полуфабрикаты: котлеты натуральные; котлеты панированные; птица, дичь, кролик по-столичному; котлеты натуральные фаршированные.

**Т.3.15.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Для приготовления этих полуфабрикатов используют филе кур, индеек, реже фазанов, рябчиков, тетеревов и куропаток. У кролика используют мякоть задних ножек или спинной части.

**Т.3.15.8. Напишите технологическую схему.**

Технологическая схема включает следующие операции:

**Т.3.15.9. Дайте определение.**

Размораживание.

**Т.3.15.10. Дайте определение.**

Опаливание.

**Т.3.15.11. Дайте определение.**

Потрошение.

**Т.3.15.12. Дайте определение.**

Приготовление полуфабрикатов.

**Т.3.15.13. Заполните таблицу:**

Органолептические показатели качества блюд из птицы

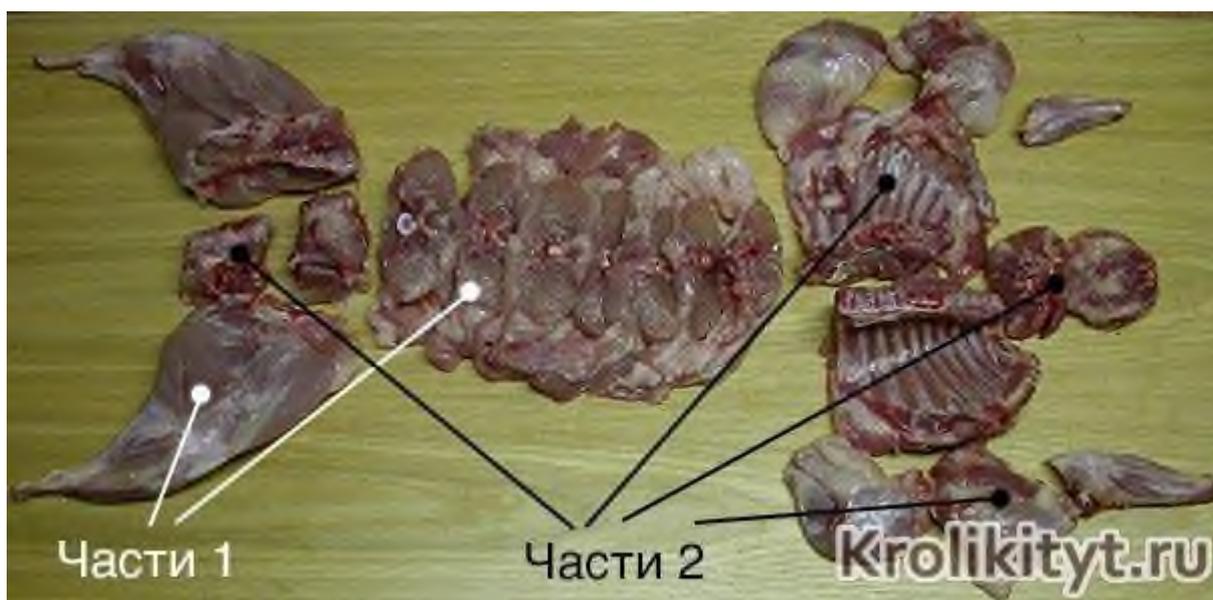
Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
Котлета по-киевски				
Котлеты рубленные				
Рагу из птицы				

**Т.3.15.14. Дайте пошаговую инструкцию разделки кролика .**

**Т.3.15.15. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

После того как разделка кролика была завершена, должно быть: 4 лапы, 2-4 филейные части, 2 куска живота, 2-4 куска спины. Обратите внимание, если кролик достаточно большой, то задние лапы можно разделить пополам, так его можно будет быстрее приготовить.

**Т.3.15.16. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

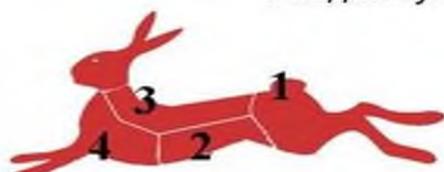


**части 1** - более предпочтительны для жарки, шашлыка, гриля, запекания, тушения, заливного и т.д.

**части 2** - отлично подойдут для супов (очень вкусно), тушения, жаркого, плова и т.д.

**Т.3.15.17. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

*Раздел туши, кролик*



1. Тазобедренная часть, задние ноги

2. Пояснично-крестцовая часть

3. Лопаточно-плечевая часть, спинка

4. Шейно-грудная часть

**Т.3.15.18. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**

Мясо кролика — это полезный диетический продукт, который часто встречается в меню людей, больных ожирением, имеющих патологии сердечно-сосудистой системы и др. Причем за его качество редко приходится беспокоиться, потому что кроликов разводят в основном на частных подворьях и кормят экологически чистыми продуктами.

**Т.3.15.19. Нарисуйте схему обработки птицы.**

**Т.3.15.20. Перечислите полуфабрикаты из птицы.**

**Т.3.15.21. Вставьте пропущенные слова и цифры.**

**Характеристика сыроя**

На предприятия общественного питания поступают сельскохозяйственная птица ..... и пернатая дичь .....

**Сельскохозяйственная птица** поступает без пера, охлажденной или мороженой, полупотрошенной (тушки без кишечника) или потрошенной (тушки, у которых удалены внутренние органы, кроме почек, легких, сальника; голова — по 2-й шейный позвонок, ноги — по заплюсневый сустав, шея — без кожи у основания). В зависимости от упитанности птица может быть ..... или ..... категории.

**Пернатая дичь** поступает в пере, замороженной, непотрошенной, без кишечника. По упитанности она может быть ..... или .... сорта.

**Кролики** поступают обескровленными и потрошенными тушками. При этом почки оставляют, голову отделяют по 1-му позвонку, передние ноги — по запястью, а задние — по скакательному суставу. По упитанности кроликов подразделяют на .....и ..... категории.

### Т.3.15.22. Вставьте пропущенные слова .

**Обработка дичи.** Она состоит из следующих операций: .....;.....; .....; удаление ....., ....., .....;..... И.....

Размораживают дичь так же, как птицу. Ощипывание начинают с шеи, при этом перья выдергивают против направления их роста. У рябчиков, вальдшнепов и болотной дичи (бекасов, дупелей) перо и пух удаляются очень легко.

Опаливают только крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей). У дичи полностью удаляют ....., ....., отрубают ..... У мелкой дичи сдирают кожу с ..... и ....., вынимают .....; голову вместе с клювом оставляют. Крупную дичь потрошат, как и птицу. У мелкой дичи делают разрез на шее со стороны спины, удаляют зоб, пищевод, а затем внутренности. Выпотрошенные тушки дичи хорошо .....

### Т.3.15.23. Вставьте пропущенные слова

**Обработка кроликов.** У тушек кроликов срезают ....., удаляют ....., последний шейный позвонок, легкие, печень, почки (если они не были удалены ранее), обрубают концы лапок, промывают и используют в целом виде или разрезают на части. Тушку разрубают на две или четыре части. При разрубе на две части — ..... и..... — линия деления проходит по последнему поясничному позвонку. При разрубе на четыре части выделяют лопатки, окорочка, переднюю и спинную части. Окорочка отделяют по выступу тазовой кости, срезают лопатки, отрубают грудинку. После этого от спинки по 5-е или 6-е ребро отрубают переднюю часть. Окорочка и лопатки подвергают полной .....

### Т.3.15.24. Заполните таблицу.

Кулинарное использование полуфабрикатов

Изготавливаемые полуфабрикаты			
Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые	Котлетная масса

### Т.3.15.25. Вставьте пропущенные слова

Перечислите оборудование, приспособления и инвентарь, используемые при приготовлении блюд из кролика.

Блюда из кролика готовят в горячем цехе. Для приготовления блюд из кролика используют следующее оборудование: ....., ....., ....., ..... Повара во время приготовления пользуются такими инструментами: ..... поварской тройки и разделочные ..... с маркировкой «МС».

**Критерии оценивания тестовых заданий.**

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

## КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ ЛИСТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ

Учебная практика по ПМ – 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**Оценочный лист учебно-производственного задания №1** «Безопасность труда, ознакомление с ПОП. Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка».

### Проверяемые умения:

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

### Проверяемые ПК:

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

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

### Проверяемые ОК:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

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

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по первичной обработке клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых овощей, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре ошибки.

**3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5баллов.**

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой нарезки 0-4 баллов. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка» проведено со всеми технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ**

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Нарезка полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид, длина ширина нарезки.	Нарезка имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Нарезка имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Нарезка имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как несоответствующая размерам, нарушения формы и т.д.

**Оценочный лист учебно-производственного задания №2 «Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание».**

**Проверяемые умения:**

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**Проверяемые ПК:**

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

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

**Проверяемые ОК:**

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

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

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по первичной обработке плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание в соответствии с технологическими требованиями. Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5баллов.**

-проведение качества оценки основного сырья органолептическим способом.

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

-проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла. - Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушений последовательности технологического процесса 0 баллов.

6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов. Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание проведено со всеми технологическими требованиями.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ, НАРЕЗКИ , ОХЛАЖДЕНИЯ, ЗАМОРАЖИВАНИЯ ПЛОДОВЫХ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ**

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
<p>Нарезка, охлаждение, замораживание полностью соответствует требованиям качества.</p> <p>Охлаждение плодовых овощей Показано, что один день жизни растительных клеток плодов при температуре 25°С равен двум дням при температуре 15°С, четырем дням при 10°С, восьми дням при 4°С и шестнадцати — при 0°С.</p> <p>Охлаждение грибов— при 0°С.</p> <p>Заморозка плодовых овощей, грибов Температура камеры должна быть -18 градусов Цельсия.</p>	<p>Нарезка, охлаждение, замораживание имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Нарезка, охлаждение, замораживание выполнено с более значительными нарушениями технологии.</p>	<p>Нарезка, охлаждение, замораживание выполнено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, нарушения формы, и т.д.)</p>

### **Оценочный лист учебно-производственного задания №3 «Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы.**

Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка».

#### **Проверяемые умения:**

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

#### **Проверяемые ПК:**

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

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

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

#### **Проверяемые ОК:**

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

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

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по первичной обработки чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы и подготовки рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка .

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

### 5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5баллов.

-проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

-проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла.

- Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушений последовательности технологического процесса 0 баллов.

6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов. Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы и подготовки рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка проведена со всеми технологическими требованиями.

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ЧЕШУЙЧАТОЙ, БЕСЧЕШУЙЧАТОЙ, ОСЕТРОВОЙ РЫБЫ.

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы и подготовки рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка полностью соответствует требованиям качества: Внутренняя поверхность рыбы должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, тёмной плёнки. Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение её внутренней части, оголение реберных костей. Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны	Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы и подготовки рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка имеет один незначительный, легко устранимый дефект	Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы и подготовки рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы и подготовки рыбы к использованию: оттаивание рыбы; очистка от чешуи; нарезка с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

**Оценочный лист учебно-производственного задания № 4 «Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров».**

**Проверяемые умения:**

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**Проверяемые ПК:**

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

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

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

**Проверяемые ОК:**

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

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полу	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2.Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по первичной обработке морепродуктов: креветок, кальмаров в соответствии с технологическими требованиями. Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5баллов.**

-проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

-проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла.

- Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса 0 баллов.

**6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов.** Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров проведено со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ МОРЕПРОДУКТОВ**

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
-----------------------	--------------------	-----------------------------------	--

<p>Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров полностью соответствует требованиям качества:</p> <p><b>Внешний вид</b> кальмаров Целые. Поверхность ровная, чистая. Могут быть незначительные впадины на поверхности отдельных блоков.</p> <p><b>Внешний вид</b> кальмаров после размораживания Могут быть:</p> <p>нарушения целостности мантии (порезы, проколы); нарушения кожного покрова — для кальмара с кожицей.</p> <p><b>Цвет</b> кальмаров - Естественный, присущий данному виду; для кальмара без кожицы — от белого до розоватого</p> <p><b>Вкус</b> кальмаров Приятные, свойственные данному виду продукции без посторонних признаков и горечи. Может быть незначительный аммиачный запах у гигантского кальмара</p> <p><b>Консистенция</b> кальмаров - Упругая, эластичная</p> <p><b>Внешний вид</b> креветок Внешняя оболочка прозрачная, глаза черные, ясные. Живые ракообразные должны быть подвижными и быстро убегать от нападения. Жабры чистые белого или серого цвета. На панцире крабов нет повреждений Панцирь чистый, без потемнения у головогруди. Поверхность креветок чистая, бело-розовой окраски. Креветки без наружных повреждений. Разный калибр креветок. Большое количество обломков усов и ножек</p> <p><b>Вкус</b> креветок Приятный, ароматный</p> <p><b>Консистенция</b> креветок Структура мяса слоистая с прожилками, плотная, упругая, белая</p> <p><b>Запах креветки</b> Свойственный вареной креветке, слегка пахнет йодом, без посторонних признаков.</p>	<p>Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров проведена с более значительными нарушениями, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки .</p>	<p>Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров проведена с дефектами, не допускающими его реализацию. (глубокое обезвоживание, посторонние примеси, запах и вкус, консистенция)</p>
---	---	--	--

**Оценочный лист учебно-производственного задания №5** «Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш».

**Проверяемые умения:**

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

### Проверяемые ПК:

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

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

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

### Проверяемые ОК:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

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

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не

последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш» в соответствии с технологическими требованиями.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2 балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

-проведение оценки качества основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

-проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла. - Самостоятельное выполнение работ с незначительными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса 0 баллов.

**6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей чистое филе «кругляш» проведено со всеми технологическими требованиями.

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
<p>Полуфабрикаты из рыбы полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><b>Внешний вид</b>— поверхность чистая, естественной окраски, жабры от темно-красного до розового цвета, возможна сбитость чешуи без повреждения кожи, тело рыбы без наружных повреждений</p> <p><b>Цвет</b> - свойственный рыбе,</p> <p><b>Консистенция</b> – плотная, нежная, сочная,</p> <p><b>Запах</b> Свойственный данному виду рыбы</p> <p><b>Внешний вид:</b> должен иметь вид правильно срезанных кусков мякоти без глубоких надрезов, остатков плавников, плечевых,</p>	<p>Полуфабрикаты из рыбы имеет один незначительный, легко устранимый дефект (нарушения в форме )</p>	<p>Полуфабрикаты из рыбы приготовлены с более значительными нарушениями но допускающее их реализацию без доработки или после доработки .</p>	<p>Полуфабрикаты из рыбы приготовлено с дефектами, не допускающими их реализацию .</p>

<p>позвоночных и крупных реберных костей, остатков внутренностей, черной брюшной пленки, сгустков крови, а филе с кожей должно быть хорошо очищено от чешуи.</p> <p><b>Цвет:</b> соответствует рыбе, из которого приготовлено</p> <p><b>Запах:</b> без постороннего запаха</p> <p><b>Консистенция:</b> упругая, мышечная ткань цельная не распадается</p> <p>Полуфабрикаты после охлаждения хранят при температуре 2-6°С не более 24 ч.</p>			
---	--	--	--

**Оценочный лист учебно-производственного задания № 6 «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы»**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**Проверяемые ПК:**

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№ №	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы.

в соответствии с технологическими требованиями.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5баллов.**

-проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

-проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла. - Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушений последовательности технологического процесса 0 баллов.

6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы проведено со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБНОЙ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ**

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы полностью	Полуфабрикат из рыбной котлетной массы имеют один незначительный,	Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовлены с более	Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовлены с

<p>соответствует требованиям качества:</p> <p><b>Внешний вид:</b> полуфабрикаты сохраняют форму без трещин. Недопустимыми дефектами являются: закатка панировки внутрь изделия.</p> <p><b>Цвет:</b> соответствует рыбе, из которого приготовлено</p> <p><b>Запах:</b> без посторонних запахов, привкуса кислого хлеба</p> <p><b>Консистенция:</b> Масса должна быть однородной, без кусочков хлеба и мякоти рыбы. Полуфабрикаты после охлаждения хранят при температуре 2-6°C не более 12 ч.</p>	<p>легко устранимый дефект</p>	<p>значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>дефектами, не допускающими его реализацию</p>
--	--------------------------------	--	--

**Оценочный лист учебно-производственного задания № 7 «Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее: кнели».**

**Проверяемые умения:**

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**Проверяемые ПК:**

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

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

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

**Проверяемые ОК:**

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полу	Сумма	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2.Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению кнельной массы и полуфабрикатов из нее: кнели в соответствии с технологическими требованиями. Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5баллов.**

-проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

-проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла. - Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушений последовательности технологического процесса 0 баллов.

**6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов.** Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее: кнели проведено со всеми технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ КНЕЛЬНОЙ МАССЫ**

	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
Полуфабрикат из кнельной массы полностью соответствует требованиям качества: <b>Внешний вид:</b> изделия в форме кнелей, одинакового размера, <b>Консистенция:</b> рыхлая, однородная <b>Цвет:</b> от белого до беловато-серого <b>Вкус:</b> продуктов, входящих в	Полуфабрикат из кнельной массы имеет один незначительный, легко устранимый дефект	Полуфабрикат из кнельной массы приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Полуфабрикат из кнельной массы приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

блюдо, умеренно соленый Запах: продуктов, входящих в блюдо			
--	--	--	--

**Оценочный лист учебно-производственного задания № 8 «Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: ростбиф; шпигованное мясо.»**

### **Проверяемые умения**

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

### **Проверяемые ПК:**

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

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

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

### **Проверяемые ОК:**

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

№ №	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: ростбиф; шпигованное мясо в соответствии с технологическими требованиями.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5баллов.**

-проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

-проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла. - Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушений последовательности технологического процесса 0 баллов.

**6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов.** Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины проведено со всеми технологическими требованиями.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО БЛЮДА

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
<p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины полностью соответствует требованиям качества:</p> <p><b>Внешний вид:</b> полуфабрикаты сохраняют форму, поверхность кусков ровная, без сухожилий. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара, ослизлости и т. д.</p> <p><b>Цвет:</b> соответствует виду</p> <p><b>Запах:</b> без посторонних запахов</p> <p><b>Консистенция:</b> упругая, мягкая</p> <p>Полуфабрикаты после охлаждения хранят при температуре 2-6°С не более 48 ч.</p>	<p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины имеет один незначительный, легко устранимый дефект (нарушения в форме нарезки)</p>	<p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины выполнено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины выполнено с дефектами, не допускающими его реализацию</p>

--	--	--	--

**Оценочный лист учебно-производственного задания № 9 « Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: отбивные, Бифштекс».**

**Проверяемые умения:**

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**Проверяемые ПК:**

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

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

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

**Проверяемые ОК:**

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

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины в соответствии с технологическими требованиями.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2 балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН

Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5баллов.**

-проведение оценки качества основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-соответствие выбора способа обработки сырья

-проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла.

- Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса 0 баллов.

6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины проведено со всеми технологическими требованиями.

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ, СВИНИНЫ

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
<p>Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины полностью соответствует требованиям качества:</p> <p style="text-align: center;"><i><b>Ромштекс</b></i></p> <p><b>Внешний вид:</b> края панированных полуфабрикатов ровные; толщина слоя панировки не более 2 мм, п\ф полностью покрыт панировкой</p> <p><b>Цвет:</b> светло-коричневый, на разрезе розовый</p> <p><b>Запах:</b> без посторонних</p> <p><b>Консистенция:</b> упругая</p> <p style="text-align: center;"><i><b>Лангет</b></i></p> <p><b>Внешний вид:</b> должны иметь слегка влажную, но не липкую поверхность</p> <p><b>Цвет:</b> розового до красного</p> <p><b>Запах:</b> без посторонних</p> <p><b>Консистенция:</b> упругая</p>	<p>Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины приготовлены с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины приготовлены с дефектами, не допускающими его реализацию</p>

**Оценочный лист учебно-производственного задания №10** «Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Поджарка, мясо для шашлыка».

**Проверяемые умения:**

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**Проверяемые ПК:**

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

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

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

**Проверяемые ОК:**

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

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

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№ №	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфа	Сумма аб	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2.Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины в соответствии с технологическими требованиями. Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

#### 5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

- проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

- проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла. - Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса 0 баллов.

6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины проведено со всеми технологическими требованиями.

#### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ МЕЛКОКУСКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ, СВИНИНЫ

4 баллов -«5» отлично	3 баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
<p>Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины полностью соответствует требованиям качества:</p> <p><b>Внешний вид:</b> форма кусочков полуфабрикатов правильная, не допускается выделение сока.</p> <p><b>Цвет:</b> от розового до красного</p> <p><b>Запах:</b> естественные, свойственные данному виду мяса.</p> <p><b>Консистенция:</b> упругая</p>	<p>Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины имеют один незначительный, легко устранимый дефект (нарушения в форме нарезки)</p>	<p>Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины выполнены с более значительными нарушениями, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины выполнены с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, нарушения формы, и т.д.)</p>

## Оценочный лист учебно-производственного задания №11 «Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы:

Котлета натуральная рубленая, люля-кебаб».

### Проверяемые умения:

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

### Проверяемые ПК:

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

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

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

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

### Проверяемые ОК:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

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

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфа	Сумма ба	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая, люля-кебаб ». в соответствии с технологическими требованиями.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2 балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

### 5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

- проведение оценки качества основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

- проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла. Самостоятельное выполнение работ с незначительными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса 0 баллов.

### 6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы проведено со всеми технологическими требованиями.

#### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ПОЛУФАБРИКАТА ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ РУБЛЕННОЙ МАССЫ

4 баллов -«5» отлично	3 балла -«4» хорошо	2 балла -«3» удовлетворительно	менее 1 балла -«2» неудовлетворительно
<p>Полуфабрикат из натуральной рубленой массы полностью соответствует требованиям качества:</p> <p><b>Внешний вид:</b> поверхность ровна без трещин, форма округло-приплюснутая, не заветренная</p> <p><b>Цвет:</b> соответствует виду мяса</p> <p><b>Запах:</b> без постороннего запаха</p> <p><b>Консистенция:</b> равномерная с кусочками сала шпик</p> <p style="text-align: center;"><i>Котлеты</i></p> <p><b>Внешний вид:</b> поверхность ровна без трещин, овально-приплюснутая форма, не заветренная поверхность</p> <p><b>Цвет:</b> соответствует цвету мяса из которого приготовлены</p> <p><b>Запах:</b> свежего мяса без постороннего, отсутствие кислого запаха</p> <p><b>Консистенция:</b> однородная, сало шпик - кубиком</p>	<p>Полуфабрикат из натуральной рубленой массы имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Полуфабрикат из натуральной рубленой массы приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Полуфабрикат из натуральной рубленой массы приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию</p>

**Оценочный лист учебно-производственного задания №12** «Подготовка рабочего места, инвентаря для работы  
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели, фрикадельки, котлеты, биточки, шницель, рулет ».

**Проверяемые умения:**

- У 1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**Проверяемые ПК:**

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**Проверяемые ОК**

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

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25б	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы: тефтели, фрикадельки, котлеты, биточки, шницель, рулет в соответствии с технологическими требованиями.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

### 5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5баллов.

- проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;
- соответствие выбора способа обработки сырья
- проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла. - Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушений последовательности технологического процесса 0 баллов.

**6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов.** Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: тефтели, фрикадельки, котлеты, биточки, шницель, рулет проведено со всеми технологическими требованиями.

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
<p>Полуфабрикат из котлетной массы, полностью соответствует требованиям качества: <b>Зразы рубленые</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> п\ф имеет форму кирпичиков с закругленными краями, поверхность без трещин, полностью покрыта панировкой, края ровные, не рваные, на разрезе фарш по всей длине, толщины слоев одинаковая</p> <p><b>Цвет:</b> соответствует виду мяса</p> <p><b>Запах:</b> без посторонних запахов, гнили и кислоты</p> <p><b>Консистенция:</b> однородная, у фарша - мягкая</p> <p style="text-align: center;"><b>Тефтели мясные</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> п\ф имеет форму шариков, поверхность без трещин, полностью покрыта панировкой, края ровные, не рваные</p> <p><b>Цвет:</b> соответствует виду рыбы</p> <p><b>Запах:</b> без посторонних запахов, гнили и кислоты</p> <p><b>Консистенция:</b> однородная</p> <p>форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая</p> <p><b>Консистенция:</b> сочная, пышная, однородная</p> <p><b>Цвет:</b> Красно-розовый</p> <p><b>Запах:</b> свойственный продуктам, входящим в блюдо</p>	<p>Полуфабрикат из котлетной массы имеет один незначительный, легко устранимый дефект (нарушения в форме)</p>	<p>Полуфабрикат из котлетной массы приготовлен с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Полуфабрикат из котлетной массы приготовлен с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

## Оценочный лист учебно-производственного задания №13 «Заправка птицы в одну и две нитки

Механическая кулинарная разделка птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по- киевски, рулет из курицы»

### Проверяемые умения:

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

### Проверяемые ПК:

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

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

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

### Проверяемые ОК

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

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

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2.Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по заправки птицы в одну и две нитки. Механической кулинарной разделки птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по- киевски, рулет из курицы в соответствии с технологическими требованиями.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

#### 5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

- проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

- проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла. - Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса 0 баллов.

#### 6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов. Заправка птицы в одну и две нитки. Механическая кулинарная разделка птицы.

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по-киевски, рулет из курицы проведено со всеми технологическими требованиями.

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ПОЛУФАБРИКАТА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

4 баллов -«5» отлично	3 баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
<p>Полуфабрикат из домашней птицы полностью соответствует требованиям качества:</p> <p style="text-align: center;"><b>«Котлета по-киевски»</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> поверхность покрыта ровным слоем панировки, не допускается увлажнение и отставание панировки, плечевая косточка зачищена, длина ее 3-4 см</p> <p><b>Запах:</b> присущий свежему куриному мясу</p> <p><b>Консистенция:</b> плотная, упругая</p> <p style="text-align: center;"><b>Котлета рубленая из птицы</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> п\ф имеет овально-приплюснутую форму с заостренным концом, поверхность без трещин, полностью покрыта панировкой, края ровные, не рваные</p> <p><b>Цвет:</b> соответствует виду птицы</p> <p><b>Запах:</b> без посторонних запахов, гнили и кислоты</p>	<p>Полуфабрикат из домашней птицы имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Полуфабрикат из домашней птицы приготовлен с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Полуфабрикат из домашней птицы приготовлен с дефектами, не допускающими его реализацию</p>

<p><b>Консистенция:</b> однородная</p> <p><b>Рулет</b></p> <p><b>Внешний вид</b> – куриный рулет в разрезе представляет собой отбитое сваренное куриное мясо с кожей, в которое завернута любая начинка. Рулет имеет цельную структуру, не разваливается при нарезке.</p> <p><b>Вкус</b> – отварного куриного мяса, начинки. Без постороннего привкуса.</p> <p><b>Запах</b> – отварного куриного мяса, начинки. Без постороннего запаха.</p> <p><b>«В одну нитку»</b> При заправке птицы в «одну нитку» кожу от шеи заворачивают на спинку, прижимают ее завернутыми крылышками. Прокалывают окорочка иглой с ниткой под филейной частью 1, протаскивают иглу с ниткой на другую сторону, оставляя конец нитки у первоначального прокола 2. После этого иглу с ниткой переносят под тушку, накидывают на ножку, прокалывают конец выступа филейной части 3, накидывают на вторую ножку 4, концы ниток стягивают и завязывают.</p> <p><b>«В две нитки»</b> Для заправки птицы в «две нитки» иглу с ниткой пропускают через ножки в месте сгиба и через туловище, затем тушки поворачивают на бок, кожу с шеи заворачивают на спинку, закрывают горловое отверстие, пропускают иглу с ниткой через одно крыло, захватывают кожу шеи и спины, прокалывают второе крыло, вынимают иглу и нитку и завязывают концы. Второй ниткой прикрепляют ножки к туловищу. Иглой с ниткой прокалывают ножку у таза, затем прокалывают конец киля с другой стороны, завязывают концы нитки.</p>			
--	--	--	--

**Оценочный лист учебно-производственного задания №14** «Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские, галантин.».

**Проверяемые умения:**

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**Проверяемые ПК:**

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

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

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

**Проверяемые ОК**

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

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

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25б	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские, галантин. в соответствии с технологическими требованиями.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

#### 5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5баллов.

-проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

-проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла. - Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса 0 баллов.

6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские, галантин.

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
<p>Полуфабрикат из котлетной массы домашней птицы полностью соответствует требованиям качества:</p> <p><b>Котлеты Пожарские</b> <b>Внешний вид:</b> Яйцевидно-приплюснутая; кирпичик с овальными краями</p> <p><b>Понировка:</b> Пшеничный хлеб, нарезанный кубиками или соломкой</p> <p><b>Галантин</b> <b>Внешний вид</b> – нарезают филе поперек волокон тонкими кусками без мелких кусочков. <b>Цвет</b> бело – розовый. <b>Вкус</b> – соответствующий данному продукту. <b>Консистенция</b> плотная, упругая, овощи мягкие но не крошливые.</p>	<p>Полуфабрикат из котлетной массы домашней птицы имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Полуфабрикат из котлетной массы домашней птицы приготовлен с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Полуфабрикат из котлетной массы домашней птицы приготовлен с дефектами, не допускающими его реализацию</p>

## **Оценочный лист учебно-производственного задания №15 «Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика:**

Рагу из кролика».

### **Проверяемые умения:**

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

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

### **Проверяемые ПК:**

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

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

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

### **Проверяемые ОК**

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

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

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла . Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2.Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению полуфабрикатов из дичи и кролика: рагу из кролика в соответствии с технологическими требованиями.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла не допущено ошибок; Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); 3 балла- допущена одна ошибка; Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре и более ошибок.

**3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов 3 балла.

Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5баллов.**

-проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

- соответствие выбора способа обработки сырья

-проведение оценки качества при первичной обработке

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса 4 балла. - Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса 2-1 балла. Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушений последовательности технологического процесса 0 баллов.

**6. Выход готового полуфабриката 0-4 баллов.** Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: рагу из кролика проведено со всеми технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ПОЛУФАБРИКАТА ИЗ ДИЧИ И КРОЛИКА: РАГУ ИЗ КРОЛИКА**

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов -«2» неудовлетворительно
Полуфабрикат из дичи кролика полностью соответствует требованиям качества: Тушки кролика должны быть чистыми и сухими; <b>цвет и запах</b> - свойственными данному виду кролику; <b>консистенция</b> мякоти – плотной, упругой. <b>запах</b> свежего мяса	Полуфабрикат из дичи кролика имеет один незначительный, легко устранимый дефект	Полуфабрикат из дичи кролика приготовлен с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Полуфабрикат из дичи кролика приготовлен с дефектами, не допускающими его реализацию

**Промежуточная аттестация  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
со сроком обучения 3 года 10 месяцев**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день до начала экзамена.

Студенты проходят аттестацию за 1 день в две смены. На выполнение 3 модулей даётся 3 часа

<b>Модуль 1</b>		<b>Овощи</b>	<b>Компетенция 34</b>
	<b>Описание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Все виды нарезки выполняются ручным способом, без использования механического оборудования.</li> <li>• Форма нарезки картофеля - кубики 3 вида, брусочки</li> <li>• Форма нарезки моркови – жульен</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса нарезки - минимум 50 г               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нарезки подаются на тарелке - круглая белая плоская 32 см, все виды нарезки на одной тарелке</li> </ul> </li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul>	
	<i>Основные ингредиенты</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Используйте ингредиенты из списка продуктов</i></li> </ul>	
	<b>Специальное оборудование</b>	<b>Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием</b>	

Модуль 2		Рыба	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить полуфабрикат из рыбы (филе с кожей без костей).</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса полуфабрикатов - минимум 100 г максимум 300 г</li> <li>• Подаются на тарелке диаметром 32 см.</li> </ul>	
	<b><i>Основные ингредиенты</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пелядь</li> </ul>	
	<b>Специальное оборудование</b>	Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием	

Модуль 3		Птица	Компетенция 34
	<b>Описание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить полуфабрикат Рулет куриный с начинкой.</li> <li>• Начинка на выбор участника</li> </ul>	
	<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса полуфабрикатов - минимум 100 г максимум 300 г</li> <li>• Подаются на тарелке диаметром 32 см.</li> </ul>	
	<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Куриный окорочок</li> </ul>	
	<b>Специальное оборудование</b>	<b>Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием</b>	

День экзамена	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места, инструктаж по ТБ	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
<b>08:00</b> <b>11:00</b>	08:00	08:30	<b>Модуль 1</b> Овоци	09:30	<b>10:40</b> <b>11:00</b>	<b>3</b> <b>часа</b>
	08:30	09:00	<b>Модуль 2</b> Рыба	10:00		
			<b>Модуль 3</b> Птица	10:40		

## **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

### **Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям экзамена;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов;
- корректное использование цветных разделочных досок;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

### **Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки – обработка сырья и полуфабрикатов;
- навыки работы с сырьем – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

#### **Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;
- соответствие формы полуфабриката;
- присутствие обязательных видов панировки;
- порционирование, масса полуфабриката;
- вакуумирование; шоковая заморозка;
- чистота тарелки при порционировании полуфабрикатов (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

#### **Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

##### **Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип учебного заведения – рукав длинный. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук –любого цвета

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), брюки черного цвета безопасная обувь.

#### **Оборудование для промежуточного контроля учебной практики:**

##### **Оборудование ЦПДЭ:**

1. Пароконвектомат
2. Весы настольные электронные
3. Плита индукционная стационарная
4. Холодильный шкаф
5. Блендер ручной погружной

6. Планетарный миксер
7. Стол производственный
8. Стеллаж 4-х уровневый
9. Мойка односекционная со столешницей
10. Шкаф шоковой заморозки
11. Микроволновая печь
12. Слайсер
13. Блендер стационарный
14. Настольная вакуумно-упаковочная машина
15. Ноутбук или стационарный компьютер
16. МФУ
17. Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)
18. Набор ножей поварская тройка
19. Лопатка силиконовая (2 шт на одного студента)
20. Молоток для отбивания мяса
21. Терка
22. Миска металлическая (3 штуки на одного студента)
23. Набор кастрюль
24. Сковорода (2 шт на одного студента)
25. Сотейник (2 шт на одного студента)
26. Коврик диэлектрический
27. Набор разделочных досок
28. Термометр (шуп)
29. Венчик
30. Сито для протираания
31. Тарелка круглая белая плоская (9 шт на одного студента)
32. Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
33. Мерный стакан
34. Ложки столовые (5 шт на одного студента)

Учебная практика проводится в учебном кулинарном, учебном кондитерском цехах ГБПОУ «БРИЭТ».

**Аттестационный лист  
по результатам учебной практики**

на \_\_\_\_\_

*Ф.И.О.*

обучающегося \_\_\_ курса, профессии код **43.01.09** профессия Повар, кондитер в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

**По ПМ-01** «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

*Индекс .название*

**Место прохождения учебной практики:** ГБПОУ Бурятский республиканский информационно-экономический техникум», кулинарный цех.

**Сроки прохождения практики** с « » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года, по с « » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

**Дата проведения защиты учебной практики:** « » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года.

**Результаты освоения учебной практики:** обучающийся получил первичный практический опыт по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Освоенные умения в рамках ВПД, необходимые для формирования ПК4.1-ПК4.4 и ОК1-ОК10	Виды выполняемых работ	Оценка
У-1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Подготовка рабочего места повара выбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов в соответствии с видом выполняемых работ , инструкциями и регламентами.	
У-2 распознавать недоброкачественные продукты;	Определить качества основного и дополнительного сырья в соответствии с требованиями на основе органолептических показателей (по внешнему виду, цвету, запаху). Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим	

	<p>способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p>	
<p><b>У-3</b> выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p>	<p>-Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>-Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>-Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>-Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>-Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	

	-Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	
<b>У-4</b> владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	-Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	
<b>У-5</b> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	
<b>У-6</b> проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	

**Оценка по учебной практике** \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения Пушкарская Т.Г. \_\_\_\_\_ Ф.И.О, подпись

Преподаватель профессионального цикла Русина М.В. \_\_\_\_\_ Ф.И.О, подпись

Заведующий учебной и производственной практиками Ф.И.О. Степанов С.Ю. Подпись \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г