

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КИРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю**

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

основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**г. Киров 2024г.**

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом Рабочей программы воспитания по специальности.

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности

Составители: Баженова Наталья Евгеньевна- преподаватель профессионального цикла

## Содержание

Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств .....	1
Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	2
Оценка освоения учебной дисциплины .....	3
3.1. Формы и методы оценивания .....	7
3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.....	9
4. Контрольно-измерительные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине.....	19

## I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

#### 1.1.1. Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ПМ 01. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

#### 1.1.2. Профессиональные и общие компетенции

При освоении программы профессионального модуля у обучающихся проверяются следующие компетенции.

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
<b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценивает качество сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбирает и использует технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; устанавливает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обосновывает направление энергосбережения при работе с оборудованием; определяет порядок маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдает правила утилизации непищевых	МДК 01.01 2.4.6.7.8.9.11.12.1 3.14.15.16 МДК 01.02 1.3.4.5.7.9.11.12.14 .16

	отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформляет профессионально документацию; демонстрирует умение и навыки использования технологических карт, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
<b>ПК 1.2</b> <b>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</b>	Обрабатывает и подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; выполняет процессы обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформляет профессионально документацию; соблюдает стандарты чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполняет требования охраны труда и техники безопасности; демонстрирует умения и навыки пользования технологическими картами при приготовлении экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	МДК 01.01 1.4.7.8.9.11.12.13. 14.15.16 МДК 01.02 2.3.5.6.7.8.9.11.12. 13.14.15.16
<b>ПК 1.3</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбирает температурный режим для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбирает посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбирает условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрирует умение пользоваться	МДК 01.01 1.4.7.8.9.11.12.13. 14.15.16 МДК 01.02 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10 .11.12.13.14.15.16

	<p>технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>устанавливает время выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентацию полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
<p><b>ПК 1.4</b>  <b>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>разрабатывает, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирает продукты, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья;</p> <p>соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>вводит расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>назначает времена для выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрирует умение пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводит мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>МДК 01.01  3.7.9.10.12.13.14.15.16  МДК 01.02  02.03.06.08.09.11.13.15</p>

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Общие компетенции (возможна частичная сформированность)	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	<p>– обосновывает постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- делает адекватную оценку и самооценку эффективности и качества выполнения</p>	<p>МДК 01.01  1.5.7.8.9.11.12.13.14.15.16  МДК 01.02  1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.1</p>

различным контекстам	профессиональных задач	1.12.13.14.15.16
ОК.02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использует различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	МДК 01.01 7.8.9.11.13.16 МДК 01.02 1.3.4.5.7.8.9.11.13.14.15.16  МДК 01.01 3.6.7.8.9.10.12.13.14.15.16
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрирует ответственность за принятые решения - обосновывает самоанализ и коррекцию результатов собственной работы	МДК 01.02 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16  МДК 01.01 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16 МДК 01.02 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16  МДК 01.01 5.9.13.16
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	МДК 01.02 1.3.4.5..8.9.10.11.12.13
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, принять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективно выполняет правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	МДК 01.01 6.9.13.15.16 МДК 01.02 4.5.6.7.8.11.12.13.14  МДК 01.01 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16 МДК 01.02 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	- эффективно выполняет правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	МДК 01.01 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16 МДК 01.02 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16

профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности		МДК 01.01 2.4.5.7.8.9.11.12.13. 14.15.16  МДК 01.02 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.1 1.12.13.14.15.16
---	--	---

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) определяется по завершении освоения программы профессионального модуля и может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

### 1.1.3. Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля обучающийся должен освоить следующие дидактические единицы.

Таблица 3. Перечень дидактических единиц в МДК и заданий для проверки

Коды	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
<b>Иметь практический опыт:</b>		
ПК 1.1	<p>подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценивает качество сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбирает и использует технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>устанавливает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обосновывает направление энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определяет порядок маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдает правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформляет профессионально документацию;</p> <p>демонстрирует умение и навыки использования технологических карт, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>МДК 01.01 2.4.6.7.8.9.11.12.13.14.1 5.16 МДК 01.02 1.3.4.5.7.9.11.12.14.16</p>

ПК 1.2	<p>Обрабатывает и подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполняет процессы обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформляет профессионально документацию;</p> <p>соблюдает стандарты чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполняет требования охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрирует умения и навыки пользования технологическими картами при приготовлении экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>МДК 01.01 1.4.7.8.9.11.12.13.14.15.16</p> <p>МДК 01.02 2.3.5.6.7.8.9.11.12.13.14.15.16</p>
ПК 1.3	<p>приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбирает температурный режим для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам;</p> <p>выбирает посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбирает условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрирует умение пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>устанавливает время выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентацию полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>МДК 01.01 1.4.7.8.9.11.12.13.14.15.16</p> <p>МДК 01.02 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16</p>
ПК 1.4	<p>разрабатывает, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирает продукты, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом</p>	<p>МДК 01.01 3.7.9.10.12.13.14.15.16</p> <p>МДК 01.02 02.03.06.08.09.11.13.15</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья;</p> <p>соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>вводит расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>назначает времени для выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрирует умение пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводит мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<b>Уметь:</b>		
У 1	<p>Уметь разрабатывать и изменять ассортимент</p> <p>Уметь разрабатывать рецептуры полуфабрикатов</p> <p>Уметь организовывать на вынос упакованные полуфабрикаты</p> <p>Уметь организовать хранение готовой продукции с учетом требований безопасности</p>	<p>МДК 01.01</p> <p>1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16</p> <p>МДК 01.02</p> <p>1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.15.16</p>
У 2	<p>Уметь организовать хранение готовой продукции с учетом требований безопасности</p> <p>Уметь рационально использовать сырье, продукты, материалы с учетом нормативов</p>	
У 3	Уметь оценивать качество в соответствии с технологическими требованиями	
У 4	Уметь организовывать и проводить подготовку рабочего места с учетом оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с инструкциями.	
У 5	Уметь правильно применять регламенты, стандарты, НТД и соблюдать санитарные правила .	
У 6	Уметь правильно рассчитать взаимозаменяемость основного сырья и ингредиентов.	
У 7	Уметь пользоваться различными способами обработки и подготовки сырья сложного ассортимента	
<b>Знать:</b>		

3 1	Знать правила охраны труда, пожарной безопасности и санитарные правила в организации питания.	МДК 01.01 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.
3 2	Знать все виды, назначение, правила эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды и правила уходов за ними.	12.13.14.15.16 МДК 01.02 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.
3 3	Знать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения экзотических и редких видов сырья и изготовление из них полуфабрикатов.	12.13.14.15.16
3 4	Знать методы обработки, составление рецептов и полуфабрикатов.	
3 5	Знать, как сократить потери при обработке сырья и при приготовлении полуфабрикатов.	
3 6	Знать правила охлаждения и заморозки, условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.	
3 7	Знать как правильно составлять заявки на продукты.	

Наличие практического опыта определяется на момент завершения обучения по ПМ на основе результатов прохождения производственной (чаще) и/или учебной (значительно реже) практики.

Сформированность умений и усвоение знаний можно контролировать как в процессе освоения программы профессионального модуля, так и по окончании во время промежуточной аттестации.

## II. Оценка освоения междисциплинарного(ых) курса(ов)

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Указываются рекомендуемые формы оценки для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации по МДК (если она предусмотрена).

Например:

- текущий контроль в виде практических работ;
- рубежный контроль в виде контрольных работ;
- промежуточная аттестация в виде экзамена и дифференцированного зачёта;
- итоговая аттестация в виде экзамена

Оценка освоения МДК предусматривает

- сочетание накопительной / рейтинговой системы оценивания и проведения экзамена (дифференцированного зачета) по МДК

- по выбору обучающегося применение накопительной / рейтинговой системы оценивания или сдачи экзамена; в зависимости от рейтингового балла студент может быть освобожден от проверки освоения на экзамене определенной части дидактических единиц.

### 2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 5. Перечень заданий в МДК

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
------------	---	-------------	---------------------------

Контрольная работа	У1,У4,У5,31,32,34,35. ОК1,ОК2,ОК 03	Текущий контроль тест контрольной работы;	- текущий контроль;
Тестирование	У 1,У4,У5 31, 32 ,3 4,3 5 ОК1,ОК2 ОК 03	- лабораторная работа;	- рубежный контроль;
Практическая работа	У1,У2,У3,У6,У7,У8,31,32,33,34,ОК1, ОК2, ОК3,ОК4,ОК 07.	- тестирование;	- итоговое оценивание;
Лабораторная работа	У1,У2,У3,У4,У5,31,32,34,37, ОК1, ОК2, ОК3,ОК4,ОК 08.		- промежуточная аттестация и
Самостоятельная работа	У1,У2,У3,У4,У5,31,32,34,37,ОК1,ОК2, ОК 4,ОК 7,ОК 8		

## Контрольная работа № 1

Тема: Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

### Цель: промежуточный контроль знаний

Основная задача

1. Определить уровень освоения изученного материала.
2. Определить уровень сформированности знаний и навыков по изученным темам.

Указания:

1. Прочитайте внимательно задание
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

Вопросы контрольной работы:

1. Укажите, что называется сырьем. Дайте общую характеристику сырья.
2. Расскажите технологию разделки потрошённой рыбы на чистое филе без кожи.
3. Перечислите требования, предъявляемые к повару.

Эталоны ответов:

1. Укажите, что называется сырьем. Дайте общую характеристику сырья.

Сырье — один из основных компонентов в кулинарии, который используется для приготовления разнообразных блюд. Оно представляет собой необработанные продукты питания, которые являются исходным материалом приготовления пищи

Виды сырья:

Сырье растительного происхождения включает в себя фрукты, овощи, злаки, орехи и многие другие продукты. Они являются источником витаминов, минералов и клетчатки, которые необходимы для правильного функционирования организма. Растительное сырье используется как в свежем виде, так и после тепловой обработки – варки, тушения, запекания и др.

Сырье животного происхождения включает в себя мясо, рыбу, молочные продукты, яйца и многие другие продукты животного происхождения. Они являются источником белка, жиров, витаминов и минералов. Животное сырье обычно обрабатывается путем варки, жарки, запекания или использования в сыром виде, например, в салатах.

Минеральное сырье включает в себя соль, сахар, специи и прочие ингредиенты, которые придают блюдам особенный вкус и аромат. Оно используется для приправления, консервации и соления различных продуктов.

Правильный выбор и качество сырья играют важную роль в процессе приготовления блюд. От этого зависит итоговый вкус и питательная ценность готовой еды, поэтому важно использовать свежие и качественные ингредиенты. Они могут быть растительными (фрукты, овощи, зерновые), животными (мясо, рыба, морепродукты), молочными (молоко, сыр, йогурт) или другими продуктами. Каждый вид сырья имеет свои уникальные свойства, что делает его незаменимым в определенных рецептах. Применение сырья в кулинарии варьируется в зависимости от его типа и целей приготовления блюд. Например, фрукты и овощи могут использоваться свежими, в салатах или соках, либо вариться, тушиться, жариться для приготовления различных гарниров и соусов. Мясо и рыба могут быть запечены, жарены, варены или копчены, в зависимости от конкретного рецепта.

Также сырье в кулинарии часто используется для создания различных кондитерских изделий. Мука, сахар, яйца и масло — основные ингредиенты для приготовления пирогов, печенья, тортов и других сладостей. Кондитерские ингредиенты могут быть разнообразными и сочетаться в разных пропорциях, что позволяет создавать разнообразные вкусы и текстуры.

Использование сырья в кулинарии требует умения сочетать различные ингредиенты, управлять температурой и временем приготовления, а также выбирать правильные соусы и специи для создания идеального вкуса. Правильный выбор сырья и его грамотное применение — это ключевые навыки кулинара, позволяющие создавать вкусные и эстетически привлекательные блюда.

2. Рассказать технологию разделки потрошённой рыбы на чистое филе без кожи.

- выполняют надрез от основания грудного плавника до хребта;
- не отделяя головы, рыбу пластуют, отделяя поочередно с каждой стороны мясо от хребта;
- отрезают голову и хвост;
- снимают кожу, начиная с хвоста;
- режут филе на порционные куски (смотрите рис 1).

Разделка широкоспинных рыб (тунец, семга, язь, крупный морской карась) — это частный случай традиционной разделки (смотрите рис. № 9). Незначительные отличия наблюдаются лишь в том, что после первоначального поперечного надреза за жабрами, выполняется дополнительный продольный надрез по боковой линии рыбы.

В этом случае значительно легче срезать мясо с хребта рыбы. После одного среза тушка автоматически делится на две части, что намного удобнее для жарки, припускания приготовления рулетов из филе и посола. Широкоспинные виды рыб с жесткой плохо поддающейся чистке чешуей и плотно прилегающей к телу кожей (типичный пример - дорада) перед обработкой обдают крутым кипятком и слегка обстукивают скалкой.

Стадия разделки рыбы на филе рисунок № 1

а — надрез от основания грудного плавника до позвоночника (удаление крови);

б — снятие филе от головы до хвоста над и под хребтом;

в - пластование

Продолжение рис. № 2. — разделка на порционные куски

Рис. №3 Общая последовательность снятия филе у широкоспинных рыб (дорада, тунец, язь, семга)

- а — пластование;
- б — разделка на филе;
- в – удаление реберных костей на филе

3. Перечислите требования, предъявляемые к повару.

Повар должен:

- иметь профессиональное образование и владеть практическими навыками или пройти профессиональную подготовку;
- знать рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- знать и применять на практике приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства ;
- знать органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;
- знать основы лечебно-профилактического питания, характеристику диет, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);
- знать основы школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);
- уметь использовать в работе сборники рецептов блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы;
- знать особенности приготовления, оформления и подачи (декорирования) национальных, фирменных блюд, блюд иностранных кухонь, специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля);
- знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания;
- знать правила и приемы порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд, в том числе при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей.

### **Критерии оценки**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.
- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.
- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.
- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

### **Контрольная работа № 2**

Тема: Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Цель Промежуточный контроль

Основная задача

- 1.Определить уровень освоения изученного материала.
- 2.Определить уровень сформированности знаний и навыков по изученным темам.

Указания:

- 1.Прочитайте внимательно задание

2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3. Ответ должен быть кратким и точным.

Вопросы контрольной работы:

1. Дайте характеристику основным способам тепловой обработки.

2. Расскажите технологию обработки грибов.

3. Перечислите технологии обработки корнеплодов.

Эталоны ответов:

1. Дайте характеристику основным способам тепловой обработки.

Все способы тепловой кулинарной обработки делятся на основные и вспомогательные. Основные способы, с помощью которых продукт доводится до готовности, в свою очередь делятся на варку и жаренье. Варка: — тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водного пара. Жаренье: тепловая кулинарная обработка продуктов при температуре, обеспечивающей образование на поверхности специфической корочки

Существует несколько разновидностей варки и жаренья:

- варка с полным погружением в жидкость (основной способ);
- с частичным погружением в жидкость (припускание);
- паром атмосферного и повышенного давления;
- при пониженной температуре;
- при повышенной температуре;
- в СВЧ — аппаратах;
- жаренье на нагретых поверхностях с жиром и без него (основной способ);
- в жире (во фритюре);
- в жарочных шкафах (в замкнутом пространстве);
- на открытом огне;
- инфракрасными лучами в аппаратах ИК — нагрева.

Варка - тепловая обработка продуктов, полностью погружённых в кипящую воду, бульон, сок, отвар или молоко: при температуре 100 градусов Цельсия в обычной посуде, а в закрытых скороварках - выше 100 градусов (до 115-120 градусов). Мясо уваривается на 35% (остаётся 65% первоначального веса), причём основная часть жидкости выделяется из мяса в бульон в течение первых 15-ти минут варки.

Припускание - варка продукта с небольшим количеством жидкости или в собственном соку.

Тушение - варка продукта с небольшим количеством воды или бульона с добавлением масла, специй или в соусе. Перед тушением продукт зачастую обжаривается.

Варка на пару - тепловая обработка продукта в закрытой посуде при помощи пара.

Бланширование - быстрое обваривание или ошпаривание любого пищевого продукта: мяса, рыбы, овощей, фруктов, в результате чего они меняют (теряют) цвет - чаще всего белеют.

Бланширование достигается либо окатыванием продукта кипятком в замкнутом сосуде (но не в дуршлаге, где вода проходит насквозь), либо чаще быстрым погружением продукта в кипяток до 1 минуты. Дальнейшее пребывание в кипятке - уже варка.

Бланширование применяется как замена варки или для дезинфекции при приготовлении нежных пищевых продуктов, варка которых ведет к потере витаминов или вкусовых свойств, либо с целью создать защитную пленку на поверхности продукта, купировать, заварить его, чтобы предотвратить потерю соков при дальнейшей обработке.

Целесообразно бланшировать такие нежные овощи, как цветная капуста, спаржа, артишоки, а затем употреблять их в пищу сырыми с соответствующими соусами. Бланшируют огурцы перед засолкой, чтобы они "мягче" просаливались.

В консервной промышленности бланшируют некоторые виды рыб (сардины, сайру), а затем просто кладут в оливковое масло, где они "созревают" (доходят до готовности) сами, без нагревания, сохраняя особую нежность.

Во французской кухне применяется бланширование мяса перед варкой, а не промывание его холодной водой, в результате которого из мяса вымываются белковые и клейкие вещества, сообщающие ему вкус и питательность.

## ЖАРЕНИЕ

Жарением называется тепловая обработка продукта с разогретым жиром, но без добавления воды или другой жидкости, содержащей воду. Жарение обычно проводится при температуре около 180 градусов Цельсия, с таким расчётом, чтобы на поверхности продукта образовалась вкусная поджаристая корочка.

Жарение разделяется на шесть категорий:

- обжаривание,
- поджаривание,
- пассерование,
- пряжение,
- жарение во фритюре,
- жарение в духовке в парах масла (ныне редкий вид жарения, требует специальной посуды - латки).

Жир повышает вкусовые и питательные качества продуктов, служит прослойкой между продуктом и горячим днищем сосуда.

Мясо у жаривается на 40%.

Поджаривание - основной способ жарения. Продукт помещается в открытый сосуд (сковороду, противень, сотейник и т. д.) с небольшим количеством масла, при этом продукт соприкасается с горячей поверхностью только одной стороной. Для поджаривания со всех сторон продукт переворачивают.

К разновидностям жарения относятся жарение на масле в духовом шкафу, жарение при полном погружении в разогретый жир - жарение во фритюре.

Обжаривание - ведётся на сковороде, реже в казанке, на сильном огне с небольшим количеством масла с целью создать поджаристую корочку на поверхности продукта, но не допустить прожаривания внутри и выжаривания (истекания сока из мяса, овощей, рыбы). Обжаривание совершают для последующего тушения, а иногда и перед варкой. Обжаривание обычно продолжается не более 2-3 минут. При большем времени обжаривание уже переходит в поджаривание.

Пассерование (нежное \отваривание\ в масле) - обжаривание в жире на небольшом огне сырых овощей с целью размягчения их, удержания ароматических веществ или передачи жиру красящих веществ (например, от моркови).

Пассерование овощей и муки широко применяется в кулинарной практике. Мука во время пассерования подсушивается и пропитывается жиром, при этом белки свёртываются, и при

дальнейшем использовании муки как заправки для супов и соусов она не образует клейкой массы.

Пряжение - жарение при толщине слоя масла (обязательно перекалённого!) от одного до двух сантиметров. Решающее условие пряжения то, что пищевой продукт опирается на дно посуды (не плавает), лежит на нём, хотя и окружён со всех сторон маслом. При этом обжаривание и жарение не разделяются, а составляют один процесс при одной и той же температуре. При пряжении подгорание практически исключено. Пряжение - самый удобный и самый универсальный вид жарения. Пряжить можно всё, кроме блинов и оладий, т.е. плоских тестяных изделий, нуждающихся в особо тонком слое масла, чтобы тесто могло свободно растечься по сковороде.

Несмотря на все свои преимущества, пряжение сравнительно нечасто применяется в современной кулинарии. Это объясняется сравнительно большим расходом масла при пряжении, чем при поджаривании. Жадность у одних, бедность у других заставили предпочесть худшие, но дешёвые способы жарения более выгодному, удобному, но более дорогостоящему - пряжению.

При пряжении используется только перекалённое масло. Чем реже пряжили, тем больше забывали, как надо перекаливать масло, пока наконец новые поколения совершенно ни перестали применять и перекаливание, и пряжение как способ приготовления пищи.

Сейчас пряжение осталось только в арсенале высококлассных поваров. Но нет более удобного способа жарения на домашней кухне - просто, быстро, вкусно. И в продукте гораздо лучше сохраняются питательные вещества, соки и витамины. После готовности продукт следует сразу снять со сковороды (казанка) из ещё кипящего масла - когда кипение масла прекратится, оно начнёт быстро впитываться в продукт, что далеко не всегда уместно. Изделия, приготовленные пряжением, получаются пышные, сочные и без излишков масла.

Пряжение незаменимо при быстром приготовлении блюд.

После пряжения масло не выливается, а используется для различных кулинарных целей, так как после пряжения, в большинстве случаев (в зависимости от пряженных продуктов), оно становится вкуснее, чем было перед пряжением. После пряжения рыбы, масло можно применять только для приготовления рыбных блюд.

Перекаливание масла - приём, обязательно применяемый во всякой профессиональной кухне. Масло или жир, на котором хотят жарить то или иное блюдо, предварительно подогревается на сковороде до появления белого, почти невидимого дымка и побеления. Перекалённое масло не брызгается, не шипит, не дает пригорания, не пахнет и не чадит. Продукты, приготовленные на перекалённом масле такие же диетические, как и отварные.

Сливочное масло и топлёное масло перекаливанию не подлежат!

## 2. Технология обработки грибов.

Грибы содержат белки, жиры, сахар, минеральные вещества, витамины А, С, D, РР и группы В. Они богаты экстрактивными веществами, поэтому обладают хорошим вкусом и ароматом, их широко используют для приготовления супов и соусов. Съедобные грибы по строению бывают: губчатые - белые, подосиновики, маслята, подберезовики; пластинчатые - шампиньоны, сыроежки, лисички, опята; сумчатые - сморчки, строчки. На предприятия общественного питания грибы поступают свежие, соленые, сушеные, маринованные.

Свежие грибы. Грибы сразу подвергают обработке, так как они быстро портятся. Первичная обработка грибов состоит из следующих операций: очистки, промывания, сортировки и нарезки.

Белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички, сыроежки обрабатывают одинаково: очищают от листьев, хвои и травинок, отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места, соскабливают загрязненную кожицу и тщательно промывают 3–4 раза. При обработке сыроежек со шляпки снимают кожицу. Для этого их предварительно ошпаривают кипятком. У маслят зачищают ножки и отрезают шляпки, вырезают испорченные и червивые места, со шляпки снимают слизистую кожицу и промывают.

Грибы сортируют по размерам на мелкие, средние и крупные. Мелкие грибы и шляпки средних грибов используют целыми, крупные – нарезают или рубят. Белые грибы обдают кипятком два-три раза, остальные грибы отваривают 4–5 мин, чтобы они были мягкими и не крошились при нарезке.

Шампиньоны на предприятия поступают из тепличных хозяйств. Они должны быть непереросшими, пластинки с нижней стороны шляпки – бледно-розового цвета. При обработке у шампиньонов удаляют плёнку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки и промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для того, чтобы они не потемнели.

Сморчки и строчки перебирают, отрезают корешки, кладут в холодную воду на 30–40 мин для того, чтобы отмокли песок и соринки, промывают несколько раз. Затем грибы варят 10–15 мин в большом количестве воды для разрушения и удаления ядовитого вещества – гельвеловой кислоты, которая при варке переходит в отвар. После отваривания грибы промывают горячей водой, а отвар обязательно выливают.

При обработке свежих грибов необходимо внимательно отбирать их, так как некоторые из них имеют сходство с несъедобными и ядовитыми грибами.

Сушеные грибы. Лучшие сушеные грибы – белые, так как они при варке дают светлый, ароматный и вкусный отвар. Подберезовики, подосиновики, маслята при сушке темнеют, поэтому они мало пригодны для бульонов. Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3–4 ч, затем воду сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивания промывают.

Солёные и маринованные грибы. Их отделяют от рассола, сортируют по размеру и качеству, удаляют специи, крупные экземпляры нарезают. Очень соленые или острые грибы промывают холодной кипяченой водой, иногда вымачивают. Для того чтобы сохранить хорошие качества соленых и маринованных грибов, нужно следить за тем, чтобы до обработки грибы полностью были покрыты рассолом или маринадом.

Ниже приводятся нормы отходов при механической кулинарной обработке грибов (в % к массе брутто):

Белые свежие грибы 24

Белые маринованные грибы 18

Шампиньоны свежие 24

Сморчки 16

Соленые грибы в бочковой таре 18

Соленые грибы в стеклотаре 25

Сушеные грибы Нет

Отход на маринад, рассол, отвар.

3. Технология обработки корнеплодов.

Технологический процесс состоит из следующих операций: приемки по количеству и качеству, сортировки, мытья (замачивания), очистки, промывания и нарезки. При приемке проверяют доброкачественность овощей, проводя органолептическую оценку по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции. При сортировке удаляют посторонние примеси, загнившие или побитые экземпляры, а также разделяют овощи по размеру, форме, степени зрелости, кулинарному использованию. Для калибровки картофеля может быть использовано специализированное оборудование, а остальные овощи сортируют вручную. Овощи моют для удаления загрязнений, снижения микробной обсемененности. Мытье картофеля и корнеплодов производят в ваннах или очистительных машинах, а остальных овощей — вручную. Увявшие клубни картофеля и корнеплоды для улучшения их качества рекомендуется на некоторое время замачивать в воде, что снижает количество отходов при последующей очистке и улучшает их консистенцию. При очистке овощей удаляют с поверхности несъедобную кожуру, плодоножки и другие части с пониженной пищевой ценностью. Для очистки картофеля и корнеплодов (морковь, свекла) применяют картофелеочистительные машины или их очищают вручную, остальные овощи также очищают вручную. Очищенные овощи промывают и используют целиком или нарезают для придания им формы и размеров в соответствии с последующим кулинарным.

### **Критерии оценки**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

### Контрольная работа № 3

Тема: Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Цель Промежуточный контроль

Основная задача

1. Определить уровень освоения изученного материала.
2. Определить уровень сформированности знаний и навыков по изученным темам.

Указания:

1. Прочитайте внимательно задание
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

Вопросы контрольной работы:

1. Технология приготовления кнельной массы из рыбы.
2. Расскажите о санитарных требованиях к инвентарю и кухонной посуде. (стандарт системы ХАССП)
3. Укажите разницу кулинарных изделий, блюд и полуфабрикатов.

Эталоны ответов:

1. Технология приготовления кнельной массы из рыбы.

Приготовление кнельной массы.

Кнельную массу приготавливают из тех же видов рыб, что и котлетную. В состав кнельной массы на 1 000 г филе рыбы входят: хлеб пшеничный — 100 г, молоко или сливки — 500 мл, белки яиц — 3 шт., соль — 15 г. Рыбу, обработанную на чистое филе, нарезают на кусочки, соединяют с хлебом без корок, замоченным в молоке или сливках, пропускают через мясорубку с частой решеткой 2...3 раза. Если масса недостаточно однородная, ее протирают. Добавляют яичные белки и взбивают до получения пышной легкой массы, подливая охлажденного оставшегося молока или сливок. В конце взбивания кладут соль. Кусочек массы, брошенный в воду, должен плавать на поверхности.

Для кнельной массы вместо хлеба можно использовать пресное слоеное тесто.

Из кнельной массы приготавливают кнели, диетические блюда, используют для фарширования рыбы.

2. Санитарные требования к инвентарю и кухонной посуде

В соответствии с санитарными требованиями материал, из которого изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару, не должен оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменение их органолептических свойств. Он должен быть устойчивым к кислотам, щелочам, легко мыться, очищаться, поддаваться дезинфицированию и просушиванию. Таким требованиям отвечают нержавеющая сталь, алюминий и его сплавы, никель, мельхиор, пластмассы, полиэтилен, полистирол и др.

Требования к оборудованию. Технологическое оборудование предприятий общественного питания имеет большое гигиеническое значение. Материал и конструкция оборудования не должны оказывать отрицательного воздействия на качество продуктов. Оборудование должно легко подвергаться санитарной обработке, способствовать облегчению труда и повышению его производительности.

Механическое, тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему, предусматривая проходы шириной не менее 1,2-1,5 м. Металлические части машин и аппаратов, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготавливаются из нержавеющей стали, наружные части окрашиваются краской. Механическое оборудование, особенно его рабочие органы, после работы тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают и закрывают чехлом из пленки или полотна.

Самым гигиеничным тепловым оборудованием являются электрические и газовые аппараты.

Один раз в неделю все оборудование цехов после мытья дезинфицируют 0,5%-ным раствором хлорной извести или хлорамина и затем промывают горячей водой.

К немеханическому оборудованию относят: производственные столы, производственные и моечные ванны, разрубочный стул, стеллажи, табуреты, шкафы и т. д. Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную, удобную для очистки рабочую поверхность, выполненную из нержавеющей стали, без трещин, выбоин и неровностей, в которых могла бы скапливаться грязь. Наиболее гигиеничными являются цельнометаллические столы из нержавеющей стали или дюралюминия на металлическом каркасе, а для разделки теста - столы с деревянными крышками, выполненными из твердых пород дерева (дуб, береза, клен).

Санитарными нормами допускается изготовление крышек столов из полимерного материала. Металлические столы после каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня моют с моющими средствами («Прогресс») и ополаскивают горячей водой. Столы с деревянными крышками зачищают ножом и моют горячей водой.

Разрубочный стул высотой 80 см и диаметром 50 см изготавливают из целого куска дерева твердых пород и устанавливают на ножках высотой 20 см. Боковую поверхность разрубочного стула окрашивают светлой масляной краской, оставляя неокрашенной верхнюю часть шириной 20 см. После работы поверхность этого стула рекомендуется зачистить ножом, посыпать солью и накрыть чехлом, а боковую часть вымыть горячей водой.

По мере изнашивания и появления глубоких зарубин поверхность разрубочного стула спиливают.

Производственные ванны изготавливают двухгнездными из нержавеющей стали, дюралюминия или чугуна с эмалированной поверхностью. Размер ванн не должен превышать 1000 x 700 x 450 мм.

Моют и содержат ванны так же, как и производственные столы.

Моечные ванны для столовой посуды выпускают цельнометаллическими из 3 отделений с объемом не более 30 л, для более быстрой и частой смены воды. Все ванны обеспечивают подводкой горячей и холодной воды и присоединяют к канализационной сети через воздушный разрыв, во избежание попадания сточных вод в ванны в случае засорения канализации.

Стеллажи, табуреты изготавливают из дюралюминия, в процессе работы их моют горячей водой.

Санитарные требования к инвентарю и инструментам. К инвентарю относят приспособления, облегчающие труд повара и кондитера: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита, кондитерские мешки и т. д. Разделочные доски изготавливают из твердых пород дерева (дуб, бук, береза, клен), в виде целого куска с гладкой поверхностью, без щелей. Доски бывают пластмассовые. Материалы, применяемые для изготовления инвентаря, не должны сообщать пищевым продуктам вредных и неприятных органолептических свойств, не должны изменять цвета, вкуса, запаха и внешнего вида. в пищу не должны переходить составные части того материала, из которого изготовлен инвентарь.

Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «МС» - мясо сырое, «МВ» - мясо вареное, «ОС» - овощи сырые и т. д. В процессе работы строго следят за правильным использованием досок в соответствии с маркировкой. Их моют после каждой операции горячей водой и щеткой (очистив предварительно ножом от остатков продукта), ошпаривают кипятком и хранят, поставленными на ребро, на стеллажах. Весь инвентарь, в том числе разделочные доски, дезинфицируют кипячением в воде в течение 15-20 мин. Кондитерские мешки, марлю для процеживания бульона после стирки кипятят в 1%-ном растворе кальцинированной соды, затем прополаскивают, сушат и проглаживают.

Инструменты (ножи, тупки, поварские иглы и др.) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, должны закрепляться за рабочим местом и соответственно маркироваться. Учитывая, что поварские ножи изготовлены из нержавеющей стали, их нужно хранить в сухом виде. Все металлические инструменты дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в духовом шкафу после мытья горячей водой.

Нарушения санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов могут стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а, следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре. Кухонную посуду (кастрюли, наплитные котлы емкостью не более 60 л, сотейники, чайники) изготавливают из нержавеющей стали, алюминия и дюралюминия с гладкой поверхностью. Во избежание передачи запаха блюдам все котлы закрепляют за цехами и маркируют в зависимости от приготавливаемых блюд. Противни изготавливают из железа, а сковороды - из чугуна.

Все цеховое оборудование и посуда непосредственно после использования должны тщательно очищаться от пищевых остатков, промываться горячей водой и содержаться в надлежащем санитарно-техническом состоянии. Своевременная очистка и мытье оборудования и посуды имеет важное гигиеническое и эпидемиологическое значение, так как пищевые остатки представляют хорошую питательную среду для развития микроорганизмов.

Все оборудование и инвентарь моечной столовой посуды подвергают санитарной обработке. Щетки, мочалки тщательно промывают, а перед началом работы кипятят в 1%-м растворе кальцинированной соды.

В посудомоечных машинах посуду моют в трех отделениях с разным температурным режимом: 45 - 48, 50 - 55 и 90°C.

При этом в первом отделении она предварительно обмывается и обезжиривается, во втором - осуществляется ее мойка и дезинфекция, а в третьем - ополаскивание.

Независимо от наличия посудомоечной машины моечная столовой посуды должна быть оборудована пятигнездной моечной ванной.

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. В первом отделении посуду моют мочалками и щетками с моющими средствами при температуре воды 45-50°C, во втором - ополаскивают горячей (не ниже 70°C) водой (рис. 10). Хранят кухонную посуду на стеллажах вверх дном. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив чистоту внутренней поверхности посуды визуально и на ощупь рукой. Посуду с остатками подгоревшей пищи перед мытьем замачивают водой. Противни, сковороды рекомендуют мыть после 2-3-разовой жарки.

Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно подвергается тепловой обработке. Для чистки ее используют порошки «Алюмин», «Гигиена», «Пемок-соль», пасты «Ferry», «Молния», «Блеск», «Чистоль», кальцинированную соду (кроме алюминиевой посуды).

В общественном питании используется фарфоровая, фаянсовая, веджвудовая, керамическая, стеклянная посуда, а также из нержавеющей стали и мельхиора, столовые приборы - из алюминия и нержавеющей стали. В последние годы санитарными нормами допускается посуда из пластмасс: для горячих блюд - из мегалита, для холодных блюд - из полистирола.

Особые гигиенические требования предъявляют к мойке столовой посуды, так как на ее поверхности могут находиться патогенные микробы. Столовую посуду чаще моют в посудомоечной машине, реже ручным способом в трех секционной ванне. В том и другом случае посуду предварительно очищают от остатков пищи и сортируют по видам.

Чистка, уход и хранение столовых приборов. Приборы из нержавеющей стали очень хорошо чистятся и моются в посудомоечной машине, но необходимо их сразу же сушить, так как при долгом хранении во влажном состоянии на них могут появиться пятна.

При мытье в жесткой воде и при длительном употреблении они становятся матовыми. От известкового налета их очищают уксусом, после чего промывают холодной водой и вытирают насухо (полируют) мягким полотенцем. Приборы с деревянными ручками следует мыть бережно вручную. При этом рукоятки не следует мочить моющей жидкостью, так как дерево впитывает влагу, и в результате коробится и дает трещинки. Время от времени (после 20 -30-кратной мойки) деревянные рукоятки следует смазывать растительным маслом.

Тяжелее всего обращаться с покрытыми серебром и серебряными приборами. Они со временем окисляются и требуют особо бережного обращения. Существуют специальные жидкости для ухода за такими приборами, а также пасты. Для полировки серебряных изделий следует использовать мягкие не ворсистые полотенца.

Наиболее простой способ очистки серебра - в горячем растворе пищевой соды. Широкую посуду из стекла или фаянса выстилают фольгой, складывают серебро и заливают раствором соды (посуда не должна быть металлической). После этого приборы промывают горячей водой и полируют насухо мягким полотенцем.

Позолоченные и золотые приборы моют в мыльной воде, ополаскивают горячей водой и полируют мягким полотенцем.

Все приборы должны храниться в специальных ящичках с мягкой прокладкой.

Чистка, уход и хранение посуды. Правила мытья посуды в машине: 1) предварительное мытье посуды в ванне мочалками, щетками с моющими средствами при температуре воды 45-50°C; 2) укладка посуды в ящики-лотки; 3) мытье в моющем отделении машины водой при температуре не менее 70°C и давлением струи 0,5 ат; 4) ополаскивание посуды во втором отделении машины водой при температуре не менее 90-95°C и давлении струи 1-2 ат; 5) удаление посуды из ящиков-лотков с проверкой качества мытья. Особое внимание при машинном мытье посуды уделяют поддержанию температурного режима воды в ополаскивающем отделении и смене воды в моечном отделении через каждые 2 ч работы.

При мытье столовой посуды ручным способом соблюдают следующие правила: 1) в первой ванне посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде при температуре 45-50°C с добавлением моющих средств; 2) во второй ванне посуду дезинфицируют и моют в воде при температуре 45-50°C с добавлением дезинфицирующих средств; 3) в третьей ванне посуду ополаскивают в воде при температуре не ниже 70°C в специальных сетках-корзинах или под душем; 4) обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках.

Столовые приборы моют с моющими средствами, затем ополаскивают горячей водой и кипятят в течение 10 мин в специальных стерилизаторах. Сушат их на воздухе. В ресторанах хрустальную и стеклянную посуду моют вручную в двухсекционной ванне.

В столовой самообслуживания подносы моют горячей водой и вытирают салфетками. Для мойки столовой посуды применяют: 1) средства с моющими свойствами (тринатрийфосфат, кальцинированная сода); 2) средства с моющими и дезинфицирующими свойствами («Прогресс», «Посудомой», «Санпор»); 3) дезинфицирующие средства (1%-ный раствор хлорной извести или хлорамина).

Тару для полуфабрикатов изготавливают из алюминия, дерева и полипропилена. Последний материал имеет ряд преимуществ: легкий, гигиеничный, водонепроницаемый. Тару моют в специальных моечных или в моечной кухонной посуде в выделенных ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

### 3. Укажите разницу кулинарных изделий, блюд и полуфабрикатов

Кулинарные изделия – это продукты питания, которые готовятся на кухне или приобретаются в готовом виде. Они могут быть приготовлены из различных ингредиентов и использоваться для приготовления блюд или употребления в исходном виде. К примеру, это могут быть хлебобулочные изделия, мясные и рыбные деликатесы, домашние консервы и многие другие продукты.

Блюда – это готовые к употреблению кулинарные изделия, которые состоят из одного или нескольких ингредиентов, обработанных по определенному рецепту. Блюда могут быть горячими или холодными, простыми или сложными, могут содержать различные компоненты, такие как мясо, рыба, овощи, специи и др. Они готовятся с целью удовлетворить голод и насытить организм.

Полуфабрикаты – это готовые или частично готовые продукты, которые требуют доработки перед употреблением. Они представляют собой полуфабрикаты, которые могут быть приобретены в магазине или приготовлены самостоятельно. К примеру, это могут быть замороженные овощи, мясные фарши, тесто для пирожков и др. Полуфабрикаты облегчают процесс приготовления пищи, так как требуют меньше времени на подготовку. Они более удобны для использования в быстром питании.

Выводя их всех на простую структуру, кулинарные изделия – это еда, блюда – это готовая к потреблению еда, а полуфабрикаты – это готовые продукты, требующие отдельной обработки перед приемом пищи.

Важно отметить, что кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты являются неотъемлемой частью нашего питания и играют важную роль в нашей культуре и традициях питания.

### Критерии оценки

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Вариант 1

1. В группу корнеплодов не входит:

- а).морковь
- б).картофель
- в).свекла
- г).редис

2. Красящие вещества моркови:

- а).антоцианы
- б).каротиноиды
- в).хлорофилл
- г).флавоны

3. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а).помидоры, баклажаны
- б).перец, кабачки, огурцы
- в).перец, кабачки, капусту для голубцов
- г).картофель, помидоры, огурцы

4.Для приготовления блюда « Картофель в молоке» картофель нарезают:

- а).мелкими кубиками
- б).крупными кубиками
- в).средними кубиками
- г).брусочками

5. Картофельная масса состоит из следующих компонентов:

- а).протертого картофеля и яиц
- б).протертого картофеля, молока и яиц
- в).протертого картофеля, муки и сметаны
- г).протертого картофеля и масла сливочного

6. Овощи, содержащие бактерицидные вещества(фитонциды):

- а).артишоки, спаржа, ревень
- б).стручковый перец, баклажаны, томаты
- в).чеснок, лук, хрен, редька
- г).морковь, свекла, сельдерей

7. Картофель обрабатывают в следующем порядке:

- а).сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, промывают
- б).калибруют, сортируют, очищают, дочищают, промывают
- в).сортируют, очищают, моют
- г).очищают, моют, нарезают

8.Овощные блюда запекают при температуре:

- а). 200-220°С
- б). 170-180°С
- в).150-160°С
- г). 250-280°С

9. Фаршированные овощи:

- а).варят
- б).запекают
- в).жарят

г).тушат

10. При приготовлении морковных и свекольных котлет в массу добавляют:

а).манную крупу

б).муку

в).крахмал

г).сметану

11.Шампиньоны промывают в воде с добавлением уксуса для:

а).предохранения от потемнения

б).удаления песка, грязи

в).удаления горького привкуса

г).набухания

12.Для приготовления картофельной запеканки используют:

а).картофельную массу

б).картофельное пюре

в).картофель жареный

г).картофель отварной

13.Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «Рагу овощное»?

а).дольками

б).соломкой

в).крошкой

г).шашками

14. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая:

а).в кипящую

б).вхолодную

в).в теплую

г).в горячую

15. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают:

а).соломкой

б).дольками

в).ломтиками

г).брусочками

16. Для предохранения от потемнения очищенный картофель обрабатывают:

а).раствором пищевой соды

б).перманганатом калия

в).бисульфитом натрия

г).раствором лимонной кислоты

17. Не существует нарезки картофеля:

а).брусочками, ломтиками

б).дольками, соломкой

в).кружочками, чесночками

г).гребешками звездочками

18. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный:

а).соломкой

б).брусочками

в).стружкой

г).дольками

19Температура подачи горячих овощных блюд:

а).не ниже 55°С

б).не ниже 65°С

в).не ниже75°С

г).не ниже 80°С

20. Картофельные зразы:

- а). жарят во фритюре
- б). жарят основным способом
- в). запекают
- г). тушат

Вариант 2

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные.

2. Ревень - это:

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;
- в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- г) десертные овощи в виде побегов.

3. Сульфитирование картофеля - это:

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щёлочью;
- в) обработка паром;
- г) обработка бисульфитом натрия.

4. Норма отходов при обработке картофеля молодого до 1 сентября составляет

- а) 45 %;
- б) 25 %;
- в) 20 %.
- г) 35 %.

5. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

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

6. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

- а) калибровка;
- б) карбование ;
- в) сортировка;
- г) обтачивание овощей.

7. 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.

8. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:

- а) 2-3 часа при  $T 4-8^{\circ}\text{C}$ ;
- б) 12 часов при  $T 0^{\circ}\text{C}$ ;
- в) 24 часа при  $T +2^{\circ}\text{C}$ ;
- г) 48 часов при  $T +4+7^{\circ}\text{C}$ .

9. Существуют следующие формы нарезки капусты:

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

10. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?
- а) помидоры, баклажаны;
  - б) перец, кабачки, огурцы;
  - в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
  - г) картофель, помидоры, огурцы.
11. Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет:
- а) 10г;
  - б) 20г;
  - в) 30г;
  - г) 15г.
12. Способ тепловой обработки при приготовлении шницеля из капусты:
- а) варка и запекание;
  - б) тушение и жарка;
  - в) припускание и жарка;
  - г) варка и жарка.
13. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»
- а) соломка;
  - б) крупные кубики
  - в) мелкие кубики;
  - г) брусочки.
14. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:
- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
  - б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
  - в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
  - г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.
15. Температура подачи блюд из овощей:
- а) 75°C;
  - б) 65°C;
  - в) 55°C;
  - г) 80°C.
16. Выберите овощи, используемые для фарширования:
- а) капуста, репа, свекла;
  - б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
  - в) патиссоны, перец, морковь;
  - г) огурцы, помидоры, свекла.
17. Картофель жареный во фритюре солят:
- а) во время жарки;
  - б) после жарки;
  - в) не солят;
  - г) перед жаркой.
18. Выберите вариант сложного гарнира:
- а) каша гречневая, горошек отварной, морковь припущенная;
  - б) макароны отварные, капуста цветная отварная;
  - в) картофель жареный, морковь, припущенная в молочном соусе, горошек отварной;
  - г) рис отварной, свекла отварная, лук жареный.
19. Зеленые овощи варят:
- а) в подсоленной кипящей воде при закрытой крышке;
  - б) в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке;
  - в) заливают холодной водой и варят на малом огне;

г) на пару.

20. Запеченные блюда из овощей хранят:

а) 2 ч;

б) 4 ч;

в) 30 мин;

г) 6 ч.

#### Эталоны ответов

##### Тест №1

- |    |   |
|----|---|
| 1  | б |
| 2  | б |
| 3  | в |
| 4  | б |
| 5  | а |
| 6  | в |
| 7  | а |
| 8  | г |
| 9  | б |
| 10 | а |
| 11 | а |
| 12 | а |
| 13 | г |
| 14 | а |
| 15 | а |
| 16 | в |
| 17 | г |
| 18 | а |
| 19 | б |
| 20 | б |

##### Тест № 2

#### Эталоны ответов

- |     |    |
|-----|----|
| 1.  | в. |
| 2.  | в. |
| 3.  | г. |
| 4.  | в. |
| 5.  | г. |
| 6.  | б. |
| 7.  | б. |
| 8.  | г. |
| 9.  | в. |
| 10. | в. |
| 11. | а. |
| 12. | г. |
| 13. | б. |
| 14. | б. |
| 15. | б. |
| 16. | б. |
| 17. | б. |
| 18. | в. |
| 19. | б. |
| 20. | а. |

Критерии оценки:

19-20 правильных ответов 5 (отлично)

13-14 правильных ответов 4 (хорошо)

7-8 правильных ответа 3 (удовлетворительно)

Менее 7 правильных ответа 2 (неудовлетворительно)

### III. Оценка по учебной и (или) производственной практике

#### 3.1. Формы и методы оценивания

По результатам учебной практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике (приложение 1);
- наличия, полноты и своевременности представления портфолио работ по учебной практике.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении экзамена квалификационного.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению экзамена квалификационного.

#### 3.2 Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 01.01.	Экзамен
МДК 01.02	Экзамен
УП	Дифференцированный зачёт
ПП	Проверка отчетной документации по производственной практике
ПМ.01.01.	Экзамен (квалификационный)

##### 3.2.1. Учебная практика (при наличии)

Таблица 6. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ			
	ПК	ОК	ПО, У
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1.1	01	1.1
	1.2	02	1.4
	1.4	03	У 2
		04	6.7
2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	1.3	01	1.3
	1.4	02	1.4
		03	У2

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		04 07	6.7
3.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	1.3 1.4	01 02 04 07 08	1.3 1.4 У3. 4.5 6.7
4.Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	1.1 1.2	01 02 04 07 08	1.1 1.2 У1 4.5
5.Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	1.3	01 03	1.3 У2. 3
6.Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	1.3	01 02 04 07 08	1.3 У1.3 6.7
7.Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	1.1 1.2	01 02	1.1 1.2 У1.3 5.6.7
8.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	1.2	01 07 08	1.2 У 1.2
9.Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1.1 1.2 1.3 1.4	01 02 04	1.1 1.2 1.3 1.4 У 1.5 6.7

10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	1.1	01	1.1
	1.2	07	1.2
	1.3	08	1.3 У 3.4 5.6 7

Приложение 1  
Форма аттестационного листа по практике  
(заполняется на каждого обучающегося)

**Аттестационный лист  
По учебной практике**

**1.ФИО обучающегося:** \_\_\_\_\_

**Группа № \_\_\_\_\_, профессия/специальность:**

Успешно прошёл учебную практику по профессиональному ПМ 01. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» в 72 часов.

**2. Место проведения практики (организация),** наименование, юридический адрес  
\_\_\_\_\_

**3. Время проведения практики** \_\_\_\_\_

**4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся** во время практики по профессиональному модулю ПМ.

Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка

<p>1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
<p>2.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
<p>3.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>	12	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
<p>4.Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция

<p>5.Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p>	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
<p>6.Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
<p>7.Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
<p>8.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция

<p>9.Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
<p>10.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>11.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
Дифференцированный зачёт	6		

Дата: \_\_\_\_\_.

Руководитель практики: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

### 3.2.2. Производственная практика

Таблица 7 Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	ПК	ОК	ПО, У

1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	1.1 1.2	01 02	1.1 1.2 У3.5
2.Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	1.4	01 02 03	1.4 У2.6 7
3.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	1.1 1.3	03 04 07	1.1 1.3 У4
4.Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	1.3	01 02 07	1.3 У7
5. Приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	1.1 1.3	01 02 03 07	1.1 1.3 У 2.3 6.7
6.Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	1.3	01 02 03	1.3 У1.2
7.Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	1.11.4	01 02 03 07 08	1.1 1.4 У1.2 3.5 7
8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	1.3 1.4	01 02 04	1.3 1.4 У3.7
9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	1.4	01 04	1.4 У 3.7

Приложение 2  
Форма аттестационного листа по практике  
(заполняется на каждого обучающегося)

**Аттестационный лист  
по производственной практике**

**1.ФИО обучающегося:** \_\_\_\_\_

**Группа № \_\_\_\_\_, профессия/специальность:**

Успешно прошёл производственную практику по профессиональному ПМ 01. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» в объёме 72 часов

**2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес**

\_\_\_\_\_

### 3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики по профессиональному модулю ПМ.

Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка
Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	6	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	12	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней	12	Выполнение с требованиями СанПиН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция

птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции			
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	6	Выполнение с требованиями САНПИН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	6	Выполнение с требованиями САНПИН, Охраны Труда и правилами ТБ	Практический опыт, умение, профессиональная компетенция
Подготовка и сдача отчетной документации по производственной практике	6		

Дата: \_\_\_\_\_.

Руководитель практики: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

#### **IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена**

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

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 1**  
Оцениваемые компетенции: ПК 1.2,1.3 ОК 01,02,03,07

**Вариант № 1**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.**

#### **Часть А. Дайте определение, что такое кулинария и что изучает дисциплина.**

Кулинария – это искусство приготовления и приема пищи. Она объединяет в себе знания и навыки, связанные с процессом приготовления пищи, а также все аспекты, которые сопутствуют этому процессу – от выбора и подготовки ингредиентов до сервировки блюд и создания атмосферы.

Основное направление изучения кулинарии — это кулинарное искусство. Это включает в себя знания о разных кухнях мира, классических рецептах и современных тенденциях. Кулинарное искусство изучает различные способы приготовления пищи, как традиционные, так и инновационные.

Кулинария также изучает пищевую химию, чтобы понять, как ингредиенты взаимодействуют друг с другом и как они изменяют свойства при нагревании и смешивании. Это помогает повару создавать новые и интересные комбинации вкусов и текстур.

Кулинария изучает также пищевую безопасность и гигиену, чтобы обеспечить, что приготовленная пища безопасна для употребления. Это включает в себя знание о правильном хранении продуктов, санитарных протоколах и процедурах приготовления, чтобы избежать передачи болезни через пищу.

Кулинария — это не только наука, но и искусство, которое требует креативности и мастерства. Она изучает принципы дизайна блюд, включая цветовую гамму, композицию и подачу. Кулинария также изучает традиционные и современные методы декорирования блюд, чтобы сделать их привлекательными для глаза. В целом, кулинария — это широкая и интересная область, которая объединяет науку, искусство и страсть к еде. Она изучает различные аспекты приготовления пищи и является неотъемлемой частью нашей культуры и наследия.

**Часть Б. Расскажите ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.**

Овощи занимают важное место в питании человека, так как в них в большом количестве, содержатся минеральные соли, углеводы, органические кислоты, вкусовые и ароматические вещества, особенно много в них витаминов. Растительные белки и жиры в овощах содержатся в небольших количествах. Овощи - важнейшие поставщики витаминов С, Р, некоторых витаминов группы В, провитамина А, каротина, минеральных солей, ряда углеводов и балластных веществ, фитонцидов.

Овощи значительно увеличивают секрецию пищеварительных соков усиливают их ферментную активность. Овощные блюда повышают секрецию пищеварительных желез и тем самым подготавливают пищеварительный тракт к перевариванию белковой и жирной пищи. Следовательно, овощи не только поставщики пищевых веществ и витаминов, но и регуляторы пищеварения, повышают пищевую ценность большинства продуктов.

Потребление овощей резко колеблется и зависит от времени года. Их не хватает в конце зимы и ранней весной. Пищевая ценность продукции в этот период значительно снижена. Это ведет к снижению общей сопротивляемости организма - простудным инфекционным заболеваниям.

Калорийность овощей сравнительно невелика, а объем потребления значительный. Поэтому чувство сытости от овощной пищи наступает при относительно ограниченном количестве калорий.

Овощи классифицируют так:

клубнеплоды — картофель, батат (сладкий картофель) и топинамбур (земляная груша);

капустные — цветная, белокочанная и краснокочанная, китайская, листовая, савойская, брюссельская, пекинская, кольраби, цветная, брокколи;

корнеплоды — петрушка, пастернак, сельдерей, репа, редька (белые корни), морковь, свекла, редис и брюква;

луковые—лук репчатый, лук зеленый лук, лук-шалот, лук-порей, лук-слизун, лук душистый, лук многоярусный, лук-батун, лук-резанец, дикорастущие луки, чеснок;

лиственные—салаты, щавель, шпинат

пряные — укроп, хрен, эстрагон, чабер, анис, купырь, базилик, иссоп, майоран, катран, кориандр, мелисса, мята, шалфей, тмин, тимьян, розмарин, рута, нигелла, фенхель;

плодовые:тыквенные - огурцы, кабачки, арбузы, дыни, тыква, патиссоны;томатные - помидоры, баклажаны, перец;бобовые - горох, бобы, фасоль;зерновые овощи - сахарная кукуруза;десертные - артишок, спарже, ревень.

Химический состав овощей непостоянен и зависит от сорта, района произрастания, степени зрелости и способа их хранения.

Картофель .содержит белки, углеводы, витамины С, В, РР, соли калия, натрия, магния, фосфора, железа и кальция.

Морковь и спелые помидоры богаты каротином, который хорошо растворяется в жирах и превращается в организме человека в витамин А.

Петрушка, сельдерей, хрен, пастернак, укроп, лук обладают ароматическими и вкусовыми веществами, необходимыми для улучшения вкуса и запаха приготавливаемой пищи, они усиливают выделение пищеварительных соков и повышают усвояемость блюд.

Чеснок, хрен, лук содержат фитонциды — вещества, обладающие бактерицидным (убивающим бактерии) действием.

Мейтаке- называют "танцующий гриб", либо "гриб баран". Это гигантское растение, диаметр основания которого способен достичь 50 сантиметров. Некоторые отдельные грозди весят по 4 килограмма. Дико растущий мейтаке собирают с начала сентября по конец октября. Он обладает насыщенным вкусом и приятным ароматом ( насыщенный грибной), хотя прослеживается определенная 10 нотка хлебного запаха. В некоторых случаях наблюдаются сладкие мотивы. Их запекают вместе с креветками, добавляют миндаль, специи и посыпают сыром. Невероятно вкусно и полезно. Также можно приготовить тонизирующие напитки. Для этого нужно взять сушеные грибы и как следует их измельчить. Многие готовят из мейтаке соусы, бульоны, овощные супы. Их можно добавлять в качестве начинки для пельменей или вареников. Служат великолепной приправой под салаты, напитки. Грибы могут выступать самостоятельным блюдом, либо играть роль гарнира, который рекомендуется подавать к солянке, жареной или тушеной картошке. Эноки- маленькие грибы на длинных, тонких ножках с маленькими шляпками. По цвету бледно-желтые или белые. Эноки содержат селен, который является хорошим антиоксидантом. Грибы являются источником витаминов В, В2 и В3, помогающих при усталости и стрессе. Они насыщены белком (более 50%), кальцием, железом. Традиционно эноки добавляли в супы и горячие блюда , салаты, суши, роллы, добавляют к печеным и жареным овощам. У них срезается губчатое основание, далее грибы промывают под струей воды. После этого их можно употреблять в пищу. Эноки считаются пищей сыроедов, но рекомендуется все же термообработка теплой водой для более легкого усвоения. Хранятся эноки в холодильнике не больше недели. Варят эноки недолго, по вкусу они напоминают яичный желток. Если пережарить грибы – они станут жесткими. Особенность этих грибов в том, что они сочетаются почти с любыми продуктами. Их можно тушить, жарить, варить, добавлять в котлеты. При этом они не теряют своих вкусовых и полезных свойств. Япония славится своими легкими супами. Суп с эноки готовят не более 20 минут.. Рейши- имеет горький древесный вкус и поэтому традиционно готовится в виде чая или экстракта. Трюфель- род сумчатых грибов с подземными клубневидными мясистыми плодовыми телами, бородавчатые, внутри тёмно-серые или красновато-чёрные со светлыми прожилками. Им свойственны грибной вкус с привкусом глубоко прожаренных семечек или грецких орехов и сильный характерный аромат. Если в воду опустить и продержать трюфель, то он приобретает привкус соевого соуса. 11 Наиболее ценятся гурманами трюфели, которые растут в дубовых и буковых рощах Южной Франции, Швейцарии и Северной Италии, где имеют большое промышленное значение. В России встречается один вид — трюфель летний. Трюфели созревают под землей, на глубине до 30 сантиметров. Для поиска трюфелей люди используют специально обученных собак и свиней, обладающих феноменально тонким нюхом. Самостоятельно под листвой можно обнаружить трюфель, заметив роящихся над ним мошек. Для каждого вида трюфеля есть свой сезон. Белый собирается с октября по

январь, но есть еще черные трюфели – ценные из них растут с декабря по март, есть еще чисто зимние – попроще и недорогие, а уже с мая идут трюфели летние – черные и темно-желтые. Все они разительно отличаются по качеству и цене: если белый трюфель в сезон продается по 5–8 тысяч евро за килограмм, то черный практически никогда не берет планку в тысячу евро. Успокаивает только то, что для полного преобразования блюда достаточно всего несколько грамм гриба. Как готовить? Его мелко режут ("бреют" – кулинарный сленг) на разные блюда – мясные, рыбные, овощные. Нельзя запекать трюфели – они не переносят термическую обработку, потому что теряют свои свойства. Максимум это подержать их 5 минут в духовке. Как кушать? Трюфель относится к особенному виду продуктов, которые можно сочетать со всем. Французы считают, что он хорош в кушаньях из яйца и с мясом. Как хранить? Трюфель долго не хранится, всего около 2-4 дней. Если надо сохранить продукт для особого случая, то лучше всего использовать герметичный контейнер. Но прежде гриб стоит очистить от налипших комков земли, а затем поместить в емкость и засыпать рисом, который пропитается грибным ароматом и одновременно не даст трюфелю высохнуть или загнить. Можно хранить трюфели также в оливковом масле или в спирте.

### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.
- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.
- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.
- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

### **Литература для обучающихся:**

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. .
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 19.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 2**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 2**

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.**

### **Часть А. Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?**

Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка, При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой картофеля, вначале промывает его, затем подвергает механической очистке и далее — доочистке Для сортировки (калибровки) клубней по качеству и размерам можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов.

Моют картофель и корнеплоды не только в специальных моечноочистительных машинах (на крупных предприятиях), но и в кар-тофелечистках с гладкими дисками (на небольших

предприятиях), а также в ваннах. Вымытые овощи поступают в очистительные машины, где производится очистка картофеля, а затем его доочистка.

**Часть Б. Расскажите санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.**

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготавливаются из материалов, разрешенных органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются водой, имеющей температуру 40 — 50 °С, и насухо вытираются сухой чистой тканью.

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

**Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

**Литература для обучающихся:**

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. .

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 19.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 3**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.3,1.4 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 3**

#### **Инструкция:**

- 1.Внимательно прочитайте задание.
- 2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
- 3.Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час**

#### **Часть А. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.**

На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме: размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плюсовой)

- 1.обмывание ( осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа).
- 2.обсушивание (производят с помощью вентилятора или хлопчатобумажной ткани, салфеток).
- 3.деление на отруба ( ) производится на разрубочном стуле мясником топором или ленточной циркулярной пилой.)
- 4.обвалка отрубов ( отделение мяса от костей). Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей

5.жиловка и зачистка частей (осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки).

6.изготовление полуфабрикатов (нарезание, отбивание и планирование порционных полуфабрикатов выполняются на отдельных рабочих местах, где установлены рабочие столы с ящиками для хранения инструментов и решетчатыми полками. На полках размещаются разделочные доски, противни и лотки, а на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов, укладка в функциональные емкости

7.охлаждение и кратковременное хранение

8.транспортирование в горячий цех.

**Часть Б. Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.**

Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

Очищенные картофель, корнеплоды и некоторые другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. При необходимости хранения обработанного сырья в охлажденном виде его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше 5 °С. При хранении пищи на льду (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в функциональные емкости перформированными вкладышами. Каждый повар обязан соблюдать последовательность использования хранящегося обработанного сырья в соответствии со сроками его обработки.

**Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 4**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.2,1.4 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 4**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.**

#### **Часть А. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?**

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде, (оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды

Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки. Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезками типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках.

Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°C в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы. Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех

#### **Часть Б. Расскажите санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.**

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Запрещается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин); несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

Продукты следует хранить:

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и

корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С. Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

3.2.2. Основные электронные издания

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)  
сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 5**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.2,1.4 ОК 01,02,03,04,07

**Вариант № 5**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.**

**Часть А. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?**

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны.

Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды)  
Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки. Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезками типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках. Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы. Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех

**Часть Б Расскажите какие правила существуют для безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.**

В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности: к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж; на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности; работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок; пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление;

**Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
11. Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
- сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 6**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.2,1.3 ОК 01,02,03,04,08

Вариант № 6

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.****Часть А. Укажите, что называется сыром. Дайте общую характеристику сыра**

Сыр — один из основных компонентов в кулинарии, который используется для приготовления разнообразных блюд. Оно представляет собой необработанные продукты питания, которые являются исходным материалом приготовления пищи

**Виды сыра:**

Сыр растительного происхождения включает в себя фрукты, овощи, злаки, орехи и многие другие продукты. Они являются источником витаминов, минералов и клетчатки, которые необходимы для правильного функционирования организма. Растительное сырье используется как в свежем виде, так и после тепловой обработки – варки, тушения, запекания и др.

Сыр животного происхождения включает в себя мясо, рыбу, молочные продукты, яйца и многие другие продукты животного происхождения. Они являются источником белка, жиров, витаминов и минералов. Животное сырье обычно обрабатывается путем варки, жарки, запекания или использования в сыром виде, например, в салатах.

Минеральное сырье включает в себя соль, сахар, специи и прочие ингредиенты, которые придают блюдам особенный вкус и аромат. Оно используется для приправления, консервации и соления различных продуктов.

Правильный выбор и качество сыра играют важную роль в процессе приготовления блюд. От этого зависит итоговый вкус и питательная ценность готовой еды, поэтому важно использовать свежие и качественные ингредиенты. Они могут быть растительными (фрукты, овощи, зерновые), животными (мясо, рыба, морепродукты), молочными (молоко, сыр, йогурт) или другими продуктами. Каждый вид сыра имеет свои уникальные свойства, что делает его незаменимым в определенных рецептах. Применение сыра в кулинарии варьируется в зависимости от его типа и целей приготовления блюд. Например, фрукты и овощи могут использоваться свежими, в салатах или соках, либо вариться, тушиться, жариться для приготовления различных гарниров и соусов. Мясо и рыба могут быть запечены, жарены, варены или копчены, в зависимости от конкретного рецепта.

Также сыр в кулинарии часто используется для создания различных кондитерских изделий. Мука, сахар, яйца и масло — основные ингредиенты для приготовления пирогов, печенья, тортов и других сладостей. Кондитерские ингредиенты могут быть разнообразными и сочетаться в разных пропорциях, что позволяет создавать разнообразные вкусы и текстуры.

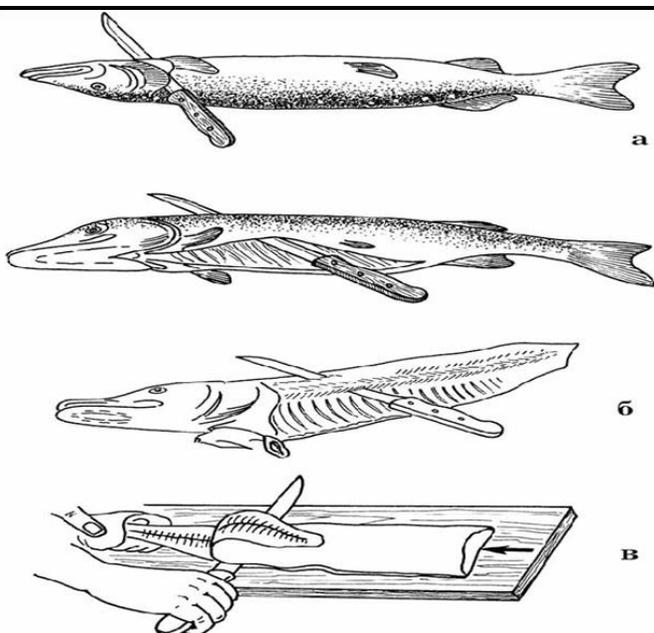
Использование сыра в кулинарии требует умения сочетать различные ингредиенты, управлять температурой и временем приготовления, а также выбирать правильные соусы и специи для создания идеального вкуса. Правильный выбор сыра и его грамотное применение — это ключевые навыки кулинара, позволяющие создавать вкусные и эстетически привлекательные блюда.

**Часть Б. Расскажите технологию разделки потрошённой, рыбы на чистое филе без кожи.**

- выполняют надрез от основания грудного плавника до хребта;
- не отделяя головы, рыбу пластуют, отделяя поочередно с каждой стороны мясо от хребта;
- отрезают голову и хвост;
- снимают кожу, начиная с хвоста;
- режут филе на порционные куски (смотрите рис 1).

Разделка широкоспинных рыб (тунец, семга, язь, крупный морской карась) — это частный случай традиционной разделки (смотрите рис. № 9). Незначительные отличия наблюдаются лишь в том, что после первоначального поперечного надреза за жабрами, выполняется дополнительный продольный надрез по боковой линии рыбы.

В этом случае значительно легче срезать мясо с хребта рыбы. После одного среза тушка автоматически делится на две части, что намного удобнее для жарки, припускания приготовления рулетов из филе и посола. Широкоспинные виды рыб с жесткой плохо поддающейся чистке чешуей и плотно прилегающей к телу кожей (типичный пример - дорада) перед обработкой обдают крутым кипятком и слегка обстукивают скалкой.



Стадия разделки рыбы на филе рисунок № 1

а — надрез от основания грудного плавника до позвоночника (удаление крови);

б — снятие филе от головы до хвоста над и под хребтом;

в - пластование

Продолжение рис. № 2. — разделка на порционные куски

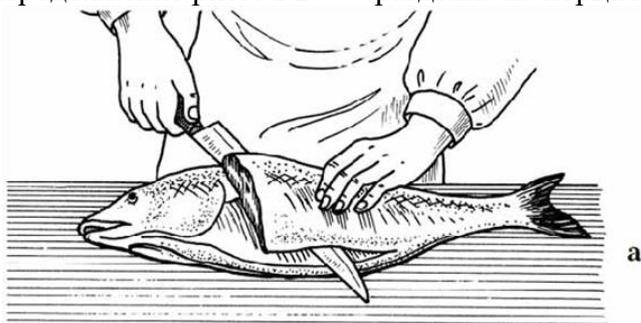


Рис. №3 Общая последовательность снятия филе у широкоспинных рыб (дорада, тунец, язь, семга)

- а — пластование;
- б — разделка на филе;
- в – удаление реберных костей на филе



### Критерии оценок:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

### Литература для обучающихся:

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
- сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 7**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.3 ОК 01,02,03,04,07

**Вариант № 7**

### **Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

### **Часть А. Дайте характеристику основным способам тепловой обработки.**

Все способы тепловой кулинарной обработки делятся на основные и вспомогательные. Основные способы, с помощью которых продукт доводится до готовности, в свою очередь делятся на варку и жаренье. Варка: – тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водного пара. Жаренье: тепловая кулинарная обработка продуктов при температуре, обеспечивающей образование на поверхности специфической корочки

Существует несколько разновидностей варки и жаренья:

- варка с полным погружением в жидкость (основной способ);
- с частичным погружением в жидкость (припускание);
- паром атмосферного и повышенного давления;
- при пониженной температуре;
- при повышенной температуре;
- в СВЧ – аппаратах;
- жаренье на нагретых поверхностях с жиром и без него (основной способ);
- в жире (во фритюре);
- в жарочных шкафах (в замкнутом пространстве);
- на открытом огне;
- инфракрасными лучами в аппаратах ИК-нагрева.

Варка - тепловая обработка продуктов, полностью погружённых в кипящую воду, бульон, сок, отвар или молоко: при температуре 100 градусов Цельсия в обычной посуде, а в закрытых скороварках - выше 100 градусов (до 115-120 градусов). Мясо уваривается на 35% (остаётся 65% первоначального веса), причём основная часть жидкости выделяется из мяса в бульон в течение первых 15-ти минут варки.

Припускание - варка продукта с небольшим количеством жидкости или в собственном соку.

Тушение - варка продукта с небольшим количеством воды или бульона с добавлением масла, специй или в соусе. Перед тушением продукт зачастую обжаривается.

Варка на пару - тепловая обработка продукта в закрытой посуде при помощи пара.

Бланширование - быстрое обваривание или ошпаривание любого пищевого продукта: мяса, рыбы, овощей, фруктов, в результате чего они меняют (теряют) цвет - чаще всего белеют.

Бланширование достигается либо окатыванием продукта кипятком в замкнутом сосуде (но не в дуршлаге, где вода проходит насквозь), либо чаще быстрым погружением продукта в кипяток до 1 минуты. Дальнейшее пребывание в кипятке - уже варка.

Бланширование применяется как замена варки или для дезинфекции при приготовлении нежных пищевых продуктов, варка которых ведет к потере витаминов или вкусовых свойств, либо с целью создать защитную пленку на поверхности продукта, купировать, заварить его, чтобы предотвратить потерю соков при дальнейшей обработке.

Целесообразно бланшировать такие нежные овощи, как цветная капуста, спаржа, артишоки, а затем употреблять их в пищу сырыми с соответствующими соусами. Бланшируют огурцы перед засолкой, чтобы они "мягче" просаливались.

В консервной промышленности бланшируют некоторые виды рыб (сардины, сайру), а затем просто кладут в оливковое масло, где они "созревают" (доходят до готовности) сами, без нагревания, сохраняя особую нежность.

Во французской кухне применяется бланширование мяса перед варкой, а не промывание его холодной водой, в результате которого из мяса вымываются белковые и клейкие вещества, сообщающие ему вкус и питательность.

### ЖАРЕНИЕ

Жарением называется тепловая обработка продукта с разогретым жиром, но без добавления воды или другой жидкости, содержащей воду. Жарение обычно проводится при температуре около 180 градусов Цельсия, с таким расчётом, чтобы на поверхности продукта образовалась вкусная поджаристая корочка.

Жарение разделяется на шесть категорий:

- обжаривание,
- поджаривание,
- пассерование,
- пряжение,
- жарение во фритюре,
- жарение в духовке в парах масла (ныне редкий вид жарения, требует специальной посуды - латки).

Жир повышает вкусовые и питательные качества продуктов, служит прослойкой между продуктом и горячим днищем сосуда.

Мясо у жаривается на 40%.

Поджаривание - основной способ жарения. Продукт помещается в открытый сосуд (сковороду, противень, сотейник и т. д.) с небольшим количеством масла, при этом продукт соприкасается с горячей поверхностью только одной стороной. Для поджаривания со всех сторон продукт переворачивают.

К разновидностям жарения относятся жарение на масле в духовом шкафу, жарение при полном погружении в разогретый жир - жарение во фритюре.

Обжаривание - ведётся на сковороде, реже в казанке, на сильном огне с небольшим количеством масла с целью создать поджаристую корочку на поверхности продукта, но не допустить прожаривания внутри и выжаривания (истекания сока из мяса, овощей, рыбы). Обжаривание совершают для последующего тушения, а иногда и перед варкой. Обжаривание обычно продолжается не более 2-3 минут. При большем времени обжаривание уже переходит в поджаривание.

Пассерование (нежное 'отваривание' в масле) - обжаривание в жире на небольшом огне сырых овощей с целью размягчения их, удержания ароматических веществ или передачи жиру красящих веществ (например, от моркови).

Пассерование овощей и муки широко применяется в кулинарной практике. Мука во время пассирования подсушивается и пропитывается жиром, при этом белки свёртываются, и при дальнейшем использовании муки как заправки для супов и соусов она не образует клейкой массы.

Пряжение - жарение при толщине слоя масла (обязательно перекалённого!) от одного до двух сантиметров. Решающее условие пряжения то, что пищевой продукт опирается на дно посуды (не плавает), лежит на нём, хотя и окружён со всех сторон маслом. При этом обжаривание и жарение не разделяются, а составляют один процесс при одной и той же температуре. При пряжении подгорание практически исключено. Пряжение - самый удобный и самый универсальный вид жарения. Пряжить можно всё, кроме блинов и оладий, т.е. плоских тестяных изделий, нуждающихся в особо тонком слое масла, чтобы тесто могло свободно растечься по сковороде.

Несмотря на все свои преимущества, пряжение сравнительно нечасто применяется в современной кулинарии. Это объясняется сравнительно большим расходом масла при пряжении, чем при поджаривании. Жадность у одних, бедность у других заставили

предпочесть худшие, но дешёвые способы жарения более выгодному, удобному, но более дорогостоящему - пряжению.

При пряжении используется только перекалённое масло. Чем реже пряжили, тем больше забывали, как надо перекаливать масло, пока наконец новые поколения совершенно ни перестали применять и перекаливание, и пряжение как способ приготовления пищи.

Сейчас пряжение осталось только в арсенале высококлассных поваров. Но нет более удобного способа жарения на домашней кухне - просто, быстро, вкусно. И в продукте гораздо лучше сохраняются питательные вещества, соки и витамины. После готовности продукт следует сразу снять со сковороды (казанка) из ещё кипящего масла - когда кипение масла прекратится, оно начнёт быстро впитываться в продукт, что далеко не всегда уместно. Изделия, приготовленные пряжением, получаются пышные, сочные и без излишков масла.

Пряжение незаменимо при быстром приготовлении блюд.

После пряжения масло не выливается, а используется для различных кулинарных целей, так как после пряжения, в большинстве случаев (в зависимости от пряженных продуктов), оно становится вкуснее, чем было перед пряжением. После пряжения рыбы, масло можно применять только для приготовления рыбных блюд.

Перекаливание масла - приём, обязательно применяемый во всякой профессиональной кухне. Масло или жир, на котором хотят жарить то или иное блюдо, предварительно подогревается на сковороде до появления белого, почти невидимого дымка и побеления. Перекалённое масло не брызгается, не шипит, не дает пригорания, не пахнет и не чадит. Продукты, приготовленные на перекалённом масле такие же диетические, как и отварные. Сливочное масло и топленое масло перекаливанию не подлежат!

#### **Часть Б. Расскажите технологию обработки грибов.**

Грибы содержат белки, жиры, сахар, минеральные вещества, витамины А, С, D, РР и группы В. Они богаты экстрактивными веществами, поэтому обладают хорошим вкусом и ароматом, их широко используют для приготовления супов и соусов. Съедобные грибы по строению бывают: губчатые – белые, подосиновики, маслята, подберезовики; пластинчатые – шампиньоны, сыроежки, лисички, опята; сумчатые – сморчки, строчки. На предприятия общественного питания грибы поступают свежие, соленые, сушеные, маринованные.

Свежие грибы. Грибы сразу подвергают обработке, так как они быстро портятся. Первичная обработка грибов состоит из следующих операций: очистки, промывания, сортировки и нарезки.

Белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички, сыроежки обрабатывают одинаково: очищают от листьев, хвои и травинок, отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места, соскабливают загрязненную кожицу и тщательно промывают 3–4 раза. При обработке сыроежек со шляпки снимают кожицу. Для этого их предварительно ошпаривают кипятком. У маслят зачищают ножки и отрезают шляпки, вырезают испорченные и червивые места, со шляпки снимают слизистую кожицу и промывают.

Грибы сортируют по размерам на мелкие, средние и крупные. Мелкие грибы и шляпки средних грибов используют целыми, крупные – нарезают или рубят. Белые грибы обдают кипятком два-три раза, остальные грибы отваривают 4–5 мин, чтобы они были мягкими и не крошились при нарезке.

Шампиньоны на предприятия поступают из тепличных хозяйств. Они должны быть непереросшими, пластинки с нижней стороны шляпки – бледно-розового цвета. При обработке у шампиньонов удаляют плёнку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки и промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для того, чтобы они не потемнели.

Сморчки и строчки перебирают, отрезают корешки, кладут в холодную воду на 30–40 мин для того, чтобы отмокли песок и соринки, промывают несколько раз. Затем грибы варят 10–15 мин в большом количестве воды для разрушения и удаления ядовитого вещества –

гельвеловой кислоты, которая при варке переходит в отвар. После отваривания грибы промывают горячей водой, а отвар обязательно выливают.

При обработке свежих грибов необходимо внимательно отбирать их, так как некоторые из них имеют сходство с несъедобными и ядовитыми грибами.

Сушеные грибы. Лучшие сушеные грибы – белые, так как они при варке дают светлый, ароматный и вкусный отвар. Подберезовики, подосиновики, маслята при сушке темнеют, поэтому они малопригодны для бульонов. Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3–4 ч, затем воду сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивания промывают.

Соленые и маринованные грибы. Их отделяют от рассола, сортируют по размеру и качеству, удаляют специи, крупные экземпляры нарезают. Очень соленые или острые грибы промывают холодной кипяченой водой, иногда вымачивают. Для того чтобы сохранить хорошие качества соленых и маринованных грибов, нужно следить за тем, чтобы до обработки грибы полностью были покрыты рассолом или маринадом.

Ниже приводятся нормы отходов при механической кулинарной обработке грибов (в % к массе брутто):

Белые свежие грибы 24

Белые маринованные грибы 18

Шампиньоны свежие 24

Сморчки 16

Соленые грибы в бочковой таре 18

Соленые грибы в стеклотаре 25

Сушеные грибы Нет

Отход на маринад, рассол, отвар.

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 8**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.2,1.3,1.4 ОК 01,02,03,04,07

**Вариант № 8**

### **Инструкция для обучающихся:**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3.Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

### **Часть А. Опишите приготовление кнельной массы.**

Кнельную массу приготавливают из тех же видов рыб, что и котлетную. В состав кнельной массы на 1 000 г филе рыбы входят: хлеб пшеничный — 100 г, молоко или сливки — 500 мл, белки яиц — 3 шт., соль — 15 г. Рыбу, обработанную на чистое филе, нарезают на кусочки, соединяют с хлебом без корок, замоченным в молоке или сливках, пропускают через мясорубку с частой решеткой 2...3 раза. Если масса недостаточно однородная, ее протирают. Добавляют яичные белки и взбивают до получения пышной

легкой массы, подливая охлажденного оставшегося молока или сливок. В конце взбивания кладут соль. Кусочек массы, брошенный в воду, должен плавать на поверхности. Для кнельной массы вместо хлеба можно использовать пресное слоеное тесто. Из кнельной массы приготавливают кнели, диетические блюда, используют для фарширования рыбы.

#### **Часть Б. Расскажите санитарные требования к инвентарю и кухонной посуде**

В соответствии с санитарными требованиями материал, из которого изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару, не должен оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменение их органолептических свойств. Он должен быть устойчивым к кислотам, щелочам, легко мыться, очищаться, поддаваться дезинфицированию и просушиванию. Таким требованиям отвечают нержавеющая сталь, алюминий и его сплавы, никель, мельхиор, пластмассы, полиэтилен, полистирол и др. Требования к оборудованию. Технологическое оборудование предприятий общественного питания имеет большое гигиеническое значение. Материал и конструкция оборудования не должны оказывать отрицательного воздействия на качество продуктов. Оборудование должно легко подвергаться санитарной обработке, способствовать облегчению труда и повышению его производительности.

Механическое, тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему, предусматривая проходы шириной не менее 1,2-1,5 м. Металлические части машин и аппаратов, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготавливаются из нержавеющей стали, наружные части окрашиваются краской. Механическое оборудование, особенно его рабочие органы, после работы тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают и закрывают чехлом из пленки или полотна.

Самым гигиеничным тепловым оборудованием являются электрические и газовые аппараты.

Один раз в неделю все оборудование цехов после мытья дезинфицируют 0,5%-ным раствором хлорной извести или хлорамина и затем промывают горячей водой.

К немеханическому оборудованию относят: производственные столы, производственные и моечные ванны, разубочный стул, стеллажи, табуреты, шкафы. Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную, удобную для очистки рабочую поверхность, выполненную из нержавеющей материалов, без трещин, выбоин и неровностей, в которых могла бы скапливаться грязь. Наиболее гигиеничными являются цельнометаллические столы из нержавеющей стали или дюралюминия на металлическом каркасе, а для разделки теста - столы с деревянными крышками, выполненными из твердых пород дерева (дуб, береза, клен).

Производственные ванны изготавливают двухгнездными из нержавеющей стали, дюралюминия или чугуна с эмалированной поверхностью. Размер ванн не должен превышать 1000 x 700 x 450 мм.

Моют и содержат ванны так же, как и производственные столы.

Моечные ванны для столовой посуды выпускают цельнометаллическими из 3 отделений с объемом не более 30 л, для более быстрой и частой смены воды. Все ванны обеспечивают подводкой горячей и холодной воды и присоединяют к канализационной сети через воздушный разрыв, во избежание попадания сточных вод в ванны в случае засорения канализации.

Стеллажи, табуреты изготавливают из дюралюминия, в процессе работы их моют горячей водой. Санитарные требования к инвентарю и инструментам. К инвентарю относят приспособления, облегчающие труд повара и кондитера: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита, кондитерские мешки. Разделочные доски изготавливают из твердых пород дерева (дуб, бук, береза, клен), в виде целого куска с гладкой

поверхностью, без щелей. Доски бывают пластмассовые. Материалы, применяемые для изготовления инвентаря, не должны сообщать пищевым продуктам вредных и неприятных органолептических свойств, не должны изменять цвета, вкуса, запаха и внешнего вида. В пищу не должны переходить составные части того материала, из которого изготовлен инвентарь.

Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «МС» - мясо сырое, «МВ» - мясо вареное, «ОС» - овощи сырые и т. д. В процессе работы строго следят за правильным использованием досок в соответствии с маркировкой. Их моют после каждой операции горячей водой и щеткой (очистив предварительно ножом от остатков продукта), ошпаривают кипятком и хранят, поставленными на ребро, на стеллажах. Весь инвентарь, в том числе разделочные доски, дезинфицируют кипячением в воде в течение 15-20 мин. Кондитерские мешки, марлю для процеживания бульона после стирки кипятят в 1%-ном растворе кальцинированной соды, затем прополаскивают, сушат и проглаживают.

Инструменты (ножи, тупки, поварские иглы и др.) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, должны закрепляться за рабочим местом и соответственно маркироваться. Учитывая, что поварские ножи изготовлены из нержавеющей стали, их нужно хранить в сухом виде. Все металлические инструменты дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в духовом шкафу после мытья горячей водой.

Нарушения санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов могут стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а, следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре. Кухонную посуду (кастрюли, наплитные котлы емкостью не более 60 л, сотейники, чайники) изготавливают из нержавеющей стали, алюминия и дюралюминия с гладкой поверхностью. Во избежание передачи запаха блюдам все котлы закрепляют за цехами и маркируют в зависимости от приготавливаемых блюд. Противни изготавливают из железа, а сковороды - из чугуна.

Все цеховое оборудование и посуда непосредственно после использования должны тщательно очищаться от пищевых остатков, промываться горячей водой и содержаться в надлежащем санитарно-техническом состоянии. Своевременная очистка и мытье оборудования и посуды имеет важное гигиеническое и эпидемиологическое значение, так как пищевые остатки представляют хорошую питательную среду для развития микроорганизмов.

Все оборудование и инвентарь моечной столовой посуды подвергают санитарной обработке. Щетки, мочалки тщательно промывают, а перед началом работы кипятят в 1%-м растворе кальцинированной соды.

В посудомоечных машинах посуду моют в трех отделениях с разным температурным режимом: 45 - 48, 50 - 55 и 90°C.

При этом в первом отделении она предварительно обмывается и обезжиривается, во втором - осуществляется ее мойка и дезинфекция, а в третьем - ополаскивание.

Независимо от наличия посудомоечной машины моечная столовой посуды должна быть оборудована пятигнездной моечной ванной.

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. В первом отделении посуду моют мочалками и щетками с моющими средствами при температуре воды 45-50°C, во втором - ополаскивают горячей (не ниже 70°C) водой (рис. 10). Хранят кухонную посуду на стеллажах вверх дном. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив чистоту внутренней поверхности посуды визуально и на ощупь рукой. Посуду с остатками подгоревшей пищи перед мытьем замачивают водой. Противни, сковороды рекомендуют мыть после 2-3-разовой жарки.

Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно подвергается тепловой обработке. Для чистки ее используют порошки «Алюмин», «Гигиена», «Пемок-соль»,

пасты «Ferry», «Молния», «Блеск», «Чистоль», кальцинированную соду (кроме алюминиевой посуды).

Столовые приборы моют с моющими средствами, затем ополаскивают горячей водой и кипятят в течение 10 мин в специальных стерилизаторах. Сушат их на воздухе. В ресторанах хрустальную и стеклянную посуду моют вручную в двухсекционной ванне.

В столовой самообслуживания подносы моют горячей водой и вытирают салфетками. Для мойки столовой посуды применяют: 1) средства с моющими свойствами (тринатрийфосфат, кальцинированная сода); 2) средства с моющими и дезинфицирующими свойствами («Прогресс», «Посудомой», «Санпор»); 3) дезинфицирующие средства (1%-ный раствор хлорной извести или хлорамина).

Тару для полуфабрикатов изготавливают из алюминия, дерева и полипропилена. Последний материал имеет ряд преимуществ: легкий, гигиеничный, водонепроницаемый. Тару моют в специальных моечных или в моечной кухонной посуде в выделенных ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н.

В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 9**

Оцениваемые компетенции: ПК1.1, 1.2,1.3,1.4 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 9**

### **Инструкция для обучающихся:**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3.Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

**Часть А. Подумайте и в пропущенные слова и словосочетаниях вставьте следующий текст:**

Обработка мороженого мяса состоит из следующих операций:

1. \_\_\_\_\_ размораживание, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и обвалка, \_\_\_\_\_ и сортировка, приготовление \_\_\_\_\_.

Размораживают мясо в специальных камерах \_\_\_\_\_ или быстрым способом.

При медленном размораживании в камере поддерживают температуру от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ 0С, влажность воздуха – \_\_\_\_\_ %.

Размораживают мясо крупными частями (тушами, \_\_\_\_\_, четвертинами), их подвешивают на крючья так, чтобы они не \_\_\_\_\_ между собой и не касались \_\_\_\_\_ и стен.

Продолжительность размораживания зависит от вида \_\_\_\_\_, величины частей и составляет 1...3 сут.

Температура в толще мышц должна быть 0...10С. Потери при медленном размораживании составляют 0,5% массы мяса.

При быстром размораживании в камере поддерживается температура \_\_\_\_\_...\_\_\_\_\_0С, влажность воздуха 85...95%, для чего в нее подают подогретый увлажненный воздух.

При таких условиях мясо размораживается за \_\_\_\_\_...\_\_\_\_\_ ч, температура в толще мышц должна быть 0,5...1,50С.

После этого мясо выдерживают при температуре от 0 до 20С и влажности воздуха 80...85%, чтобы снизить потери \_\_\_\_\_ сока при разделке.

Ответ: Обработка мороженого мяса состоит из следующих операций: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка, приготовление полуфабрикатов.

Размораживают мясо в специальных камерах медленным или быстрым способом. При медленном размораживании в камере поддерживают температуру от 0 до 80С, влажность воздуха – 90...95%. Размораживают мясо крупными частями (тушами, полутушами, четвертинами), их подвешивают на крючья так, чтобы они не соприкасались между собой и не касались пола и стен. Продолжительность размораживания зависит от вида мяса, величины частей и составляет 1...3 сут. Температура в толще мышц должна быть 0...10С. Потери при медленном размораживании составляют 0,5% массы мяса.

При быстром размораживании в камере поддерживается температура 20...250С, влажность воздуха 85...95%, для чего в нее подают подогретый увлажненный воздух. При таких условиях мясо размораживается за 12...24 ч, температура в толще мышц должна быть 0,5...1,50С. После этого мясо выдерживают при температуре от 0 до 20С и влажности воздуха 80...85%, чтобы снизить потери мясного сока при разделке.

#### **Часть Б. Опишите каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?**

На поверхности - \_\_\_\_\_,

Цвет - \_\_\_\_\_,

Консистенция - \_\_\_\_\_.

Ответ: На поверхности – мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой, на разрезах мясо не прилипает к пальцам

Цвет – мяса свинины хорошего качества — розовато-красный, сок прозрачный

Консистенция – мяса плотная, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается.

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
  6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
  7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
  13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
  8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
  9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
  11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
  14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 10**

Оцениваемые компетенции: ПК1.1, 1.2 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 10**

**Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

**Часть А. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?**

Правила первичной обработки рыбы. Рыба является хорошей средой для развития микроорганизмов благодаря тому, что содержит большое количество воды. Наибольшее количество микроорганизмов находится в непотрошенной рыбе, наименьшее — в тушках рыбы, но это количество возрастает при дальнейшей обработке их и хранении полуфабрикатов. Поэтому рыбу нужно разделывать на специальных столе и доске, предназначенных для этой цели, до и после разделки рыбу промывают холодной проточной водой. Полученные отходы необходимо сразу убирать. Оборудование и инвентарь в процессе работы неоднократно споласкивают горячей водой, а после окончания разделки рыбы моют и обсушивают. Обработанную рыбу нарезают на порционные куски и панируют на другом столе, специально для этого предназначенном. Первичная обработка рыбы состоит из операций: оттаивание на воздухе, разделка, приготовление.

Рыбу массой более 1,5 кг разделывают на филе путем ее пластования, после чего нарезают ножом на порционные куски.

Размораживание, удаление плавника, удаление внутренностей через разрез на брюшке, удаление головы, промывание, снятие верхнего филе с реберными костями, пластование рыбы, удаление позвоночной кости, срезание с филе реберных костей, удаление с филе кожи, нарезка на порционные куски.

Виды тепловой обработки: варка, жарка, запекание.

Варка: подготовленную рыбу проваривают 15-20 минут после закипания, в течение этого времени сворачивается белок, и уничтожаются вредные микроорганизмы. Хранят и реализуют отварную рыбу в течение 1 – го часа при температуре от 2 до 6 градусов

Время приготовления жареной рыбы 10 минут, хранят и реализуют в течение 12 – ти часов при температуре от 2 до 6 градусов

Время приготовления запеченной рыбы 30-40 минут, хранят и реализуют в течение 48 часов при температуре от 2 до 6 градусов.

Личная гигиена повара, при работе в рыбном цехе. Работники обязаны приходить на работу в чистой и опрятной одежде. Перед работой должны принять душ, а если его нет, то тщательно помыть руки с мылом и дезинфицирующими средствами. После чего надеть санитарную одежду, волосы подобрать под колпак или косынку. При посещении туалета работник должен снять санитарную одежду и надеть ее только после тщательного мытья рук. Руки нужно также мыть и при переходе от одной операции к другой. Существенное

значение имеет состояние кожи рук и ногтей. Ногти необходимо коротко стричь, повара раз в неделю должны делать гигиенический маникюр без покрытия ногтей лаком. Носить кольца, браслеты, часы не рекомендуется, так как это затрудняет мытье рук и служит источником скопления грязи. При работе с рыбой на руках не должно быть царапин, порезов, загноившихся ожогов, так как они могут вызвать загрязнение продуктов стафилококком. При первичной обработке рыбы, повар должен пользоваться целлофановым фартуком и резиновыми перчатками.

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

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

Организация рабочего места в цехе.

Важно также правильно организовать каждое рабочее место.

Рабочее место — часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций, оснащенная необходимым оборудованием и инвентарем. Рабочее место может быть специализированным и универсальным. Специализированные рабочие места оборудуют для выполнения одной какой-либо операции с постоянным набором инструментов. Такие места организуют на крупных предприятиях при четком разделении труда по операциям, что повышает производительность труда, позволяет уплотнить и рационально использовать рабочее время.

Универсальные рабочие места предназначены для выполнения однотипных, а иногда и разных операций. Оборудование таких мест разнообразно и меняется в зависимости от выполняемой работы. Площадь каждого рабочего места должна быть достаточной для удобной работы. Современные производственные столы помимо столешницы оснащены целым рядом полок, ящичков, что обеспечивает правильное хранение мелкого инвентаря и посуды. Источник света должен быть слева от рабочего места на расстоянии не более 6 м. Для обеспечения безопасности в работе устанавливают ограждения, щитки, предохранительные устройства. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола или на стене.

Инструмент и инвентарь размещают от работника справа, а обрабатываемый продукт слева. Весы, специи и приправы при необходимости располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску — перед собой. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь. Неправильное положение корпуса вызывает быструю утомляемость. Некоторые операции повар может выполнять сидя, поэтому в каждом цехе необходимо установить высокие табуреты.

Рациональная организация рабочих мест, отвечающая требованиям НОТ, в значительной степени определяет продуктивность работы всего предприятия. Совершенствование рабочих мест должно идти по линии их специализации — это послужит основой организации поточных методов производства продукции.

Функциональные емкости, предназначенные для хранения, предварительной обработки, приготовления, транспортирования и раздачи продукции, облегчают труд повара и снижают затраты ручного труда на 30—40 %. Наружные размеры функциональной емкости соответствуют внутренним размерам средств их перемещения. В зависимости от типа и мощности предприятия предусматривают такие средства перемещения функциональных емкостей, как контейнеры, передвижные стеллажи, тележки с подъемной платформой.

Организация труда в рыбном цехе.

Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством, если в цехе работает 5 и более работников — назначается бригадир (повар IV или V разрядов), который вместе с другими поварами выполняет производственную программу. На основании плана-меню он получает у заведующего производством сырье, дает задание поварам в соответствии с их классификацией, распределяет продукты между членами бригады. Бригадир осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов, состоянием и исправностью оборудования, отвечает за соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, следит за санитарным состоянием цеха.

Работа рыбного цеха осуществляется в одну или две смены.

В состав работников цеха входят изготовители полуфабрикатов III и IV разрядов. Работники IV разряда разделявают рыбу осетровых пород.

В рыбных цехах ресторанов, столовых работают повара III и IV разрядов; возглавляет работу цеха заведующий производством или бригадир.

**Часть Б. Перечислите правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.**

Перед началом работы необходимо проверить:

Техническое и санитарное состояние машин.

Исправность проводника, заземления.

Наличие диэлектрических ковриков и механизмов.

Надёжность крепления машин.

Правильность сборки овощерезательной и картофелеочистительных машин.

Работу овощерезательной и картофелеочистительных машин на холостом ходу.

По окончании работы:

Выключить машину.

После полной остановки частично разобрать, промыть, просушить.

Смазать рабочие органы несолёным жиром.

При необходимости заточить ножи.

Высота рабочих столов должна соответствовать росту повара.

**Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
  8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
  11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
  12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
  19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
  21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
  8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
  9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
  11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.:

Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 11**

Оцениваемые компетенции: ПК1.1, 1.2,1.3,1.4 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 11**

#### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

#### **Часть А. Расскажите классификацию, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи.**

Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения пернатой дичи, кролика.

Мясо дичи в отличие от мяса птицы содержит больше белка и экстрактивных веществ, но меньше жира. Оно имеет специфический вкус и аромат. Легкая горчинка и смолистый запах считаются особенно ценными. Мясо дичи имеет темную окраску и более плотную консистенцию, чем мясо птицы. Дичь в основном используют для жарки, так как позвоночник её содержит горечь и поэтому для варки непригоден. Дичь поступает неошипанная, в мороженом состоянии.

Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает: степная, боровая, болотная и водоплавающая. К степной относят перепелов, куропаток серых и белых; к боровой дичи – рябчиков, тетеревов, фазанов; к болотной дичи – бекасов, куликов; к водоплавающей – уток и гусей.

По качеству дичь подразделяется на два сорта: 1й и 2й. Тушки 1-го сорта должны быть правильно опарены, с незапавшими глазами, с невысохшей шейкой, полным и крепким оперением в нижней части брюшка. У 2-го сорта тушки с легкими повреждениями, неправильно опаренные, со слабым оперением в нижней части брюшка и слегка загрязненным оперением.

Тушки кроликов по упитанности подразделяются на 1-ю и 2-ю категории и выпускаются без головы, отрезанной на уровне первого шейного позвонка, и без нижних концов передних и задних конечностей, отделенных соответственно по пястному и скакательному суставу. Почки и околопочечный жир не удалены. Концы передних ножек вставлены в прорезы между 3-м и 4-м ребрами; задние ножки вытянуты в длину.

Пищевая ценность. Мясо птицы, дичи и кролика — ценный пищевой продукт, содержащий значительное количество полноценных белков и жиров, количество которых зависит от вида птицы, возраста и категории упитанности.

Белки мяса птицы хорошо сбалансированы по аминокислотному составу и хорошо усваиваются. Высокое содержание белков характерно для мяса индейки (19,5...21,6 %) и кур (18,2...21,2 %), а пониженное — для мяса уток и гусей. В мясе дичи белков несколько больше (22...24 %), чем в мясе сельскохозяйственной птицы.

В жире птицы по сравнению с мясом убойных животных содержится в 5-20 раз больше высоконепредельных жирных кислот, он более легкоплавкий (23...40 °С) и хорошо усваивается организмом (на 93 %). Мясо гусей и уток содержит больше жира (24...38 %) по сравнению с мясом кур (8...18 %) и индеек (12...22 %).

В мясе птицы 1-й категории содержится больше жира (на 30...40 %) по сравнению со 2-й категорией, тогда как белков больше во второй (на 6... 16 %), чем в первой.

Мясо птицы является источником витаминов группы В. Для мяса пернатой дичи характерно более темное мясо по сравнению с мясом сельскохозяйственной птицы, оно содержит меньше жира (1...5 %), за исключением перепелки (18 %), и больше белков (22...24 %), кроме перепелки — 18 %. Мясо кролика является ценным белковым продуктом (21%) с умеренным содержанием жира (около 11 %). Специфические вкус и запах, присущие мясу птицы (особенно кур и индеек), обусловлены значительным содержанием экстрактивных веществ (1,5...2,0 %). Мясо дичи имеет специфический горьковатый привкус. Минеральный состав: натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо.

**Особенности морфологического строения**

Основную, самую ценную часть тушек сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи составляют наиболее развитые грудные мышцы, а также мышцы бедра и голени (масса грудных мышц приблизительно равна массе всех остальных), а у кролика – мышцы передних и задних пар ног.

Мускульная ткань птицы более плотная, мелковолокнистая, меньше прослоена соединительной тканью, которая более рыхлая, нежная и лабильная под действием тепловой обработки, чем у мяса убойных животных. Мускулатура белого мяса отличается от мускулатуры красного более высоким содержанием миофибрилл.

Строение мышечной ткани сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи в основном то же, что и у мяса убойных животных: мышечная ткань состоит из мышечных волокон цилиндрической формы. Поверхность волокна покрыта оболочкой – сарколеммой. Мышечные волокна разделены прослойкой рыхлой соединительной ткани. Первичные мышечные пучки объединены во вторичные, третичные и т.д. и покрыты соединительно-тканной оболочкой – перемизием и образуют мускул. Оболочка мускула из плотной соединительной ткани – эпимизия – называется фасцией. Белые грудные мышцы образованы из относительно крупных мышечных волокон, состоящих из большого количества миофибрилл и незначительной части саркоплазмы. Красные бедренные мышцы – из тонких длинных мышечных волокон с относительно большим содержанием саркоплазмы и миоглобина. В отличие от грудных бедренные мышцы более жесткие.

Рыхлая соединительная ткань прослаивает все органы и ткани, но имеет более простое строение, чем у мяса убойных животных и состоит из коллагеновых и незначительного количества эластиновых волокон. Соотношение этих волокон обуславливает свойства соединительной ткани.

В рыхлой соединительной ткани аморфное межклеточное вещество имеет вид студнеобразной массы и может связывать большое количество воды, что обусловлено специфическими свойствами белков межклеточного вещества – муцинов и мукоидов.

Основной структурной единицей коллагенового волокна является фибрилл, состоящая из макромолекул, в состав которой входят три одинаковые полипептидные цепи, которые спирально закручены вокруг общей оси и состоят из трех основных чередующихся аминокислот – пролина, глицина и оксипролина.

С увеличением возраста животного фибриллы коллагенового волокна утолщаются за счет цементирующего основного вещества, что повышает их механическую прочность.

Другие виды соединительной ткани представлены плотной (сухожилия, шейная связка, хрящи) и твердой (основа костей и роговых чешуек) соединительными тканями.

По морфологическому составу различные части тушки птицы не однородны. Грудная и бедренная части тушек птицы по сравнению с другими её частями содержат больше съедобных тканей (мышечной и кожи). Соотношения различных частей в тушках зависит от вида птицы.

Хранят дичь, как и обычные пищевые продукты, в холодных складских помещениях без доступа резких, запахов (керосина, дегтя, нафталина и т. д.).

Для длительного хранения дичь подвергают сильному замораживанию в холодильных камерах при температуре не ниже - 18° С. Хорошо замороженные тушки при постукивании одна о другую дают звонкий, резкий звук. Замороженная дичь может храниться при температуре от -8 до -10° С до 1 года.

Морфологический состав различных частей тушки птицы, %

Часть тушки	Мышечная ткань	Кожа	Кости
Грудная (с килем)	65,6	19,1	13,6
Бедренная	54,3	17,9	26
Спинно-лопаточная	35,6	20,6	43,8
Крылья (отрезанные по плечевому			
суставу)	34,8	19	42,1

Часть тушки	Цыплята	Куры	Утки	Гуси	Индейки	Перепела
Грудная	26,7	24,7	25,6	27,2	38,3	38,7
Ножная	33,8	32,9	25,3	26,4	29	23,4
Спинно-						
лопаточная	20,2	24,2	23,4	20,6	14	22,3
Крылья	12,1	10,5	12,6	16,7	10,5	9
Шея	7	7,3	12	9	6	6,9

**Часть Б. Перечислите требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Расскажите методы оценки качества, условия, сроки хранения.**

Плоды должны иметь форму, типичную для данного природного сорта. Не типичность формы является признаком, понижающим сортность плодов. Окраска, вкус и запах свежих плодов должны быть свойственными данному природному сорту без посторонних запахов и привкуса. Поверхность свежих плодов должна быть сухой и чистой, сами плоды и овощи должны быть целыми, с отсутствием механических повреждений и повреждений сельскохозяйственными вредителями. Согласно минимальным требованиям стандарта, плоды манго, поставляемые потребителю в свежем виде и не предназначенные для промышленной переработки, должны быть целыми, плотными, свежими, здоровыми, чистыми, без излишней внешней влажности, без черных пятен или следов, продолжающихся под кожурой, без видимых нажимов, без повреждений, нанесенных низкой температурой. В зависимости от качества манго подразделяют три товарных сорта: высший (экстра), 1-й и 2-й.

1) субтропические плоды - объединены в одну группу не общности строения, а по району произрастания. К ним относятся простые сочные костянки (хурма, маслины, унаби); соплодия (инжир); многогнездные ягоды (гранаты, фейхоа).

К субтропическим плодам относят цитрусовые, которые имеют толстую кожуру, состоящую из двух слоев: флаведо и альbedo, и сочную мякоть, разделенную на дольки. Представители - апельсины, мандарины, лимоны, грейпфруты;

2) тропические плоды - представлены соплодиями (ананасы), ягодообразными мясистыми коробочками (бананы), костянками (манго, финики).

#### СУБТРОПИЧЕСКИЕ РАЗНОПЛОДНЫЕ ПЛОДЫ

К этой группе относят плоды, отличающиеся разнообразным строением: гранаты, хурму, инжир, фейхоа, унаби, маслины. Объединяет их в одну группу район произрастания — субтропики. На территории СССР плоды этой группы произрастают в Крыму, Средней Азии и на Кавказе. Потребность в субтропических плодах удовлетворяется как за счет отечественного производства, так и импорта. Импортируют в основном свежие гранаты, соленые маслины и сушеный инжир.

По морфологическим признакам плоды этой группы относятся к ягодам: ложным - инжир; многосеменным - гранаты, фейхоа; настоящим — хурма; ложным костянкам — унаби, маслины. Из-за разнородности плоды имеют мало общих признаков. Сочный, мясистый околоплодник имеют хурма, унаби, маслины; кожистый - гранаты.

У первых — семена или косточки погружены в мясистый околоплодник, У вторых — каждое семя окружено съедобной мякотью. Соплодия инжира образуются из разросшегося цветоложа.

Покровные ткани плодов представлены эпидермисом с восковым , налетом. Особенно развит восковой налет у хурмы. У гранатов эпидермис покрывает отдельные гранатовые зернышки. Наличие двойного слоя защитных покровных тканей у гранатов является одной из причин лучшей сохраняемости их по сравнению с другими разноплодными.

Большинство плодов этой группы отличается средним или низким содержанием воды. Мало воды содержится в маслинах и унаби, у первых - за счет высокой масличности, у вторых — за счет высокой сахаристости.

Содержание Сахаров у гранат, хурмы и особенно инжира колеблется в до-вольно широких пределах — от умеренного до высокого. Низкое содержание Сахаров имеют маслины, которые по составу ближе к орехоплодным и фейхоа. Преобладающим сахаром являются глюкоза и фруктоза. У хурмы сахароза практически отсутствует. Лишь у фейхоа преобладает фруктоза. Из других углеводов обнаружены крахмал (в инжире), имеется клетчатка.

Большинство видов разноплодных относится к плодам с низкой кислотностью. Исключение составляют лишь гранаты (с высокой кислотностью) и фейхоа (со средней). Преобладающая кислота у всех видов — лимонная, в меньшем количестве содержится яблочная.

По содержанию пектиновых веществ выделяется лишь фейхоа.

Субтропические разно плодные отличаются довольно высоким содержанием дубильных веществ, особенно гранаты и фейхоа. Красящие вещества представлены в основном антоцианами (гранаты, инжир, унаби, финики), каротиноидами (хурма), хлорофиллом (фейхоа, маслины). Содержание витамина С в них среднее (хурма и фейхоа) ил, низкое. Особенно мало витамина С в финиках и маслинах. В небольших количествах обнаружены каротин и витамины группы В.

Субтропические разноплодные, кроме маслин, используют в свежем виде, маслины - в соленом, маринованном, для получения оливкового масла. В сушеном или подвяленном виде используют инжир, финик; унаби, хурму. Из инжира, кроме того, готовят варенье, джемы, компоты настилу, его замораживают; из гранатов — сок, соус наршараб, эк страт-: ты, сиропы; из хурмы — повидло, желе, цукаты, мармелад.

Оценка качества субтропических плодов производится по внешнему виду (свежесть, форма, окраска, размер). Допускаемые отклонения предусматривают ограничение количества плодов с повреждениями: механическими, сельхозвредителями, с дефектами кожицы (сетке; побурением, потертостью и т.п.). Не допускаются плоды большие, при давленные, треснувшие. На товарные сорта делят только гранаты хурму (1-й и 2-й).

К недопустимым дефектам гранатов относят гнили: плодовую зитноз и черную — альтернариоз, остальных субтропических — голубу; и зеленую плесени.

Гранаты — одни из наиболее популярных субтропических плодов: Культурные сорта их отличаются крупными размерами и массой (150–400 г). Масса дикорастущих плодов в 2–4 раза меньше культурных. Округлые с кожистой чашечкой плоды состоят из плотной кожуры околоплодника и многочисленных зерен, представляющих семя с сочно мякотью. Гранатовые зерна покрыты тонкой прозрачной оболочкой. Кожура гранатов — темно- и светло-розовая, красная; мякоть — красная; и розовая; семена — белые. Внутри плод разделен пленочной перегородкой на две половины с несколькими семенными камерами, заполненными зернами (от 300 до 700 г и более).

Съедобная часть гранатов — мякоть с соком составляет 36–61 / целого плода, кожура — 27–51, семена — 7–21 %. Мякоть отличается высоким содержанием Сахаров (6–18 %), кислот (до 3 %) и фенольных соединений (дубильных и красящих веществ). Гармоничное сочетание сахара и кислот придает плодам прекрасный вкус. Сок хорошо утоляет жажду, возбуждает аппетит.

По содержанию кислот и Сахаров гранаты делят на сладкие, кисло-сладкие и кислые.

Распространенные сорта: Казаке-апор, Ак-дона, Ачик-дона, Гюлейш азер-байджанская, Гюлейша розовая. Каим нар, Ширин нар и др.

Созревают гранаты в сентябре — октябре. По качеству и сохраняемости лучше плоды раннего цветения, так как они крупнее и более вызревшие. При хранении гранаты не дозревают.

Инжир (фига, винная ягода, смоковница) в свежем виде имеет распространение только в районах произрастания, так как плоды не транспортабельны. Подвяленный инжир очень вкусен, хорошо сохраняется, поэтому пользуется популярностью в нашей стране.

Плоды инжира — соплодия шаровидной, грушевидной или плоской формы, покрытые тонкой кожицей белого, красного, желтого или бурого цвета. Под ней находится нежная, сочная мякоть с множеством погруженных в нее семян. Плоды имеют вытянутую плодоножку, на долю которой приходится 2–3 % массы плода. Инжир богат сахарами (до 20 %) и беден кислотами. В нем содержится довольно много клетчатки (1,4 %) и немного крахмала (0,6–0,7 %). Из витаминов, кроме аскорбиновой кислоты, обнаружены каротин, В15 В2 и др. При созревании в плодах накапливается от 0,3 до 1,3 % этилового спирта, что служит одним из показателей зрелости инжира и является одной из причин его низкой лежкоспособности.

Плоды относительно богаты калием, железом, другими минеральными элементами. В них содержится, кроме того, фермент фибрицин, предотвращающий образование тромбов в кровеносных сосудах.

Сорта инжира делят на сухофруктовые и десертные: Кадета, Крымский 41, Сочинский 4 и 7, Никитский, Абхазский фиолетовый.

Созревает инжир с конца июля до конца августа. Убирают его в зрелом виде. При уборке плоды растрескиваются и даже аккуратно собранные перевозке и хранению не подлежат.

Хурма — перспективная культура, неприхотлива, морозоустойчива, имеет высокую урожайность. Различают хурму субтропическую (японская, восточная), кавказскую (дикая или обыкновенная) и виргинскую (американская).

Плоды субтропической хурмы имеют шаровидную форму с ребристостью и бороздками. Сверху плоды покрыты блестящей кожицей оранжевого, красного или темно-красного цвета, иногда с сизым налетом, мякоть красно-оранжевого или оранжевого цвета. У

незрелых плодов — твердая, у зрелых — желеобразная или плотная, сочная. В мякоти погружены кожистые, плоские семена. Семян мало или они отсутствуют.

Кавказская хурма отличается мелкими шарообразными плодами желтыми в зрелом состоянии и синевато-черными — в перезрелом.

Виргинская хурма имеет плоды меньшего размера, но такую же окраску.

По вкусу сорта субтропической хурмы делят на нетерпкие, без терпкого вкуса даже в незрелом состоянии; терпкие - вяжущий вкус исчезает только при созревании; варьирующие - вкус зависит от наличия семян. Семенные плоды слаще бессемянных и терпкого вкуса в твердом состоянии не имеют, у бессемянных сортов терпкий вкус исчезает только при созревании.

К нетерпким сортам относят Чипебули и Фуйю; к терпким - Хачиа, Тамопан большой, Костата; варьирующие - Занджи-Мару, Хлакуме.

Хурма созревает в октябре-ноябре. При хранении может дозревать, поэтому ее убирают в потребительской зрелости — для употребления в свежем виде и съемной — для перевозки и хранения. Показателями степени зрелости хурмы являются окраска плодов, консистенция и вкус мякоти.

Фейхоа привлекает особыми вкусовыми и ароматическими свойствами, наличием йода. Плоды ярко- или серо-зеленого цвета, покрыты»» восковым налетом. При созревании приобретают желтоватый или буроватый оттенок. Плоды некрупные, на верхушке плода имеются одревесневшие чашелистики. Кожица тонкая с терпким вкусом. В мякоти находятся четыре многосемянных гнезда, заполненных желеобразной массой с многочисленными семенами. Мякоть плотная, белокремовая, тающая, с приятным вкусом и ароматом, напоминающими землянику и ананас. Незрелые плоды содержат много твердых клеток, ухудшающих консистенцию плода.

Фейхоа отличается повышенной кислотностью, поэтому имеет кисло-сладкий вкус. Довольно много в них пектиновых веществ, целлюлозы и йода (10-40 мкг %), однако в плодах из Батуми и Азербайджана йод не обнаружен. Аромат фейхоа обусловлен 93 компонентами, среди которых ведущее место принадлежит метилсалицилату, метилбензоату, этилбензоату и геранилацетату.

Убирают плоды в октябре--ноябре. Благодаря относительно прочной кожуре плоды транспортабельны. Распространенные сорта: Чойсеана, Кулидж, Суперба, Андрж.

Маслины (оливки) — округлые или овальные мясистые костянки темно-фиолетового или черного цвета, в незрелом виде — зеленовато-желтые (оливки). Свежие маслины несъедобны из-за горького вещества - гликозида олеуропина, содержащегося в больших количествах (в зеленых — 10 %, в зрелых — 2 %). После сушки или засолки гликозид разрушается и горечь исчезает. Маслины отличаются повышенным содержанием масла (50—75 %). В мякоти плода содержатся также белки, сахара, пектин, зольные вещества (К, Р, Са и др.), витамины С, В<sub>1</sub>, каротин. Оливковое масло, получаемое из маслин, богато непредельными жирными кислотами (особенно олеиновой). Сорта маслин, выращиваемые в СССР: Санта-Катерина, Пиквалес, Севильяно, Баки-зайтуны, Азербайджан-зетуны, Никитская, Тифлис, Колхозница.

Хранение разноплодных субтропических плодов

После уборки плоды упаковывают в ящики двух- или трехторцовые массой нетто не более 30 кг (гранаты), 22 или 12 кг (хурму), остальные — в ящики массой нетто 10 кг. К упаковочным материалам относят бумагу, гофрированный картон, древесную стружку (для гранатов).

Хранят плоды в охлаждаемых хранилищах при температуре  $0 \pm 1$  °С, гранаты  $0-1$  °С и относительной влажности воздуха — 85— 90 %• Для ускорения созревания хурму обрабатывают этиленом (концентрация 1:2000). Продолжительность созревания — 3-4 сут., а без этилена - не менее 25 сут.

По срокам хранения плоды подразделяют на скоропортящиеся (до 10 сут. — инжир, унаби), среднего срока хранения (1—3 мес. -хурма, фейхоа - до 1 мес.), длительного срока (от 3—4 до 6-8 мес. -гранаты).

Условия и сроки хранения грибов.

Хранение в холодильнике. Свежие целые и немывые грибы помещают в стеклянную, эмалированную или пластмассовую посуду. Крышкой накрывать не рекомендуется. Железная или посуда из алюминия для хранения не пригодна. В такой посуде грибы изменяют свой вкус и темнеют. Также можно держать грибы в полиэтиленовом пакете, но не закрывать. Иначе грибы в закрытом пакете запарятся и станут несъедобными.

Хранят при температуре от 0 до 4°С. При соблюдении условий, в холодильнике можно держать грибы до трех суток.

Хранение в морозильной камере. Заморозке подвергаются свежие и предварительно отваренные грибы. Замороженные грибы укладывают в пластиковый контейнер или полиэтиленовый пакет и помещают в морозильную камеру. Грибы можно хранить в морозилке до года.

В морозилке можно также держать и замороженные жареные грибы. Но тогда срок хранения не превышает 3 месяцев.

Сушеные грибы. Сушеные грибы отлично впитывают влагу и различные запахи из окружающей среды. Поэтому их хранят в металлических, стеклянных или пластиковых плотно закрытых контейнерах или банках. Оптимальная температура при хранении составляет от 8 до 10°С.

Сушеные грибы можно хранить до двух лет. Через год хранения уровень белка снижается, и плодовые тела постепенно теряют свою пищевую ценность.

Соленые грибы. Соленые грибы держат в стеклянной или эмалированной посуде. Сверху грибы должны быть полностью залиты рассолом. Оптимальная температура составляет от нуля до семи градусов. В холодильнике всегда мало места, поэтому соленые грибы не хранят более шести месяцев.

Маринованные грибы. Как и соленые, маринованные грибы хранят в стеклянной или эмалированной таре. В отличие от соленых грибочков их можно закатывать металлическими крышками. Срок хранения не превышает восьми месяцев.

Требования к качеству. Грибы должны быть целыми, нематыми и не ломаными, свежими, не дряблыми и не червивыми. Песок, хвоя, листья и другие примеси не допускаются. При приемке грибы должны быть рассортированы по видам. Переработка смеси грибов запрещена санитарными правилами, так как в смесь могут попасть ядовитые грибы.

При сортировке крупные грибы отделяют от мелких и средних и перерабатывают отдельно. Ножки грибов подрезают; они не должны превышать размеров, предусмотренных ТУ. Свежие грибы очень быстро портятся и червивеют, поэтому хранить их надо не более 5-10 ч на столах, стеллажах слоем 15-20 см. Переработка грибов производится по видам и сортам в день приемки.

Закупаемые у населения сухие грибы должны иметь влажность 12-14 %, количество ломаных шляпок - не более 2-7 % для белого гриба и до 10% -для остальных губчатых грибов. Пригорелых и пересушенных грибов допускается не более 2-8 %. При сжатии сушеные грибы должны слегка гнуться, легко ломаться, но не быть хрупкими.

Не подлежат приемке грибы с червоточинами, с посторонними запахами и зараженные вредителями.

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ №\_12\_\_**

Оцениваемые компетенции:

**Вариант № \_\_\_\_12\_\_** ПК1.1,1.4 ОК 01,02,03,04

#### **Инструкция для обучающихся:**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3. Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_30\_\_\_\_ минут\_\_

**Часть А. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов. Опишите их назначение.**

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

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

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

г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

**Часть Б. Расскажите санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.**

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. запрещается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин); несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

Продукты следует хранить:

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.

Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

Критерии оценок:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки,

которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 13**

Оцениваемые компетенции: ПК1.2,1.3 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 13**

#### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

#### **Часть А. Дайте понятия комбинированный способ жарки.**

Комбинированный способ жарки является одним из наиболее распространенных и эффективных методов приготовления пищи. Он сочетает в себе два основных способа жарки — на сухой сковороде и в духовке. Комбинированный способ позволяет достичь идеального сочетания хрустящей корочки, образующейся при жарке на сковороде, и равномерного пропекания продукта, которое обеспечивает духовка.

В процессе комбинированной жарки продукт сначала обжаривается на сухой сковороде. Это позволяет придать ему хрустящую корочку и улучшить его вкусовые качества. Затем продукт помещается в разогретую духовку на определенное время для достижения равномерного пропекания. Такой подход позволяет сохранить внутреннюю сочность и мягкость продукта, а также улучшить его внешний вид. Благодаря комбинированному способу жарки пищу можно приготовить с минимальным количеством масла и не добавлять лишних калорий. Этот метод является более здоровым и экономичным, чем

обычная жарка во фритюре. Кроме того, комбинированный способ позволяет контролировать процесс готовки и точно определить время и температуру для получения желаемого результата.

**Часть Б. Расскажите о всех видах нарезки моркови и кулинарное использование.**

Форма нарезания	Размеры, см	Кулинарное использование
Соломка	Длина 4...5,	Для маринада, супов с лапшой, рассольников, борщей (кроме флотского, сибирского)
	поперечное сечение 0,1 x 0,2	
Брусочки	Длина 3,5...4,	Для супа с макаронами, бульона с овощами, для припуска-ния
	поперечное сечение 0,4x0,5	
Кубики: средние мелкие: сырые вареные крошка	Ребро 1...1,5» 0,5 x 0,5 » 0,2x0,2	Для припускания, тушения Для супов с крупами, бобовыми Для салатов, гарнира к холодным блюдам Для шей суточных, супа рисового
Дольки	Длина 3,5...4	Для припускания, рагу, шей из свежей капусты, говядины духовой
Ломтики: сырые вареные	Толщина 0,1...0,2, ребро 1	Для борща флотского, сибирского Для салатов, винегрета
Кружки: сырые вареные	Диаметр 2...2,5, толщина 0,1...0,15	Для супа крестьянского Для гарнира к холодным блюдам
Шестеренки, звездочки, гребешки	Толщина 0,1	Для украшения холодных блюд
Шарики	Диаметр 1... 1,5	Для гарнира к холодным блюдам
Орешки	Диаметр 0,5... 1	

Кружки. Морковь одинакового диаметра (до 3 см) нарезают на кружочки толщиной 0,1...0,15 см. Используют сырые кружочки для приготовления супа крестьянского, вареные — для холодных блюд.

Ломтики. Морковьрезают вдоль на две или четыре части и нарезают поперек на ломтики толщиной 0,1...0,2 см.

При нарезании сложными формами применяют прием карбо-вания. Для этого берут морковь, обравнивают по окружности до получения одинакового диаметра, затем вдоль корнеплода делают надрезы в виде канавок (карбуют) с помощью ножа или специальной выемкой, а также волнистого ножа для карбования.

Звездочки, шестеренки. Карбованную морковь нарезают поперек толщиной 0,1 см.

Гребешки. Карбованную морковьрезают вдоль пополам, затем нарезают наискось толщиной 0,1 см.

Шарики, орешки. В зависимости от использования морковь нарезают шариками различного размера, пользуясь специальными выемками или вручную приемом обтачивания.

Формы нарезания, их размеры, а также кулинарное использование моркови приведены в таблице.

Критерии оценок:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

3.2.2. Основные электронные издания

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.:

Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 14**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.3,1.4 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 14**

#### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

#### **Часть А. Опишите технику обработки субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя)**

Субпродукты делят на две категории. К I категории относят печень, почки, язык, мозги, сердце, вымя, говяжьи и бараньи хвосты, ко II категории – свиные головы и ноги, говяжьи и бараньи цевки, головы говяжьи и бараньи, свиные хвосты, желудок, легкое, губы, горловины. субпродукты поступают охлажденными и замороженными. Мороженые субпродукты оттаивают в заготовочном мясном цехе при температуре 15–16 °С. Для этого их выкладывают в один ряд на противни или лотки. Мозги, рубцы, почки можно оттаивать в воде. Субпродукты относятся к группе скоропортящихся продуктов, поэтому необходимо тщательно проверять их доброкачественность и быстро обрабатывать. Мозги замачивают в холодной воде на 1–2 ч для удаления крови из кровеносных сосудов и набухания пленок. Затем, не вынимая из воды, осторожно удаляют пленки. Сердце разрезают вдоль, удаляют сгустки крови, вымачивают в холодной воде 1–3 ч и несколько раз промывают. Вымя разрезают на куски по 1–1,5 кг, промывают, вымачивают в холодной воде 5–6 ч, крупные сосуды вырезают.

#### **Часть Б. Расскажите технику безопасности при работе в горячем цехе.**

Этот цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, то есть мясорыбный и овощной, с складскими помещениями, удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и обеденным залом, моечной кухонной посудой. Блюда горячего цеха соответствуют требованиям сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам.

Во избежание несчастных случаев работники горячего цеха должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Пол в цехах должен быть ровным, без выступов, не скользкий. При работе в горячем цехе необходимо соблюдать следующие правила:

- на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;

- ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;
- производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места.

Температура в цехе не должна превышать 26 град.С.

Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

При работе с оборудованием горячего цеха необходимо знать и строго соблюдать правила эксплуатации данного оборудования.

Перед началом работы проверяют исправность машины. Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа. Включать и выключать машины при помощи кнопок ПУСК и СТОП.

Все движущиеся части машин должны быть ограждены, а корпус заземлен. Если обнаруживается неисправность, то сообщают руководителю и машину не эксплуатируют.

Для перемещения грузов большой массы используют грузовые тележки.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой. Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать лишь через 5 мин. после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием поднять клапан - турбинку и убедиться, что нет пара. Крышки у наплитных котлов открывать на себя.

В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
  12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
  25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
  9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
  11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
  17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 15**  
Оцениваемые компетенции: ПК 1.3,1.4 ОК 01,02,03,04,07  
**Вариант № 15**  
**Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_30\_\_\_\_\_ минут\_\_**

**Часть А. Нарисуйте схему обработки репчатого лука**

Сортировка, срезание донца, срезание шейки, очистка, мытье, нарезка

**Часть Б. Опишите сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.**

Артишок должен быть свежим на вид, не вялым и без видимых повреждений. Свежие артишоки мясистые и мягкие наощупь, листья бутонов упругие. Соцветия собирают до начала цветения летом, срезая их вместе с небольшой частью стебля, когда чешуи и цветоложе становятся наиболее мясистыми. На юге России артишок обычно культивируют как однолетнее растение, собирая урожай в начале июня, а в средней полосе - как многолетнюю культуру, где корзинки начинают собирать в августе. После съема корзинки могут сохраняться при температуре 0°C и влажности воздуха 90-95% в течение 1 -5 суток. Спаржа – была известна еще в древности грекам и римлянам. Это овощное растение во Франции возделывалось уже в XV—XVI в в., откуда попало в другие страны Европы. Существует много разновидностей спаржи, среди них основными являются белая и зеленая спаржа.

В пищу используют молодые сочные и мясистые побеги. Они приятного вкуса, с тонким ароматом, обусловленным наличием аспарагина, который имеет и лекарственное значение. Требования к качеству и условия хранения. Побеги спаржи должны быть целыми, свежими, чистыми, не поврежденными вредителями и болезнями, толщиной до 10 мм и длиной не менее 120-250 мм. Стандартом допускается наличие в товарной партии побегов деревянистых и волокнистых с отклонениями по размеру, следами ржавчины, незначительными механическими повреждениями -до 10% от общей массы. Ревень – в начале XVIII в. тангутский ревень применялся в тибетской народной медицине как средство от многих желудочных и кишечных заболеваний. В то время о нем совсем не знали в Европе, и Марко Поло был единственным свидетелем уборки урожая этого растения. Через шесть столетий после венецианца второму европейцу – Н. Пржевальскому удалось привезти семена, из которых впоследствии были выращены растения. В качестве готового лечебного средства лекарственный ревень в Европу завезли средневековые арабские врачи. Фенхель является двух – или многолетним травянистым растением, принадлежащим к семейству зонтичных. Родиной его является Средиземноморье. В настоящее время в культуре распространен повсеместно. Особенно популярен фенхель в Японии, Италии, Франции, Аргентине и Польше. В качестве культуры промышленного назначения его выращивают в Молдавии и Украине. Растение имеет прямостоячий, разветвленный, в верхней части сильноветвистый стебель, высота которого нередко достигает 2 м. У фенхеля трижды– или четырежды рассеченные сизые листья. Корневая система – стержневая, веретеноподобная. Мелкие цветки собраны в сложный зонтик и окрашены в желтый цвет. Цветение наблюдается у растений уже первого года жизни. Цветки образуются в период с июня по август. Корень – толстый, мясистый, веретеновидный. Стебель прямостоячий, тонкобороздчатый, круглый, с синеватым налетом, наверху сильноветвистый, высотой до 2 м. Листья сизоватые, рассеченные на длинные узкие, почти нитевидные дольки, переходящие у основания в желобчатый черешок. Мелкие, желтые цветки образуют соцветие – сложный зонтик диаметром до 20 см. Плод – продолговатая зеленовато-бурая двусемянка, длиной 6—14 мм, толщиной 3—4 мм с пятью ребрами. Внешне фенхель очень похож на укроп (почему его часто зовут аптечным укропом), но его запах и вкус совсем не укропные, а скорее анисовые. Цветет в

июне – августе, плоды созревают в июле – сентябре. Опыляется насекомыми. Хороший медонос. Побеги бамбука в возрасте до 2 недель не только съедобные, но и очень питательные. Они немного похожи на спаржу, а на вкус напоминают кукурузу. Их часто используют в восточной кухне как в свежем, так и в консервированном виде. Особенность бамбуковых побегов — содержание фенольных кислот и лигнанов – растительных антиоксидантов с хорошими противовоспалительными, противогрибковыми и антибактериальными свойствами. Обладает витаминами: А, В, С, В5, В6, В9, бета-каротин, тиамин, рибофлавин, ниацин, кальций, железо и фосфор. Побеги бамбука – отличный источник калий, цинк, селен, кальций, магний, фосфор, медь, кремний, натрия, марганец, железо. Это важный момент для людей с повышенным риском онкологии и сердечно-сосудистых заболеваний. Калорийность продукта составляет всего 20 килокалорий на 100 г. В кулинарии азиатских стран побеги бамбука используются во многих рецептах. Одним из самых оригинальных способов приготовления бамбука является его консервирование. Как вариант, можно замариновать побеги в рисовом уксусе: так их вкус станет еще необычнее, да и срок годности будет больше. Молодые побеги бамбука употребляют в пищу в свежем виде. Перед употреблением их нужно очистить от шкурки. На вкус мякоть бамбука хрустящая и сладкая. Этот продукт часто добавляют в блюда с морепродуктами, известным вариантом такого рецепта считаются креветки с побегами бамбука. Побеги бамбука иногда отваривают, а затем добавляют в салаты или используют как гарнир. Свежие овощи, бобовые, грибы – все эти продукты прекрасно сочетаются со вкусом молодого бамбука. Мясо, особенно свинину, часто жарят вместе с ростками. Побеги бамбука добавляют даже в супы. Ничего удивительного, ведь молодые ростки по вкусу напоминают всем известную кукурузу. Молодой бамбук до двух недель – самый ценный и самый питательный. Бамбук входит в рацион вегетарианцев, они готовят ростки вместе с овощами. Хорошо побеги бамбука сочетаются с соевым соусом. В Индонезии из бамбука готовят блюдо с кокосовым молоком, специями и овощами. Очень часто ростки бамбука запекают. Хранить ростки бамбука в свежем виде не рекомендуется больше 14 дней, т. к. длительное хранение способствует появлению горечи. Для того, чтобы из ростков бамбука вышли токсины, их рекомендуют замачивать в пресной воде на 3-5 дней, ежедневно меняя воду. Корень лотоса считается универсальным продуктом, его обычно отваривают, жарят, запекают в духовке, засахаривают и карамелизируют. Многие национальные блюда азиатской кухни имеют в своём составе корень лотоса (калоризатор). Кроме отличных вкусовых качеств ломтики клубней очень декоративны и станут украшением блюд. Китайские повара не рекомендуют готовить корень лотоса в металлической посуде, предпочтение нужно отдавать стеклянной и керамической. Требования к качеству. Хороший свежий корень - светло-оранжевый. Корень зрелого лотоса имеет немного горьковатый вкус, поэтому его не следует употреблять в сыром виде. Это неприятная субстанция наиболее концентрируется в коже, поэтому вы должны ее очистить. Внутри корень имеет светло-телесный цвет. Очищенный продукт начнет темнеть почти сразу (как сырой картофель). Чтобы предотвратить это, положите корень лотоса в воду с небольшим добавлением уксуса. Корень следует сразу вымыть от песка и ила, сразу обсушить под солнцем. Хранить в прохладном и сухом месте, держаться подальше от прямого света и тепла.



### Критерии оценок:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

### Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

#### 3.2.2. Основные электронные издания

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 16**

Оцениваемые компетенции: ПК1.1,1.4 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 16**

#### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.
4. Вспомните разделку полутуши.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

#### **Часть А. Впишите пропущенные слова и словосочетания в следующий текст:**

**Разделка полутуши мяса состоит из последовательных операций:**

1. \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_,

2. \_\_\_\_\_ отрубов, \_\_\_\_\_ и зачистка.

Основным назначением разделки и обвалки является

получение \_\_\_\_\_ мяса, различных по своему \_\_\_\_\_ назначению.

Обвалка – отделение \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_.

Эту операцию производят очень тщательно, чтобы на костях не осталось \_\_\_\_\_, а полученные куски не имели глубоких надрезов (не более \_\_\_\_\_ мм).

Жилровка и зачистка – удаление сухожилий, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

При зачистке частей мяса удаляют грубые поверхностные \_\_\_\_\_, сухожилия, хрящи и лишний \_\_\_\_\_, с краев обрезают закраины.

Межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные пленки \_\_\_\_\_.

Зачищают мясо, чтобы оно не \_\_\_\_\_ при тепловой обработке. Из зачищенного мяса удобнее нарезать порционные полуфабрикаты.

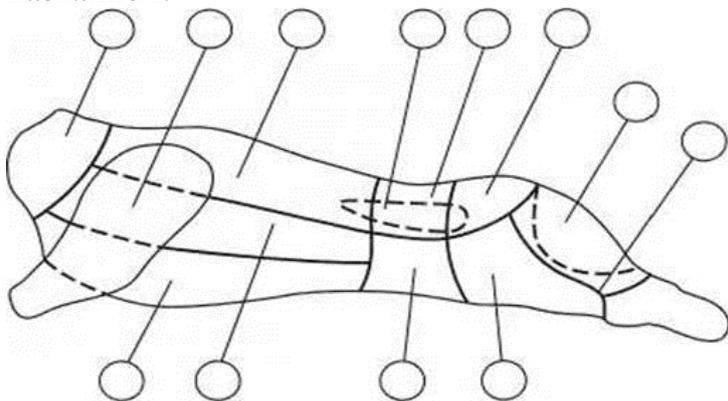
**Ответ 1.** Впишите пропущенные слова и словосочетания в следующий текст:

Разделка полутуши мяса состоит из последовательных операций: деление на отруба, обвалка отрубов, жилровка и зачистка. Основным назначением разделки и обвалки является получение частей мяса, различных по своему кулинарному назначению.

Обвалка – отделение мякоти от костей. Эту операцию производят очень тщательно, чтобы на костях не осталось мяса, а полученные куски не имели глубоких надрезов (не более 10 мм).

Жиловка и зачистка – удаление сухожилий, пленок, хрящей. При зачистке частей мяса удаляют грубые поверхностные пленки, сухожилия, хрящи и лишний жир, с краев обрезают закраины. Межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные пленки оставляют. Зачищают мясо, чтобы оно не деформировалось при тепловой обработке. Из зачищенного мяса удобнее нарезать порционные полуфабрикаты.

**Часть Б. Обозначьте цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:**



Часть передней четвертины говядины      Кулинарное назначение

Лопатка

Шея

Грудинка

Покромка

Толстый край

Укажите кулинарное назначение частей передней четвертины туши говядины.

Ответ:

1 — шейная часть; 2 — подлопаточная часть; 3 — спинная часть длиннейшей мышцы спины, или толстый край; 4 — поясничная часть длиннейшей мышцы спины, или тонкий край; 5 — вырезка; 6 — тазобедренная часть (а — внутренний кусок; б — наружный кусок; в — боковой кусок; г — верхний кусок); 7 — пашина; 8 — покровка; 9 — грудинка; 10 — лопаточная часть (д — заплечная; е — плечевая)

### Критерии оценок:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
  7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
  11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
  12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
  18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
  20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.
  25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
  5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
  6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
  7. 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
  9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

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

##### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № \_\_ 1 \_\_**

Оцениваемые компетенции: ОК 01,02,03,04,07

##### **Вариант № \_\_ 1 \_\_**

##### **Инструкция для обучающихся:**

- 1.Внимательно прочитайте задание.
- 2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
- 3.Ответ должен быть кратким и точным.
- 4.Решите задачу.

**Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ 30 \_\_\_\_\_ минут \_\_\_\_\_**

##### **Часть А. Перечислите правила личной гигиены, на что следует обратить внимание при выполнении работ в производственных цехах?**

Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи в гардеробной;  
перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;работать в чистой санитарной одежде, меняя, ее по мере за грязнения;  
при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;  
при выполнении технологических операций по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную одежду булавками;не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);

##### **Часть Б. Решите задачу по определению массы брутто и массы нетто**

Задача: Определить массу брутто свеклы, если масса нетто 0,148 кг., а из табличной данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25%

Решение:

$M_{б} = 0,148 \text{ кг}$   $M_{отх} = M_{б} : 100 \times \% \text{ отх, кг}$

$\% \text{ отх} = 25$   $M_{отх} = 0,148 : 100 \times 25 = 0,08 \text{ кг}$

$M_{отх} = X$

Ответ: масса отходов 0,111 кг.

Решение

Расчет массы нетто производится по следующей схеме:

1. Масса брутто продукта (МБ ) принять за 100%.

2. Найти процент отходов (% отх) по таблице.

3. Рассчитать массу нетто (100 - % отх).

4. Определить массу продукта (МН ) по формуле

$M_{н} = M : 100 (100 - \% \text{ отх} )$ , кг.

$M_{н} = 0,148 : 100 (100 - 25\%)$

### Критерии оценок:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

3.2.2. Основные электронные издания

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 2**

Оцениваемые компетенции: ПК1.1,1.4 ОК 01,02,03,04,07

**Вариант № 2**

**Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

**Часть А Расскажите правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом.**

соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;

правильно держать руки и нож при обработке сырья

нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука;

передавать нож можно, положив его на поверхность стола черенком в сторону того, кому передают при переносе ножа по цеху держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа.

Нельзя: оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; проверять остроту лезвия ножа рукой;

**Часть Б. Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.**

Основными мероприятиями по предупреждению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания являются:

1. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.
2. Хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.
3. Ассортимент блюд, изготавливаемых на предприятии общественного питания, должен соответствовать имеющемуся набору помещений, технологическому и холодильному оборудованию, установленному в производственных помещениях.
4. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий производится при строгом соблюдении поточности технологических процессов. Предприятие должно быть обеспечено в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием,

инвентарем, посудой и тарой. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

5. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, обязаны проходить предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, соблюдать правила личной гигиены. Сотрудники с признаками кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов на руках к работе не допускаются.

6. Во всех помещениях организаций общественного питания должно быть обеспечено проведение текущей уборки (постоянно, своевременно и по мере необходимости), не реже 1 раза в месяц – генеральная уборка и дезинфекция. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

7. Постоянное и регулярное проведение мероприятий по уничтожению мух, тараканов, осуществлению систематической и целенаправленной борьбы с грызунами, как переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний.

8. С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на объекте, качества и безопасности поступающего сырья, условий хранения, приготовления и реализации вырабатываемой продукции, во всех организациях, независимо от форм собственности, должен быть организован производственный контроль с отбором проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований.

В период проведения массовых общественных мероприятий (новогодних корпоративов, утренников, ярмарок, культурно-развлекательных мероприятий и др.) организациям общественного питания рекомендуется обеспечить дополнительный лабораторный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд и пищевых продуктов.

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

#### Литература для обучающихся:

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова.

— Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

1

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 3**

Оцениваемые компетенции: ПК1.1,1.2,1.3,1.4 ОК 01,02,03,04,07

**Вариант № 3**

#### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

#### **Часть А. Расскажите организацию хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.**

При хранении очищенного картофеля необходимо помнить, что он может потемнеть, поэтому его хранят в котлах, заполненных водой непродолжительное время.

Обсушенную в центрифугах зелень выкладывают в перфорированные вкладыши, но не слишком плотно, и хранят в холодильнике накрыв влажным полотенцем. Зелень нельзя хранить под пленкой. Для хранения обработанных и промытых овощей используют функциональные емкости с перфорированными вкладышами, чтобы влага не скапливалась на дне и овощи не загнивали.

Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят на холоде или замораживают и хранят в замороженном виде.

На небольших предприятиях питания чаще используют вакуумные машины камерного типа, принцип работы которых заключается в следующем:

1. Закладывают продукцию в вакуумный пакет,

2. Помещают пакет в вакуумную камеру, швом наружу; закрывают крышку.

3. Вакуумный насос включается автоматически или посредством "вжатия кнопки «Пуск» (в зависимости от конструктивных особенностей машины).

4.Вакуумный насос «высасывает» воздух из камеры, давление в камере понижается. Если необходимо, пакет наполняют (модифицированной атмосферой).

5.Запаивают пакет. Извлекают готовую упаковку.

### **Часть Б. Перечислите требования, предъявляемые к повару.**

Повар должен:

- иметь профессиональное образование и владеть практическими навыками или пройти профессиональную подготовку;
- знать рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- знать и применять на практике приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства ;
- знать органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;
- знать основы лечебно-профилактического питания, характеристику диет, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);
- знать основы школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);
- уметь использовать в работе сборники рецептов блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы;
- знать особенности приготовления, оформления и подачи (декорирования) национальных, фирменных блюд, блюд иностранных кухонь, специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля);
- знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания;
- знать правила и приемы порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд, в том числе при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей.

### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.
- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.
- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.
- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с
26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.
- 3.2.2. Основные электронные издания
  2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
  9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
  10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
  11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
  14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
  15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
  16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
  17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 4**

Оцениваемые компетенции: ПК1.1,1.2,1.3,1.4 ОК 01,02,03,04,07

**Вариант № 4**

### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

### **Часть А. Расскажите технологию обработки корнеплодов.**

Технологический процесс состоит из следующих операций: приемки по количеству и качеству, сортировки, мытья (замачивания), очистки, промывания и нарезки. При приемке проверяют доброкачественность овощей, проводя органолептическую оценку по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции. При сортировке удаляют посторонние примеси, загнившие или побитые экземпляры, а также разделяют овощи по размеру, форме, степени зрелости, кулинарному использованию. Для калибровки картофеля может быть использовано специализированное оборудование, а остальные овощи сортируют вручную. Овощи моют для удаления загрязнений, снижения микробиальной обсемененности. Мытье картофеля и корнеплодов производят в ваннах или очистительных машинах, а остальных овощей — вручную. Увявшие клубни картофеля и корнеплоды для улучшения их качества рекомендуется на некоторое время замачивать в воде, что снижает количество отходов при последующей очистке и улучшает их консистенцию. При очистке овощей удаляют с поверхности несъедобную кожуру, плодоножки и другие части с пониженной пищевой ценностью. Для очистки картофеля и корнеплодов (морковь, свекла) применяют картофелеочистительные машины или их очищают вручную, остальные овощи также очищают вручную. Очищенные овощи промывают и используют целиком или нарезают для придания им формы и размеров в соответствии с последующим кулинарным.

### **Часть Б. Укажите разницу кулинарных изделий, блюд и полуфабрикатов**

Кулинарные изделия – это продукты питания, которые готовятся на кухне или приобретаются в готовом виде. Они могут быть приготовлены из различных ингредиентов и использоваться для приготовления блюд или употребления в исходном виде. К примеру, это могут быть хлебобулочные изделия, мясные и рыбные деликатесы, домашние консервы и многие другие продукты.

Блюда – это готовые к употреблению кулинарные изделия, которые состоят из одного или нескольких ингредиентов, обработанных по определенному рецепту. Блюда могут быть горячими или холодными, простыми или сложными, могут содержать различные компоненты, такие как мясо, рыба, овощи, специи и др. Они готовятся с целью удовлетворить голод и насытить организм.

Полуфабрикаты – это готовые или частично готовые продукты, которые требуют доработки перед употреблением. Они представляют собой полуфабрикаты, которые могут быть приобретены в магазине или приготовлены самостоятельно. К примеру, это могут быть замороженные овощи, мясные фарши, тесто для пирожков и др. Полуфабрикаты облегчают процесс приготовления пищи, так как требуют меньше времени на подготовку. Они более удобны для использования в быстром питании.

Выводя их всех на простую структуру, кулинарные изделия – это еда, блюда – это готовая к потреблению еда, а полуфабрикаты – это готовые продукты, требующие отдельной обработки перед приемом пищи.

Важно отметить, что кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты являются неотъемлемой частью нашего питания и играют важную роль в нашей культуре и традициях питания.

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

9. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

#### 3.2.2. Основные электронные издания

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 5**  
Оцениваемые компетенции: ПК1.2,1.3 ОК 01,02,03,04,07

**Вариант № 5**

**Инструкция для обучающихся:**

- 1.Внимательно прочитайте задание.
- 2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
- 3.Ответ должен быть кратким и точным.
- 4.Решите задачу.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

**Часть А. Расскажите как обрабатывают нерыбные морепродукты для приготовления сложных блюд?**

Механическая и кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Нерыбные пищевые продукты моря используют на предприятиях общественного питания для приготовления разнообразных блюд и закусок. Наиболее ценные из них — ракообразные, моллюски и водоросли — содержат большое количество белков (до 22%), минеральных веществ, витаминов В, РР, С, D, жира, гликогена, ферментов, микроэлементов, необходимых для жизнедеятельности организма. Благодаря содержанию микроэлементов и тонизирующих веществ морепродукты широко используются и лечебном питании. из нерыбных продуктов моря блюда обладают хорошими вкусовыми качествами. Ракообразные. К ним относят крабов, креветок, омаров, лангустов и речных раков. Их мясо очень нежное и сладковатое на вкус. Крабы — самые крупные морские раки. В кулинарии используют консервы из крабов. Перед приготовлением блюд консервные банки вскрывают и

вынимают из них содержимое. Удалив бумагу и пластинки, отделяют целые кусочки мякоти с красной поверхностью от мелких отдельных белых волокон. Используют крабов при приготовлении порционных блюд — салатов, закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд, фаршей. Кусочками крабов украшают различные рыбные блюда, они входят в состав дополнительных гарниров к соусам. Для приготовления блюд, кроме консервированных, можно использовать приготовленные и разделанные крабы, отварные неразделанные и живые, которые нужно сварить и разделить. Живых крабов закладывают в посуду с кипящей подсоленной водой, доводят вновь до кипения. Когда крабы опустятся и изменят свой цвет на оранжево-красный, уменьшают нагрев и продолжают варить еще 16—18 мин (для крабов массой 900—1000 г). После варки вынимают из воды и охлаждают до 2 часов. Охлажденных крабов укладывают на спинку, отделяют клешни и ножки, раскалывают и вынимают из них мясо, удаляют мембраны и хрящи. Брюшную часть приподнимают и отделяют от панциря, удаляют губчатые жабры и осторожно при помощи иглы отделяют белое мясо. удалить желудочную часть, нажимают на ротовую часть панциря, пока она не треснет. Находящуюся внутри панциря хрящевидную мембрану так же удаляют, затем вынимают коричневое мясо.

Крабы хорошо сочетаются по вкусу с майонезами, салатными заправками, вареными яйцами, зеленью петрушки, лимонным соком.

Креветки — это десятиногие плавающие раки. Съедобной частью является брюшко, расположенное в хвостовой части. Мясо креветок по вкусовым качествам уступает лишь крабам. Креветки поступают в свежемороженом, варено-мороженом, варено-охлажденном, сыром или живом виде, а также в консервированном.

Замороженные креветки медленно размораживают (лучше в холодильнике), чтобы они теряли меньше влаги, т. к. они при этом становятся твердыми. Варено-замороженные раскладывают на слой бумажных салфеток и накрывают таким же слоем, чтобы впиталась лишняя влага, но креветки остались сочными. При оттаивании на воздухе они теряют 10—11% своей массы. Такие креветки хранят до тепловой обработки в холодильнике, но не более 24 часов.

Сырые или живые креветки после промывания варят в кипящей под-соленной воде 3—4 мин. Используют в натуральном виде.

При разделке, для приготовления блюд, у креветок удаляют голову и ножки, снимают панцирь, раскрыв его снизу, освобождают шейку. У крупных креветок со стороны спинки удаляют пищевой тракт.

Консервированные креветки предварительно не обрабатывают. Креветки входят в состав салатов, из них готовят закуски, супы, вторые блюда в отварном, жареном и запеченном виде или украшают ими рыбные блюда.

Омары и лангусты - крупные морские раки массой 5-10 кг. Так же как и креветки, они могут поступать свежеморожеными, варено-морожеными, консервированными. Наибольшей пищевой ценностью обладают омары и лангусты, поступающие в живом виде, которых варят без предварительной подготовки, закладывая в кипящую подсоленную воду. Замороженных ракообразных предварительно оттаивают на воздухе или в воде от 1 до 3 ч. Вареных омаров разделяют, разрезая вдоль пополам удаляют возле головы глянцеви́дный желудок и кишку, идущую от головы до хвоста. Можно извлечь икру и зеленоватую печенку (возле головы). Отделяют клешни и ножки, раскалывают щипцами, извлекают мясо при помощи специальной Иглы или деревянной палочки, а из хвостовой части все мясо целиком, его нарезают дольками.

Омаров и лангустов используют в отварном или жареном виде для вторых горячих блюд, для холодных блюд и горячих закусок. Панцири ракообразных идут для ароматизации супов.

Речные раки на предприятия общественного питания поступают в живом виде. Их промывают и закладывают в кипящую воду с солью и специями для варки (10—12 мин).

Отварных раков используют как закуску в натуральном виде. Съедобной частью у раков является раковая шейка. Поэтому для приготовления салатов, холодных и горячих блюд раков очищают от панциря. (Отварными раками и раковыми шейками украшают рыбные блюда.

Моллюски. Кальмары - головоногие моллюски массой до 350 г, КО отдельные экземпляры достигают 750 г. Качество блюд, приготовленных из кальмаров, зависит от правильного хранения и обработки продуктов. Кальмары поступают на предприятия общественного питания не разделанными, в мороженом виде, где их хранят в течение 2—3 дней, а также консервированными.

Мороженых кальмаров размораживают на воздухе или в воде при температуре 18—20°C, потрошат, удаляя внутренности, ротовую полость и глаза. Для удаления кожи с мантии, щупалец и головы кальмаров ошпаривают горячей водой (1:3) при температуре 65—70°C 4—5 мин, энергично перемешивают, затем промывают холодной водой.

Для снижения потерь массы рекомендуется ошпаривать кальмаров кипящей водой в течение 30 с и промывать холодной водой, но при таком способе мясо приобретает розовую окраску.

Кальмаров варят в подсоленной воде основным способом 2,5 мин после вторичного закипания (на 1 кг берут 2 л воды и 15 г соли) и охлаждают в отваре. Можно варить на пару 7—10 мин. Вареных кальмаров нарезают и используют для приготовления самых разнообразных холодных и горячих блюд. Кальмаров добавляют в салаты и винегреты, в фарш, супы. Вторые горячие блюда из кальмаров приготавливают в сочетании с овощами, крупами, бобовыми, рыбой, сыром. Чтобы мясо кальмаров не было жестким, перед жаркой его отваривают в кипящей воде в течение 1 мин.

Морской гребешок — двустворчатый моллюск (ракушка). Съедобной частью морского гребешка являются мускул и мантия, которые могут поступать в свежемороженом, вареном и консервированном виде.

Мороженое мясо морского гребешка оттаивают в воде, затем промывают и варят 7—10 мин в кипящей подсоленной воде с добавлением кореньев и специй, охлаждают и нарезают. Мясо морского гребешка очень нежное и вкусное. Его используют для приготовления деликатесных блюд и закусок — салатов, холодных и горячих блюд в натуральном виде и с соусом, первых блюд, фаршей, запеченных и жареных блюд.

Мидия — очень распространенный двустворчатый морской моллюск. В пищу используют мускул и мантию, которые по вкусу напоминают белок вареного яйца, но с рыбными привкусом и запахом. Кроме того, мидии имеют также лечебно-диетическое значение, так как благодаря высокому содержанию йода рекомендуются для питания больных атеросклерозом.

Для приготовления блюд используют консервы из мидий или живые мидии в ракушках, а также варено-мороженые в брикетах без створок, массой до 1 кг. Раковины мидий перебирают, счищают ножом загрязнения и прилепленные к ним мелкие ракушки, заливают холодной водой и выдерживают несколько часов, после чего промывают несколько раз и варят 15—20 мин. Раковины открывают, вынимают из них мясо и еще раз промывают в кипяченой воде. Варено-мороженые мидии оттаивают на воздухе или в воде и промывают. Из мидий приготавливают салаты, холодные и горячие закуски, фарши, супы, вторые горячие блюда. Свежих живых мидий хранят 3—5 ч при температуре 15—17°C.

Трепанги являются представителями иглокожих моллюсков. Из-за удлиненной округлой формы они получили название морских огурцов. По вкусу мясо трепангов напоминает хрящи осетровых рыб. Для приготовления блюд используют сушеные, мороженые и консервированные трепанги.

Сушеные трепанги покрыты угольным порошком, который используют в процессе сушки. Поэтому их тщательно промывают теплой водой, чтобы отмыть порошок, после чего трепанги заливают холодной водой и оставляют для набухания на сутки, в течение

которых 2 — 3 раза меняют воду. В процессе набухания масса трепангов увеличивается в 5 раз. После этого трепангов разрезают вдоль брюшка и удаляют остатки внутренностей. Зачищенных трепангов промывают и варят 2—3 ч, пока их мясо не станет мягким, после чего его используют для приготовления кулинарных изделий. Из трепангов готовят холодные блюда, соусы, добавляют к первым блюдам, приготавливают вторые горячие блюда в жареном, тушеном и запеченном видах. Используют в качестве фаршей.

- Для хранения всех живых съедобных ракушек нужно сложить в миску, прикрыть влажным полотенцем и поместить в холодильник, температура в котором 4 °С.
- Хуже всех хранятся гребешки – максимум сутки, и миску, где они будут лежать, лучше наполнить льдом. Остальные ракушки продержатся в таком виде дня 3–4. Лучше всех, до 5–6 дней, хранятся устрицы.
- Чем дольше ракушки лежат, тем хуже делается их вкус, поэтому лучше их сразу после покупки быстро отварить, вынуть мясо и заморозить. А еще лучше немедленно съесть.
- Считается, что в месяцы, названия которых не содержат букву «р», есть устрицы нельзя. Но это всего лишь традиция, оставшаяся со времен «Эдикта о регламентации рыболовства», подписанного Людовиком XIV в 1771 году, и последовавшего за ним полицейского запрета на продажу устриц в Париже с 30 апреля по 1 сентября. Эти документы были приняты с целью спасти устриц как вид, потому что летом они мечут икру. Однако распространенных тогда плоских устриц, делавшихся горькими в период нереста, почти повсеместно заменили вогнутые, или крез, на вкусе которых нерест никак не сказывается. Кроме того, уже довольно давно продаются устрицы «4 сезона», которые в принципе не бывают «молочными», и их можно есть когда угодно.
- Ракушки можно есть сырыми, но большинство предпочитает их хотя бы слегка отваривать. Вот рейтинг жидкостей, в которых это можно сделать, в порядке убывания предпочтения: а) крепкий рыбный бульон; б) вода, в которой уже отваривались моллюски, крабы или креветки; в) бульон из запеченных креветочных панцирей; г) светлый куриный бульон; д) насыщенный овощной бульон; е) белое сухое вино, его можно добавлять к любым жидкостям; ж) обычная вода.

#### **Часть Б. Определите количество отходов при обработке рыбы на чистое филе.**

Решить задачу. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 17 кг трески неразделанной мелкого размера, найти массу полуфабриката для припускания?

Пример решения задачи № 3

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья. В сборнике рецептов на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов у трески неразделанной на филе без кожи и костей, что составляет 58 %.

Используя известные значения, находим массу отходов по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

9,86 кг- искомая масса отходов у трески неразделанной при холодной обработке.

Используя известные значения, находим массу полуфабриката для припускания (масса нетто) по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

7,14 кг- искомая масса полуфабриката, которая используется для припускания.

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

18. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3.

- Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 6**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.2,1.3,1.4 ОК 01,02,03,04,07

Вариант № 6

#### **Инструкция для обучающихся:**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3.Ответ должен быть кратким и точным.

4.Решите задачу.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

**Часть А. Определите количество отходов при обработке полупотрашенных кур с помощью решения задачи.**

Задача. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных первой категории?

Пример решения задачи

Масса отходов исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептур на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у кур полупотрошенных первой категория, что составляет 31,4%.

Используя известные значения, находим массу отходов по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

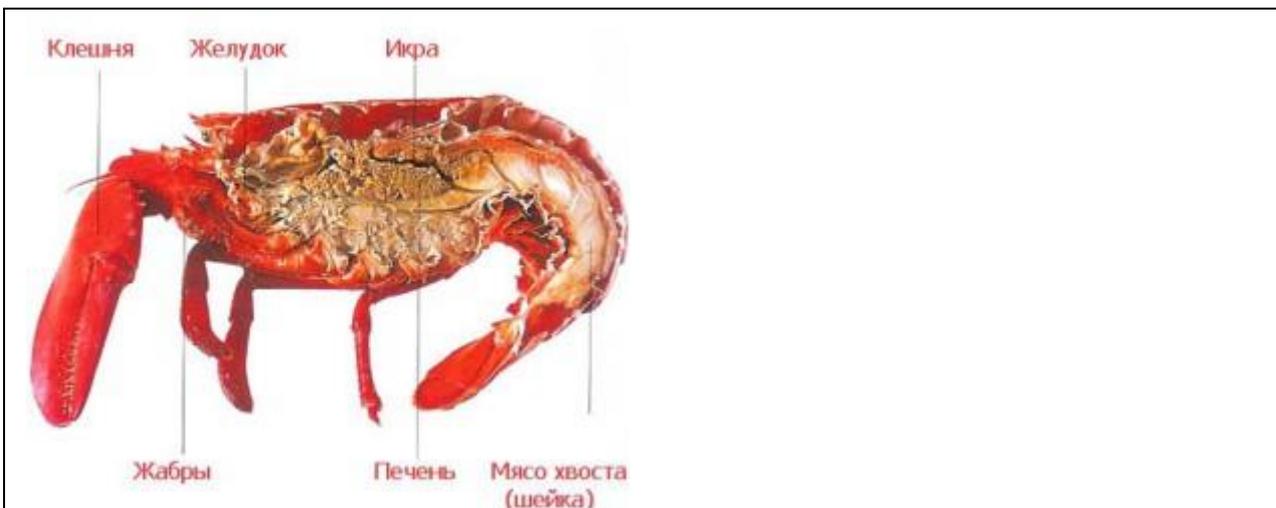
25,12 кг- искомая масса отходов у кур полупотрошенных первой категория при холодной обработке.

### **Часть Б. Опишите технику разделки нерыбных морепродуктов (раков и омаров).**

Омары и лангусты— крупные морские раки могут достигать массой до пяти килограмм . Имеют мясо нежного, сладковатого вкуса. Из всех ракообразных омары считаются самыми дорогими. В продажу поступают преимущественно из США и Канады консервированными или морожеными неразделанными. Живые омары встречаются разной окраски — синей, темно-коричневой или черной, при тепловой обработке меняют свой цвет на красный. Омары и лангусты являются одними из вкуснейших морепродуктов, по содержанию белка и микроэлементов не уступают другим беспозвоночным. Мясо ценится за высокое содержание легко усвояемого белка, витаминов, и микроэлементов. Свежие омары продаются в живом виде, клешни связывают, для того чтобы омары не поранили друг друга.

Самым подходящим временем для покупки свежих омаров считается период с мая по сентябрь. Здорового и свежего омара можно определить по хвосту крепко поджатому к брюху. Если омара поднять за спинку, он должен быстро зашевелить ногами — именно по характеру движения ног определяется здоровый омар. На предприятия общественного питания поступают свежемороженые, варено-мороженые или консервированные, разделанные- мясо раковых шеек и неразделанные . Наибольшую пищевую ценность представляют омары и лангусты, поступившие в живом виде. Омаров и лангустов как и других ракообразных перед варкой необходимо тщательно промыть под струёй холодной воды и помыть мягкой щеткой. Живых омаров и лангустов варят без предварительной подготовки, сразу закладываем в кипящую подсоленную воду головой вниз и первые пять минут деревянной ложкой придерживаем их под водой. Варим от десяти до двадцать минут, всё зависит от размера омара или лангуста . Если предполагается готовить из отварного омара холодное блюдо, омара необходимо оставить остывать в бульоне ,в котором он варился. Затем очищаем от панциря. Замороженных омаров и лангустов предварительно оттаиваем на воздухе или в воде около трёх часов .В основном омаров и лангустов используют для приготовления блюд в натуральном отварном или жареном виде . Консервированные омары и лангусты ,как правило используют для приготовления различных холодных блюд и закусок .Способы извлечения мяса из омара:Здесь всё будет зависеть от того, какое блюдо будет подаваться.

1 способ - При подачи вареного омара в целом виде ,вам понадобятся специальные приборы, щипцы для рассечения клешней и вилка для извлечения мяса из хвостового панциря и клешней. Берём омара двумя руками и крутим одновременно хвост и голову в противоположном направлении, крутим пока хвост не отделится от тела. Кончик хвоста необходимо отломить.Далее вилкой вытягиваем мясо из хвостового панциря.Удаляем внутренности, которые темной полосой тянутся вдоль хвоста поверх мяса. Клешни отламываем рукой, далее щипцами вскроем и извлекаем мясо.В головной части омара располагаются печень, а у самокомара икра. Эти внутренности у омаров считаются величайшими гастрономическими деликатесами. Чтобы до них добраться, отделяем нижнюю кожистую часть головы.



Извлечение мяса омара производится руками, для того чтобы сполоснуть руки после разделывания омара, на стол ставится миска с теплой водой и ломтиком лимона, обязательно отдельно большие салфетки.

2 способ – Разделываем омара предназначенного для дальнейшей обработки. В первую очередь необходимо разделить омара пополам. Для этого омара ложим на брюхо, придерживая голову салфеткой, основательным ножом разрезаем хвост по середине, от заметного скрещения между головной и хвостовой частями до самого кончика. Далее в противоположном направлении разрезаем голову. Из головной части вынимаем желудок, икру и печень.

Если у вас мороженые омары уже в отварном виде, то их необходимо только разморозить или разогреть в бульоне.



Помимо отваривания омаров и лангустов можно запекать в духовке. Для этого : надрезаем брюшко и немного раскрываем его. Мясо посыпаем белым перцем, солим, смазываем майонезом и ставим в духовку. С начало мясо начинает розоветь и выпирать из надреза. Когда мясо станет белым блюдо готов. Омары в соусе с добавлением вина. Технология приготовления : Хорошо промытых омаров, ложим в кастрюлю в которой заранее налили вино и воду в равных пропорциях, и довели до кипения, варим омаров 20 минут с добавлением лука и нарезанной морковью. Затем омаров выкладываем на тарелку. Оставшиеся в кастрюле овощи с бульоном протираем через сито , заправляем сливочным маслом, добавляем черный перец и сок лимона по вкусу. Полученным соусом заливаем омаров и подаём на стол, с верху блюдо посыпаем рубленой зеленью .

РАКИ — обитают в реках и прудах, относятся к пресноводным беспозвоночным, у живых раков наружные покровы имеют серо-зелёный цвет, в процессе варки — цвет покрова меняется на красный.



Мясо у раков нежное ,имеет приятный вкус. И чем больше по размеру рак, тем вкуснее у него мясо. Также вкус мяса у рака зависит от времени лова ,с мая по конец октября раки более вкусные .Раки продукт скоро портящийся их необходимо использовать в день покупки или вылова.После того как вы купили раков, необходимо сразу же погрузить их в большую емкость с чистой водой, держим в течении одного – двух часов. Это делается для того, чтобы их легче было отмыть от налипшего ила и грязи. Тщательно промываем раков в проточной воде .Можно попробовать поместить промытых раков на несколько минут в молоко или воду со сметаной, это способствует улучшению вкусовых качеств раков, и придёт дополнительную сочность и нежность мясу раков. Затем раков необходимо сполоснуть холодной водой и дальше используем по назначению. Варить раков можно только живыми .У свежи сваренного рака –хвостовая часть плотно подогнута к туловищу. Если хвостовая часть и клешни опущены и висят значит сваренный рак был не живой. Съедобными частями у рака являются – хвостовая часть,клешни и печень. Чтобы вкус у рака был лучше ,перед тем как рака варить необходимо удалять кишку, для этого у живого рака вырываем пальцами среднюю пластинку хвостового плавника ,а вместе с пластинкой выходит и кишка.В кулинарии чаще всего раков используют для приготовления супов, соусов и салатов. Отваренных раков подают в основном к пиву. Отварные раки натуральные: Самое важное отварить раков так, чтобы полностью сохранились все вкусовые качества, аромат и нежность мяса, все что мы любим в этом лакомстве.В кастрюлю укладываем пряности и нарезанные овощи,наливаем воду , доводим до кипения ,закладываемтщательно вымытых раков и варим 10 — 15 минут прислабом кипении. Если хотите чтобы раки получились болееароматными и вкусными, часть воды можно заменить на пиво или молоко. Помимо молока и пива ,можно добавить стакан белого сухого вина. Смесь воды и вина доводим до кипения,добавляем укроп, розмарин, добавляем мелко нашинкованные морковь и репчатый лук. В кипящую смесь закладываем подготовленных живых раков и варим двадцать минут. Отваренные таким способом раки получаются очень ароматными и вкусными. При подаче посыпаем рубленой зеленью .

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.

25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 7**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.2,1.3,1.4 ОК 01,02,03,04,07

**Вариант № 7**

**Инструкция для обучающихся:**

- 1.Внимательно прочитайте задание.
- 2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
- 3.Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

**Часть А. Опишите французскую техники нарезки овощей:**

алюмэтт, шифонад, манс, жульен, конкассэ. (характеристика нарезки). Alumette (алюмэтт): нарезка в форме соломки, которая толще жульена, но тоньше батонета. Такая нарезка позволяет овощам готовиться быстро и равномерно, хорошо интегрируется в смесь других ингредиентов, например, в соусе. Если овощи подаются в сыром виде, нарезка алюметт позволяет повару приготовить тонкий, нежный гарнир или использовать в качестве ингредиента для салатов. Техника используется для твердых овощей, таких как картофель, сельдерей, морковь, перец, репа, пастернак, цедра цитрусовых. Нарезка алюметт - брусочки 3 мм x 3 мм и длиной 5 см.

Chiffonade (шифонад): шинковка на мелкие полоски или ленты. В основном используется для овощных листьев и свежих трав, в частности, базилика. Листья укладываются, скручиваются, а затем нарезаются перпендикулярно, образуя тонкие полоски 1-10 мм в ширину. Зеленый салат, нарезанный таким образом, затем тушат на сливочном масле и используют в качестве гарнира для супа. Такая техника может также использоваться на тонких блинах, омлетах, или тонких лепешках, тортилья.

Concasse (конкассэ): от французского слова «раздавить», это относится к грубой нарезке или дроблению, часто для нарезки помидоров. Томаты очищают от кожуры, удаляют семена и измельчают до заданных размеров. Самое популярное использование для томатного конкассе - итальянская брускетта, обычно нарезанные томаты смешивают с оливковым маслом и свежим базиликом, а иногда и с другими ингредиентами, такими как лук, оливки или анчоусы. Томатный конкассе также добавляется в соус беарнез для приготовления соуса хорон, который подается с омаром.

Julienne (жюльен): очень тонкая соломка 1–2 мм × 1–2 мм × 4–5 см. Чаще всего эта нарезка применяется для моркови, сельдерея или картофеля - тонкие полоски, используемые в качестве гарнира. Овощи можно использовать для бульонов, супов, пюре. Также может применяться для нарезки мяса или рыбы, особенно для обжарки стир-фрай. Жюльен-суп состоит из моркови, свеклы, лука-поррея, сельдерея, салата, щавеля и кервеля, нарезанных полосками. Корнеплоды слегка обжаривают, затем все готовят на медленном огне, и жюльен сервируют над ломтиком хлеба.

Mince (манс): очень маленький кубик, обычно сделанный нарезкой кубиками из ломтиков жюльен. Чаще всего так измельчают чеснок, лук, свежие травы или имбирь, когда хотим, чтобы аромат распределялся по всему блюду. Пироги с мясным фаршем, стейк-тартар и паштеты - мясо также мелко рубится, например, эта техника приготовления используется в греческой и французской кухне.



**Часть Б. Расскажите основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося.**

На пищевые цели широко используется и мясо диких животных. Химический состав мяса диких животных определяется видом животного, его возрастом, полом, упитанностью. Качество зависит от способов и методов добычи и разделки туши зверя, транспортировки и хранения. У молодых животных больше рыхлой соединительной ткани и меньше жира, мясо нежнее. Цвет мяса диких животных, как правило, темно-красный с различными синевато-фиолетовыми оттенками (по цвету оно более темное, чем мясо домашних животных). Например, мясо медведя и оленя должно быть темнокрасного цвета с жесткими волокнами. У косули качественное мясо будет темно-вишневого оттенка, и только мясо кабана имеет розовый цвет, хотя оно темнее, чем у домашней свиньи, а волокна более упругие [10]. Среди диких животных особого внимания заслуживают

представители семейства оленьих. В Российской Федерации наибольшее распространение имеют северный олень, лось, пятнистый олень, марал [37]. Из данных таблицы 1 видно, что оленина содержит в два раза меньше жира, чем говядина и в четыре раза меньше, чем свинина при меньшем содержании холестерина [30]. Жировая ткань оленей приравнивается по составу к рыбьему жиру. В ней содержатся биологически ценные для человека непредельные жирные кислоты и витамины А, Е, С, РР, все витамины группы В, селен. Содержание белка в оленине на 2,8% больше, чем в говядине и на 5,2% - чем в свинине. Химический состав мяса оленей в значительной степени зависит от упитанности животных. В мясе высшей упитанности содержится меньше влаги и значительно больше жира. При потере упитанности увеличивается относительное содержание белка и зольных веществ. Мясо оленей высшей упитанности содержит влаги на 4,8%, золы на 0,18% и белка на 3,5% меньше, а жира в 4,9 раза больше, чем мясо тощих животных. Калорийность мяса жирных оленей больше, чем калорийность мяса тощих оленей, на 646 ккал/кг. Пищевая ценность мяса в значительной степени зависит от содержания в нем жира, который является энергетическим компонентом и придает продуктам приятные вкусовые свойства. Калорийность оленины в среднем составляет 154,5 ккал/100 г. В таблице 4 представлен химический состав мяса некоторых диких животных (лося, косули, кабана, медведя).

Животное	Влага	Белки	Жир	Зола	Калорийность ккал/100 г
Лось	74,3-75,8	20,6-21,4	1,1-2,5	1,1-1,2	100,4-101,9
Косуля	71,5-74,5	22,5-25,5	12,5-13,7	1,1-1,4	108,9-143,6
Кабан	62,1-63,4	16,6-17,3	17,3	-18,7	0,9 -1,0
Медведь	68,9	20,1	8,3	0,4	161,0

Источники: [19, 56]

Из таблицы 4 видно, что содержание белков составляет от 18% до 22%, жиров от 1,1% до 17,5%, экстрактивных веществ от 0,7% до 1,7%. Больше всего влаги содержится в мясе лося и косули, наибольшее количество белка в мясе косуль - 25,5%, тем самым выше его пищевая ценность. Выше всего калорийность в мясе кабана за счёт более высокого содержания жира - 230 ккал/100 г.

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.
- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.
- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.
- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.
26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 8**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.2,1.3,1.4 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 8**

#### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

#### **Часть А. Расскажите виды тепловой обработки.**

Тепловая кулинарная обработка – кулинарная обработка пищевых продуктов и полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до кулинарной готовности заданной степени. В соответствии с Санитарными правилами организация детского питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие режимы кулинарной обработки: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, варка на пару. Тепловой режим «жарка» применять запрещено.

Варка – тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде.

Варка на пару – тепловая кулинарная обработка продуктов в атмосфере водяного пара.

Припускание – варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

Тушение – припускание с добавлением соли, соусов и растительного масла.

Пассерование – тепловая кулинарная обработка продуктов с жиром при температуре 120°C, с целью экстрагирования ароматических веществ. Муку пассеруют без жира при температуре 150°C.

Запекание — тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности.

Санитарными правилами так же регламентированы требования к технологическим процессам приготовления некоторых блюд:

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке — кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты — в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки — 20-30 минут при температуре 220-280°C, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 2-4 °C.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 C в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке.

В растительных продуктах большая часть пищевых веществ теряется при жарке: в среднем 5% белков и 10% жира, причем главным образом не собственного, которого в растительных продуктах содержится в большинстве случаев очень мало, а добавленного для жарки. Велики потери углеводов (10—20%) и минеральных веществ (до 20%) в результате вытекания сока и образования корочки. Потери при варке существенно зависят от способа термической обработки. Если варка производится без слива (например, при варке супов, киселей, компотов, некоторых каш и т.д.), потери почти всех пищевых веществ минимальны: 2-5% белков, жиров, углеводов и минеральных веществ. Наблюдается сильное разрушение витамина С (60%) и лишь частичное (10—15%) разрушение витаминов группы В и Р-каротина. При варке большинства овощей, некоторых каш (рисовая), макаронных изделий, при которой производится слив, потери с отваром белков, жиров, витаминов, минеральных веществ увеличиваются в 2—3 раза и приближаются к потерям при жарке.

Справочный материал: сборник рецептов

### **Часть Б. Расскажите об организации рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.**

Мясо обрабатывают в мясном (заготовочном) цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Мясные цехи организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства.

Технологический процесс обработки мяса не зависит от мощности цеха, но организация технологического процесса отличается. На крупных предприятиях мясные цехи более механизированы, применяются транспортеры, подвесные и поточные линии и др. В небольших мясных цехах используют машины меньшей производительности.

Цех оборудуют костепилками, электрическими мясорубками или универсальными приводами со сменными механизмами (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой),

машинами для нарезки и разрыхления мяса, фаршемешалками, котлетоформовочными и пельменными автоматами, холодильными шкапами. При отсутствии котлетоформовочных машин изделия из мясной рубки разделяют ручным способом. При этом наиболее целесообразно произвести разделение труда между работниками: один из них порционирует (взвешивает) изделия, контролируя их выход, другой — панирует и формует их.

Из немеханического оборудования устанавливают рабочие столы, моечные ванны (вместо моечных ванн на участке обработки мяса могут быть установлены резервуары с низкими бортиками, выложенные керамической плиткой, и трапом), раковины, стеллажи и т. д. Для приготовления полуфабрикатов могут применяться столы со встроенными холодильными шкапами. Оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом обработки мяса.

В цехе используют следующий набор инструмента, инвентаря и посуды: ножи поварской тройки, ножи-рубаки, обвалочные ножи, тяпки для отбивания мяса, мусат для точки и правки ножей, иглы — шпиговальная и поварская, разделочные доски с маркировкой «МС», сита, грохот, лотки для полуфабрикатов, котлы, кастрюли, противни, весы. Инвентарь и посуду подбирают в соответствии с выполняемой работой.

Цехи доработки полуфабрикатов организуются на предприятиях питания средней и малой мощности, которые получают полуфабрикаты от промышленных и заготовочных предприятий в виде мяса крупными кусками. В цехе организуются отдельные рабочие места для доработки мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы.

На мелких предприятиях при бесцеховой структуре производства не предусмотрено отдельное помещение, и доработка полуфабрикатов осуществляется в общем производственном помещении.

Из оборудования в цехе доработки полуфабрикатов устанавливают универсальный привод с комплектом машин для рыхления, измельчения мяса и выполнения других операций; на более мощных предприятиях цехи оснащают специализированным оборудованием. В цехах доработки полуфабрикатов небольшой мощности могут применяться настольные мясорубки. Кроме механического оборудования в цехе устанавливают холодильное оборудование, моечные ванны, производственные столы, передвижные стеллажи.

На доготовочных предприятиях согласно производственной программе крупнокусковые полуфабрикаты разделяют на порционные, мелкокусковые и рубленые. Рабочее место для приготовления мясных полуфабрикатов организуется так же, как и в мясном цехе предприятия, работающего на сырье.

Полы в цехах должны быть выложены специальной плиткой, стены — кафелем. В полах предусмотрены трапы для стока воды. У рабочих мест на пол кладут деревянные решетки. Температура в цехе не должна быть ниже 16 °С. Для удаления запахов устраивается принудительная вентиляция.

При организации рабочего места: посуду, продукты, полуфабрикаты располагают слева; инструменты — справа; разделочную доску — перед работающим; весы (при необходимости) располагают за доской.

Инвентарь и посуду мясного цеха нельзя использовать в других цехах, так как они могут быть источником бактериального заражения. Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины. Мясо для шашлыка — используют окорок или корейку. Мякоть нарезают кусочками массой 30—40 г, с содержанием жира не более 15 % массы полуфабриката и маринуют. Для маринования мясо кладут в неокисляющую посуду, сбрызгивают лимонным соком, лимонной кислотой или уксусом, посыпают мелкоизмельченным репчатым луком, солью, молотым черным перцем, зеленью петрушки или укропа. Можно добавить растительное масло. Маринуют мясо в течение 4—5 ч в холодном месте. Перед тепловой обработкой мясо надевают на шпажки по 5—6 кусочков.

Поджарка — используют корейку (без реберных костей) или окорок свинины. Мясо нарезают на порционные куски, отбивают и нарезают против волокон брусочками массой 10—15 г.

Жаркое по-домашнему — используют лопаточную и шейную части свинины. Нарезают кусочками массой 30—40 г.

Гуляш — используют мякоть лопаточной и шейной частей свинины. Нарезают кусочками 20—30 г, с содержанием жировой ткани не более 20 % массы порции полуфабриката.

Рагу — используют баранью или свиную грудинку. Кусочки нарубают вместе с косточкой массой 30—40 г по 3—4 кусочка на 1 порцию. Разрешается использовать мясокостные кусочки баранины от корейки с 1-го по 4-е ребро.

Плов — используют лопаточную часть баранины. Мякоть нарезают кусочками в виде кубиков массой 10—15 г по 6—8 кусочков на 1 порцию.

Из телятины чаще всего готовят следующие полуфабрикаты: ростбиф, эскалоп, котлеты натуральные, котлеты отбивные, шницель натуральный.

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 9**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 9**

**Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.
4. Ответьте на вопросы.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

**Часть А. Найдите правильный ответ**

1. Сочетание пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению с учетом порционирования и оформления
  - А) полуфабрикат
  - Б) кулинарное блюдо
  - В) сырье
  - Г) кулинарная продукция
2. К какому типу предприятия относится комбинат питания
  - А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных
3. Выберите оборудование не входящее в состав овощного цеха
  - А) МОК 125 б) овощерезательная машина
  - В) универсальный привод г) протирочный механизм
4. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей
  - А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка
5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 200
6. Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается \_\_\_\_\_
7. Назовите санитарные требования предъявляемые поварским ножам \_\_\_\_\_
8. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска
  - А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая
9. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

А) зеленый лук Б) корень хрена в) редис г) для любых целей

11. Механическое оборудование это

А)холодильная камера

Б) моечная ванна

В) мясорубка

Г) котлы наплитные

12.Применение оборудования должно способствовать:

А) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных

13. Назовите оборудование, используемое для НЕ механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14. Что обозначает маркировка оборудования МОН 200

15 Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается \_\_\_\_\_

16. Назовите правила санитарной обработки разрубочного стула \_\_\_\_\_

17 Поварским инструментом является

А)разделочная доска Б) поварская игла в) стеллажи г) табуреты

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Б	АБВГ	АВ	-	-	-	В	Б	АБ
11	12	13	14	15	16	17			
А	В	БГ	0	мясной	-	А			

**Часть Б. Расскажите принцип работы и назначение мясорубки. Правила безопасной эксплуатации.**

Перед включением машины в работу проверяют её санитарно-техническое состояние. Для мелкой рубки мясорубку собирают следующим образом. В корпус мясорубки вставляют шнек, следя за тем, что бы хвостовик вошел в паз приводного вала. На палец шнека надевают подрезную решетку, двухсторонний нож, решетку с крупными отверстиями, прижимное кольцо, а снаружи завинчивают прижимную гайку до первого упора. На продолжительное время машину включают в холостую, рабочие инструменты расслабляют, и затем медленно вновь завинчивают гайку до усиления шума в редукторе, что свидетельствует о плотности соединения инструментов и готовности мясорубки к работе.

Мясо предварительно необходимо очистить от костей, пленок и сухожилий и нарезают на кусочки по 100-150г. Мясо накладывают на загрузочную чашу и проталкивают толкателем. Запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца, проталкивать мясо руками или посторонними предметами, поскольку это приводит к несчастным случаям, а также длительное время эксплуатировать на мясорубке твердые хрупкие продукты, т.к. это приводит к затуплению ножей и быстрому износу рабочих инструментов. Кроме того, нельзя оставлять мясорубку во время работы без присмотра.

По окончании работы мясорубку отключают от сети, снимают с привода корпус, разбирают, удаляют остатки продуктов и тщательно промывают горячей водой, высушивают и смазывают пищевым несоленым жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью.

**Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

**Литература для обучающихся:**

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

**3.2.2. Основные электронные издания**

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3.

- Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 10**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.2,1.3 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 10**

#### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

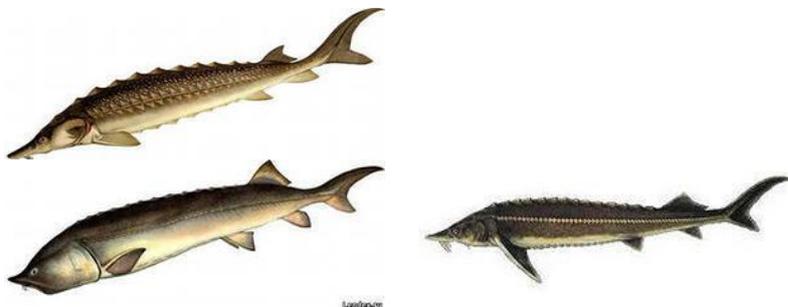
#### **Часть А Перечислите производственный инвентарь и инструменты для приготовления для приготовления рыбы осетровых пород.**

Рыба осетровых пород, за исключением стерляди, поступает на ПОП чаще полностью выпотрошенной, реже с молоками. Свежие молоки — ценный пищевой продукт, но содержащиеся в них жиры, быстро окисляются и приобретают неприятный привкус, поэтому они не всегда могут быть использованы

Рыба осетровых пород, за исключением стерляди, поступает на ПОП чаще полностью выпотрошенной, реже с молоками. Свежие молоки — ценный пищевой продукт, но содержащиеся в них жиры, быстро окисляются и приобретают неприятный привкус, поэтому они не всегда могут быть использованы.

Мороженую рыбу осетровой породы оттаивают на воздухе, раскладывая на стеллажах или столах в помещении заготовочного цеха. Оттаивание продолжается 6-12 часов, в зависимости от веса рыбы, и считается законченным, когда рыба легко режется ножом.

Севрюга Стерлядь Белуга

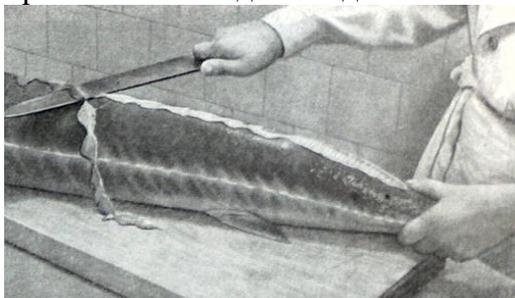


Рыбы осетровых пород

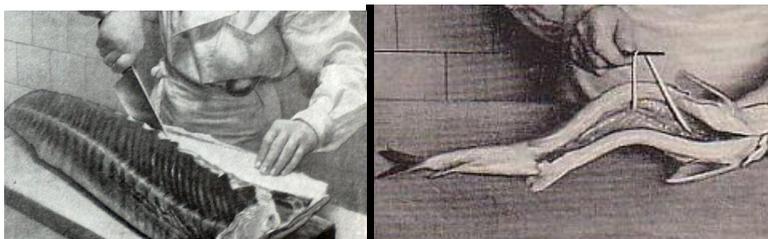
Эти рыбы обрабатывают одинаково.

При разделке осетровых рыб у них отделяют головы: с обеих сторон под грудными плавниками делают косой надрез по направлению к голове, перерубают хрящ, срезают спинные жучки вместе со спинным плавником, отрезают хвостовую часть, затем рыбу пластуют.

Разделка осетровой рыбы. С осетровой рыбы, за исключением стерляди, в первую очередь срезаются спинные жучки — ороговевшие пластинки (рис. 33), затем рыбу ошпаривают горячей водой (85—90°), через 3—5 минут счищают оставшиеся костные чешуйки, промывают холодной водой.



Для пластования рыбу кладут спинкой вверх и, начиная от головы, разрезают в продольном направлении на половины, которые называют -звеньями. Линия разреза при пластовании должна проходить точно посередине жировой прослойки, идущей от спинных жучек к хребтовому хрящу.



Визига (вязига) - употребляемая в пищу хорда,, добываемая из осетровых рыб,она сохраняется у них всю жизнь в виде непрерывного шнура из довольно плотной пузырчато-клеточной ткани, облеченного слоем волокнистой соединительной ткани (скелетородный слой) с заключенными в нём хрящевыми частями (верхние и нижние дуги). Спинной хрящ (хорда) осетровых рыб, который, будучи хорошо разварен, превращается в прозрачную студенистую массу. На Руси в старину использовалась при приготовлении кулебяки. Иногда до сих пор используется в вареном виде для приготовления солянок, фаршей соуса русского и др

После пластования удаляют визигу (рис 35), зачищают звенья от сгустков крови. Каждое звено белуги, разрезают в продольном направлении на 2-3 части в зависимости от размера рыбы, затем -поперек, на куски по 40-50 см.

Если звенья рыбы предназначены для варки в целом виде, то после удаления сгустков крови их обмывают холодной водой, ошпаривают, затем счищают с кожи жучки и костные пластинки. Ошпаривание облегчает очистку рыбы от костных пластинок, а также предупреждает образование сгустков свернувшегося белка на поверхности рыбы при дальнейшей тепловой обработке.

Звено рыбы, предназначенное для припускания и жарки целиком, ошпаривают, очищают кожу от жучек, срезают хрящи. Звено рыбы можно нарезать кусками с кожей и без кожи. При нарезании кусков с кожей звено ошпаривают и удаляют хрящи. При нарезании кусков без кожи звено можно не ошпаривать, а ошпаривать и промывать необходимо нарезанные куски. Рыбу, нарезанную порционными кусками, погружают в кипящую воду и, помешивая, держат в ней 2-3 минуты. Затем рыбу вынимают и обмывают холодной водой. Вода, в которой ошпаривались порционные куски, содержит больше белковых и

экстрактивных веществ, чем вода, в которой ошпаривались звенья, поэтому ее после процеживания используют для приготовления супов и соусов. Для солянок рыбу осетровых пород нарезают кусочками весом примерно по 30-40 г и в таком виде ошпаривают. Ошпаривают порционные куски рыбы для сохранения формы кусков во время тепловой обработки и во избежание образования на кусках рыбы сгустков свернувшегося белка.

Разделка стерляди. При разделке стерляди ножом, начиная с хвоста, срезаются спинные, боковые, брюшные костные пластинки (рис. 36), счищают большие жучки, расположенные по бокам, на брюшке, спинке рыбы, затем разрезают брюшко, вынимают внутренности, вытягивают визигу, удаляют из головы жабры, после чего рыбу тщательно промывают в холодной воде.



Для приготовления блюд рекомендуется использовать живую стерлядь. Вкус блюд, приготовленных из такой рыбы, особенно приятный, тонкий. Из замороженной стерляди блюда получаются менее вкусными. Крупную стерлядь после разделки следует пластовать, делая разрез ножом по жировой прослойке на спине.

#### **Часть Б. Расскажите схему приготовления котлетной массы из мяса, какую часть мяса берут?**

Для приготовления котлетной массы используют: говядину – мякоть шеи, пашину и обрезки; свинину – обрезки, которые получают при разделке туш, и ребе баранину – мякоть шеи, обрезки. Мясо лучше использовать упитанных животных с содержанием жира до 10%, при этом котлетная масса получается хорошего качества. Если мясо не жирное, то добавляют шпик или нутряное сало – 5-10%.

Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1го сорта замачивают в молоке или воде. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. При этом масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными. Однако долго выбивать не рекомендуется, так как отделяется жир и изделия получаются менее сочными и вкусными.

На 1 кг мяса (масса нетто) берут: хлеб пшеничный – 250 г, вода или молоко – 300 г, соль – 20 г, перец молотый – 1 г.

Полуфабрикаты из котлетной массы.

Котлеты – изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, запанированные в сухарях (толщина их 1-2 см, ширина – 5, длина 10-12 см).

Биточки – изделия приплюснуто-округлой формы, толщиной 2-2,5 см, диаметром 6 см, запанированные в сухарях.

Шницели – изделия овально-приплюснутой формы, толщиной 1 см, запанированные в сухарях.

Тефтели – изделия в виде шариков диаметром 3 см, запанированные в муке. В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук. Вместо хлеба в измельченное мясо можно ввести рассыпчатый рис (15% массы мяса).

Зразы – на середину лепешки из котлетной массы толщиной 1 см кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях, формируют в виде кирпичика с овальными краями.

Для фарша берут пассерованный лук, рубленые яйца, зелень петрушки, соль, перец и все перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным мелким ломтиком.

Рулет – на смоченную салфетку (марлю или полиэтиленовую пленку) выкладывают котлетную массу в виде прямоугольника толщиной 1,5 -2 см, на середину его укладывают вдоль фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край ее слегка находил на другой, после чего скатывают рулет с салфетки на смазанный жиром противень, швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают в нескольких местах.

Фрикадельки – котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков массой 10-12 г и панируют в муке.

Котлеты московские готовят из котлетной массы мяса говядины с добавлением жира-сырца и репчатого лука.

Котлеты киевские – из свинины с добавлением жира-сырца и репчатого лука. Панируют в сухарях.

Котлеты бараньи приготавливают из котлетного мяса баранины с добавлением бараньего жира-сырца и репчатого лука. Панируют в сухарях.

Котлеты домашние готовят из смеси котлетного мяса говядины и свинины (64 и 36% соответственно), жира-сырца и лука репчатого.

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

#### **Литература для обучающихся:**

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
  13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
  7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
  8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
  9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
  11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
  14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.:

Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 11**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.2,1.3 ОК 01,02,03,04,07

**Вариант № 11**

#### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.
4. Решите задачу.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

#### **Часть А. Расскажите формы нарезки капусты, кулинарное использование. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для нарезки капусты.**

**Капуста.** Капустные овощи богаты витаминами, содержат сахара, белки, минеральные вещества. Белокочанную, савойскую и краснокочанную капусту обрабатывают одинаково. У нее снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Кочан разрезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Если при обработке обнаружены улитки или гусеницы, то обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду (50—60 г соли на 1 л воды) на 15—20 мин, при этом гусеницы или улитки всплывают на поверхность, откуда их легко удалить. После этого капусту вновь промывают. Обработанную капусту нарезают вручную или на овощерезательной машине.

**Соломка.** Половинки кочана капусты разрезают на несколько частей и шинкуют соломкой. Используют для тушения, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), салата, капустных котлет.

**Квадратики (шашки).** Капусту вначале разрезают на полоски шириной 2—2,5 см, затем поперек на квадратики. Используют для приготовления щей, борщей флотского и сибирского, рагу, супа овощного, для припускания.

**Дольки.** Мелкие кочаны капусты разрезают вдоль пополам, затем режут по радиусу на несколько частей. Используют для варки, при-пускания, для жарки после предварительной варки.

**Рубка.** Капусту вначале шинкуют соломкой, а затем рубят вручную или на куттерах. Используют для приготовления фаршей.

У цветной капусты отрезают стебель на 1—1,5 см ниже начала раз-ветвления головки так, чтобы сохранить соцветие, удаляют зеленые листья. Загнившие и потемневшие места головки зачищают теркой или ножом и промывают. При обнаружении в цветной капусте гусениц ее кладут в холодную подсоленную воду,

после чего промывают.

Брюссельская капуста поступает со стеблем и без стебля (обрезная). Если капуста поступила со стеблем, то кочешки во избежание увядания срезают со стебля непосредственно перед тепловой обработкой. Их зачищают от испорченных листьев и промывают. Чтобы освежить капусту, ее кладут в холодную воду на 20—30 мин.

Капусту кольраби сортируют, очищают вручную от кожицы и промывают.

Нарезают соломкой, ломтиками, брусочками. Используют для приготовления салатов. До начала работы проводят внешний осмотр машины, определяют ее санитарное состояние, убеждаются в отсутствии посторонних предметов внутри рабочей камеры, проверяют заземление, состояние электропроводки и правильность сборки.

Запрещается включать машину при снятой крышке и открытой дверце разгрузочного лотка. Далее включают машину и проверяют ее работу на холостом ходу. После этого можно приступить к работе. Предназначенные для очистки овощи должны быть откалиброваны и тщательно вымыты, что уменьшает количество отходов, улучшает качество очистки и удлиняет срок эксплуатации машины.

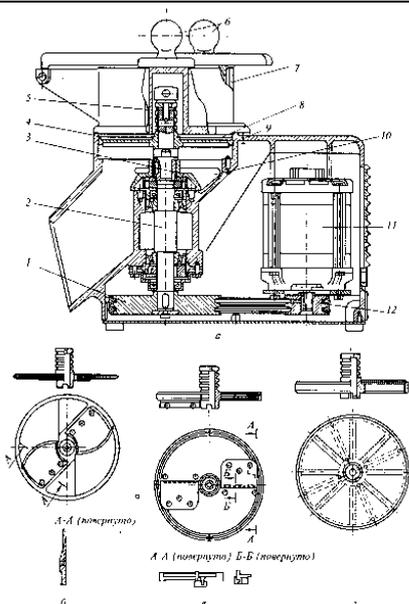
Включают машину нажатием кнопки «Пуск», открывают водопроводный кран, и вода поступает в рабочую камеру. Общий расход воды не должен превышать 1 л на 1 кг очищаемого продукта. Далее открывают крышку загрузочного лотка и загружают в рабочую камеру порцию подготовленного продукта, определенную инструкцией по эксплуатации (12 кг). При увеличении или уменьшении загружаемой порции овощей по сравнению с нормативной понижается производительность машины, ухудшается качество очистки, а также увеличивается процент их отходов.

Закрыв крышку загрузочного лотка, производят очистку овощей; при этом надо следить за выводом из машины воды с мезгой. По окончании очистки (через 2-4 мин), что определяется визуально, нужно разместить под разгрузочным лотком емкость для сбора очищенных овощей, перекрыть подачу воды в рабочую камеру, осторожно открыть дверцу разгрузочного лотка и выгрузить очищенные овощи.

Выгрузив очищенный продукт, необходимо вновь закрыть дверцу разгрузочного лотка и повторить операции. После окончания очистки выключить машину нажатием кнопки «Стоп» и закрыть кран подачи воды в рабочую камеру. В конце работы отключить автоматический выключатель.

После окончания работы проводят санитарную обработку машины: ее очищают, тщательно промывают струей воды рабочую камеру, освобождают от грязи и очистков, насухо вытирают наружную поверхность. При санитарной обработке машины следует пользоваться волосяными, а не металлическими щетками. При длительной работе машины не следует допускать скопления воды вблизи фундамента, на котором она установлена, так как увлекаемая вентилятором влага может попасть в двигатель, что приведет к быстрому выходу его из строя.

На предприятиях общественного питания для резания плодоовощного сырья используют стационарные машины и сменные механизмы с электрическим и ручным приводами.



На рис. приведена овощерезательная машина МРО-50-200, предназначенная для получения различных форм нарезки сырых овощей, включая шинкование капусты.

Овощерезательная машина МРО-50-200: а - общий вид; 1 - шкив ведомый; 2 - вал приводной; 3 - стакан; 4 - корпус машины; 5 - прижимной болт; 6 - толкатели цилиндрические; 7 - корпус загрузочного приспособления; 8-сменный режущий инструмент; 9- электроблокировка; 10- сбрасыватель; 11 -электродвигатель; 12 - шкив ведущий; б - диск для нарезки продукта ломтиками; в -диск для нарезки продукта брусочками; г - терка для получения стружки (соломки)

Рабочим органом машины является приводной вал, на котором устанавливают и фиксируют сменные диски с различными ножами или терочные диски с отверстиями разного калибра. Рабочая камера выполнена в виде цилиндра с лотком для выгрузки продукта. К корпусу машины крепятся съемная загрузочная емкость и пульт управления.

От привода вращение передается режущему инструменту. Продукт из загрузочной емкости вручную толкателем прижимают к плоскости диска, нож врезается в продукт и нарезает его в зависимости от конфигурации режущего инструмента ломтиками, соломкой или брусочками.

Машину выпускают в двух модификациях - с однофазным и трехфазным двигателями.

Кроме того, зарубежные фирмы выпускают универсальные кухонные машины, выполняющие большое число операций, объединяя в себе функции многих машин. С их помощью можно измельчать и нарезать мясо и овощи, перемешивать и сбивать смеси, дробить твердые продукты, просеивать сыпучее сырье.

Рабочими органами сменных механизмов для нарезания овощей являются терочные диски, диски с прямыми и кривыми ножами, ножевая решетка, комбинированные ножи. Толщина нарезаемых продуктов может быть 1... 10 мм.

Особенности ножей для резки овощей и фруктов

Довольно сложно дать общую характеристику всем видам режущих инструментов для нарезки различных плодов. Все они разные по размеру, форме и назначению. Это и есть их основная особенность.

Все же любой нож для резки овощей, а также фруктов должен иметь следующие параметры.

Тонкий клинок. Это требование относится практически ко всем ножам для овощей и фруктов, поскольку нарезаемые продукты не обладают плотной структурой и толстое лезвие здесь не требуется. Также, тонким клинком намного проще удалить кожицу. Такой кухонный нож, как и любые другие, состоит из рукояти и клинка. Материалы для их изготовления могут быть самыми разными.

## Универсальный шеф-нож.



Самый необходимый нож в любой кухне, предназначен для нарезки, измельчения и смешивания нарезанных продуктов.

Нож для резки овощей имеет несколько разновидностей, отличающихся дизайном, материалом изготовления, направленностью.

### Часть Б. Решите задачу:

Определить количество порций антрекота по первой колонке сборника рецептов, которое можно приготовить из 500кг мяса, пользуясь таблицей.

Выполнение задания:

Записать данные согласно условиям (Мбрутто )и из приложения 1 и 2 ( $\beta$ , Мпорции – перевести в килограммы). Записать формулу и подставить значения. Записать ответ.

Пример

Дано Решение

Мбрутто = 500кг

$\beta = 3,3\%$

Мпорции = 0,125кг

Zп/ф - ?

Ответ: 132 порции антрекота можно приготовить из 500 кг говядины.

### Критерии оценок:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
  19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
  21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
  8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
  9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
  11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
  14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
  17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 12**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.3 ОК 01,02,03,04,07

Вариант № 12

### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.
4. Решите задачу.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

### **Часть А. Расскажите технологию подготовки рыбы для фарширования. Опишите организацию процесса, виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы.**

Рыбу очищают от чешуи, не повреждая кожи, затем ножницами удаляют плавники и делают глубокие надрезы вдоль позвоночника с двух сторон, перерезая реберные кости, почти по всей длине спинки. У головы и хвоста перерезают позвоночник и удаляют его. На спинке образуется отверстие, через которое рыбу потрошат, зачищают пленки и моют. Тонким лезвием колеа срезают мякоть и реберные кости, оставляя на колее слой мякоти до 0,5 см. Удаляют жабры и глаза. Рыбу хорошо моют и заполняют фаршем, заворачивают в чистую марлю, перевязывают шпагатом и после этого подвергают тепловой обработке.

Щуку, треску и другие виды можно фаршировать, снимая кожу «чулком». Для этого чешую осторожно очищают, не повреждая кожи, делают надрез вокруг головы и кончиком ножа освобождают кожу от мякоти. Затем, держа голову левой рукой, правой снимают кожу, подрезая и освобождая ее от мякоти в направлении к хвосту. Для облегчения этого процесса можно использовать полотенце, которым удобно захватывать колею, чтобы снять ее «чулком». У самого хвоста мякоть и позвоночную кость перерезают и таким образом получают кожу с хвостом и тушку с головой. Кожу моют, а тушку потрошат и отделяют мякоть от костей. Подготовленным фаршем заполняют кожу, приставляют обработанную голову (без жабер и глаз), заворачивают в марлю, перевязывают шпагатом и производят тепловую обработку.

Для фарширования рыбы порционными кусками нарезают кругляши толщиной до 5 см. Острием ножа осторожно срезают мякоть вместе с костями, оставляя на коже слой мякоти (0,3—0,5 см). Отверстие заполняют фаршем, куски укладывают один к другому по размеру, заворачивают в марлю и припускают.

Можно фаршировать рыбу и в виде батона. Для этого используют филе с кожей без реберных костей и чистое филе, из которого готовят фарш. На полотенце вниз кожей укладывают филе, сверху помещают фарш и плотно заворачивают так, чтобы фарш не выступал. рыба поступает на рыбообделочный конвейер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промывания рыбы. Удаление внутренностей и промывание рыбы производятся вручную. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными мочными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки. Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны и направляют к чану для фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли с температурой - 4...- 6°C. Рыбу подвергают фиксации в течение 5-10 мин. Фиксация применяется для сокращения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбы.

Планировка рыбного цеха заготовочного предприятия: А - линия обработки чешуйчатой рыбы; Б - линия обработки осетровых рыб; 1 - чан с мешалкой для раствора соли; 2 - стол производственный; 3 - весы настольные циферблатные; 4 - таль электрическая передвижная; 5 - мочная ванна; 6 - стол с приспособлением для чистки рыбы; 7 -

конвейер ленточный разделочный для рыбы; 8 - машина для разделки рыбы; 9 - чешуеочистительная машина; 10 - монорельсовый путь; 11 - ванна для дефростации рыбы; 12 - подтоварник металлический; 13 - стеллаж стационарный общепроизводственный; 14 - шкаф для посуды; 15 - тележка грузовая; 16 - весы товарные; 17 - стеллаж передвижной; 18 - стол для зачистки рыбы; 19 - ванна для ошпаривания рыбы с подводкой пара; 20 - стол для подсушки.

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

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

#### **Часть Б. Решите задачу.**

Определить массу (кг) отходов, полученных при обработке 100кг условного продукта, если масса очищенного сырья составляет 75 кг.

Кратко записываем условие задачи и составляем пропорцию.

Дано: МБ = 100кг; МН = 75 кг; М отх. = x.

Решение:

$$100\text{кг} - 75\text{ кг} = 25\text{ кг}$$

Ответ: количество отходов условного продукта составит 25 кг

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 13**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.2,1.3 ОК 01,02,03,04,07

Вариант № 13

### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.
4. Решите задачу

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

### **Часть А. Расскажите последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рубленой мясной массы.**

Последовательность технологических операций при приготовлении котлетной массы

#### **1. Обработка и подготовка сырья.**

Мясо зачищают от сухожилий и пленок, нарезают небольшими кусками, моют. Хлеб замачивают в холодной воде или молоке, репчатый лук очищают и моют, рис перебирают, моют, варят рассыпчатую кашу. Яйца моют и варят вкрутую. Муку и панировочные сухари просеивают.

#### **2. Приготовление мясной котлетной массы.**

Котлетное мясо измельчают на мясорубке с двойной решеткой, после чего измельченное мясо соединяют с замоченным отжатым хлебом, пропущенным через мясорубку.

Добавляют соль, перец, перемешивают и выбивают массу.

Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы

Котлеты и биточки. Котлетную массу взвешивают и рассчитывают, сколько полуфабрикатов из нее выйдет. Развешивают всю котлетную массу по частям для получения из каждой 10 полуфабрикатов котлет или биточков. Затем эти части порционируют поштучно. Панируют каждый полуфабрикат, подсыпая просеянные сухари. После этого придают котлетам овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (длина полуфабриката 10-11 см, ширина 5 см, толщина 1-2 см), а биточкам - приплюснuto-округлую форму (толщина полуфабриката 2 см, диаметр 6 см). Готовые полуфабрикаты равномерно панируют, сглаживают морщины, ломаные края и трещины.

Шницель. Котлетную массу для шницелей взвешивают. Затем развешивают на части по 10 порций, а получившиеся части на порции. Полуфабрикатам придают овальноприплюснутую форму толщиной 1 см.

Тефтели. В котлетную массу, предназначенную для тефтелей, добавляют пассированный репчатый лук, а полученную массу перемешивают и из нее готовят полуфабрикаты в форме шариков. Панируют их в муке. Укладывают полуфабрикаты в противень. Тефтели можно приготовить с рисом.

Рулет. Котлетную массу раскладывают тонким слоем на влажную ткань, а на середину этого слоя помещают фарш. После этого края слоя котлетной массы заворачивают так, чтобы один край находил на другой и осторожно кладут полуфабрикат швом вниз.

Поверхность его смазывают льезоном, посыпают панировочными сухарями и прокалывают в нескольких местах. Фарш для рулета может быть приготовлен из сваренных вкрутую яиц и отварных макарон.

Формование рулета из котлетной массы

Зразы рубленые. На середину лепешки из котлетной массы толщиной 1 см кладут фарш, заворачивают ее края, придавая полуфабрикату соответствующую форму. Фарш для зраз рубленых может быть приготовлен из сваренных вкрутую яиц и пассированного репчатого лука.

Фрикадельки. Рубленую массу соединяют с пассированным луком, сырыми яйцами, вымешивают и разделяют на порции по 1-10 г в виде шариков.

Люля-кебаб. Рубленую массу готовят из баранины, добавляют баранье сало, репчатый лук, перец, соль, лимонную кислоту и маринуют в холодильнике в течение 2-3 ч.

Порционируют, придавая полуфабрикатам форму маленьких колбасок, и накалывают их на шпажки по 2-3 штуки на 1 порцию.

Требования к качеству полуфабрикатов

Котлетная масса должна быть однородной, сочной, иметь цвет розово-серый, а запах - доброкачественного мяса со специями.

Котлеты и биточки должны быть без трещин и ломаных краев, иметь равномерно панированную в пшеничных сухарях поверхность. На разломе не должно быть видно сухожилий и кусочков хлеба. Запах - свойственный доброкачественному мясу со специями. Котлеты должны иметь овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, их толщина 1-1,5 см. Форма биточков приплюснута-округлая, толщина полуфабриката 1 см.

Шницель должен иметь овально-приплюснутую форму, толщину 0,5-1 см.

Зразы рубленые должны быть овальной формы, украшены размельченной зеленью петрушки и посыпаны пшеничными панировочными сухарями.

Тефтели должны иметь форму шара, быть запанированными в пшеничной муке, иметь запах доброкачественного мяса, специй и лука.

Фрикадельки должны иметь форму шариков массой 7-10 г. Их запах должен соответствовать запаху доброкачественного мяса со специями.

Люля-кебаб должны иметь форму небольших колбасок с запахом лука и специй.

Сроки хранения

Хранят полуфабрикаты из натурально-рубленной массы мяса скота не более 12 ч, а фарш не более 6 ч при температуре 2-6 °С.

#### **Часть Б. Решите задачу:**

Определить массу брутто (Мбр) кур полупотрошенных 1 категории для получения 68 кг мякоти без кожи.

1. Находим процент выхода мякоти без кожи (% вых. части) для кур потрошенных 1 категории – 34% (взять из таблицы по сборнику рецептов)

2. Рассчитываем массу брутто кур (М бр.) полупотрошенных 1 категории по формуле

$$(7) \qquad \qquad \qquad 68 \cdot 34 / 100 = 200 (\text{кг})$$

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
  4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
  7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
  9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
  11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
  12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
  13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
  15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
  25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
  7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 14**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1, 1.2,1.3 1.4 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 14**

#### **Инструкция для обучающихся:**

- 1.Внимательно прочитайте задание.
- 2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
- 3.Ответ должен быть кратким и точным.
- 4.Решите задачу.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

**Часть А. Перечислите технологию приготовления начинок для фарширования птицы.**

- **Фарш хлебный с изюмом и яблоками.**

Хлеб нарезать мелкими кубиками и поджарить на масле. Спассеровать лук, петрушку и укроп и соединить с подготовленным хлебом, изюмом, водой, яблоками, нарезанными кубиками. Все хорошо перемешать и использовать для фарширования птицы.

Наименование сырья Масса брутто (г) Масса нетто (г)

Хлеб белый 400 400

Лук репчатый 119 100

Яблоко 257 150

Изюм 64 60

Масло сливочное 90 90

Зелень 50 42

Выход 1 кг

**• Фарш с фисташками для фарширования курицы**

Куриное мясо, сухой белый хлеб, размоченный в молоке пропустить через мясорубку, добавить фисташки (не дробленые); соль, перец и прочие пряности по вкусу.

Наименование сырья Масса брутто (г) Масса нетто (г)

Куриное мясо 815 500

Белый хлеб 200 200

Молоко 100 100

Фисташки 212 100

Соль 30 30

Перец 30 30

Выход 1 кг

**• Фарш с хлебом и картофелем**

Хлеб нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Обжарить на растительном масле измельченный лук, кубиками нарезанный картофель. Соединить все подготовленные продукты, добавить зелень, полить растопленным маслом и использовать для фарширования индейки, утки.

Наименование сырья Масса брутто (г) Масса нетто (г)

Хлеб белый 400 400

Картофель 411 300

Лук репчатый 119 100

Масло сливочное 90 90

Растительное масло 50 50

Зелень 50 42

Выход 1 кг

**• Фарш с клюквой.**

Хлеб нарезать кубиками и поджарить на масле. Клюкву промыть, просушить, подавить, засыпать сахаром и через час смешать с подготовленным хлебом, заправить перцем, солью и осторожно перемешать. Использовать для фарширования птицы.

Наименование сырья Масса брутто (г) Масса нетто (г)

Хлеб белый 400 400

Клюква 473 450

Сахар 80 80

Масло сливочное 90 90

Соль 30 30

Выход 1 кг

**• Фарш со свиной и языком**

Мякоть курицы и мясо свинины пропустить через мясорубку, добавить яйца, молоко, соль и специи. В готовый фарш добавьте нарезанный кубиками вареный язык.

Наименование сырья Масса брутто (г) Масса нетто (г)

Мясо курицы 571 350

Мясо свинины 483 350

Язык свиной 149 70

Яйцо 3 шт 120

Молоко 50 50

Перец 30 30

Соль 30 30

Выход 1 кг

**• Начинка мучная с луком (для фарширования шеек пиццы)**

Муку перетереть с нарезанным мелкими кусочками куриным или гусиным жиром, добавить тертый лук, соль, молотый черный перец и хорошо перемешать.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Мука пшеничная	500	500
Жир куриный	250	250
Лук репчатый	180	150
Перец	30	30
Соль	30	30
Выход	1 кг	

• **Начинка из сырого картофеля с луком**

Картофель натереть на крупной терке, залить кипящим молоком, дать немного постоять и отцедить через сито. Добавить жир, муку, пассерованный лук, соль, молотый перец и все хорошо перемешать.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Картофель	617	450
Куриный жир	150	150
Мука пшеничная	200	200
Лук репчатый	180	150
Перец	30	30
Соль	30	30
Выход	1 кг	

• **Начинка из тертого сыра с печенью**

Смешать муку и манную крупу, добавить мелко нарезанные лук, печень и сырой птичий жир, заправить по вкусу солью и молотым черным перцем.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Мука пшеничная	100	100
Крупа манная	192	100
Лук репчатый	180	150
Сыр	54	50
Жир куриный	100	100
Печень куриная	582	450
Перец	30	30
Соль	30	30
Выход	1 кг	

• **Начинка из каши со шкварками**

Сварить крутую гречневую или пшенную кашу, добавить в нее хорошо обжаренный со свежими свиными шкварками мелко нарезанный лук, по вкусу посолить и поперчить.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Крупа гречневая (пшенная)	162	450
Лук репчатый	360	300
Бекон	247	190
Перец	30	30
Соль	30	30
Выход	1 кг	

**Часть Б. Решите задачу.**

Рассчитать массу отходов и потерь (М отх.) производства по таблицам № 14 и № 15 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы»(стр. 531, 532).

Пример: определить количество отходов и потерь при обработке 50кг кур полупотрошенных 1 категории.

1. Находим процент отходов и потерь (% отх.) для кур полупотрошенных 1 категории – 31,4%;

2. Масса брутто птицы (Мбр) = 50кг.

3. Рассчитываем массу отходов (М отх.) по формуле (1):  $50 \cdot 31,4 / 100 = 15,7$  (кг)

**Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

**Литература для обучающихся:**

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с

**3.2.2. Основные электронные издания**

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3.

- Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
  6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
  8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
  9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
  11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
  14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
  17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 15**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04

**Вариант № 15**

#### **Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.
4. Решите задачу.

**Максимальное время выполнения задания – 30 минут**

**Часть А. Показатели качества полуфабрикатов из мяса с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.**

Наименование показателя	Характеристика для кусковых полуфабрикатов
-------------------------	--

	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Внешний вид	<p>Куски мясной мякоти или мясокостные куски с естественным или установленным соотношением бескостного мяса и кости, различной формы и размера, с использованием соуса/маринада или без.</p> <p>Поверхность полуфабрикатов в соусе/маринаде покрыта однородной не расслоившейся массой, с включением рецептурных ингредиентов.</p>		
	<p>Бескостные/мясокостные крупные куски мяса от определенной части полутуши массой свыше 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной, соединительной и жировой ткани; поверхность ровная, незаветренная, края заравнены, мышечная ткань упругая, без глубоких надрезов (не более 10 мм); в панировке (покрыты панировочным ингредиентом, смесью панировочных ингредиентов или декоративной смесью пряностей) или без</p>	<p>Бескостные/мясокостные куски мяса, неправильной округлой или овальнопродолговатой формы, массой от 70 г до 1000 г включительно, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон; с оставлением поверхностной пленки, межмышечной жировой и соединительной ткани; в панировке (покрыты панировочным ингредиентом, смесью панировочных ингредиентов или декоративной смесью пряностей) или без</p>	<p>Бескостные/мясокостные куски мяса с массой от 10 до 500 г включительно. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий, грубой соединительной ткани и раздробленных косточек</p>
Вид на срезе	<p>На срезе фаршированного изделия видно оболочку или покрытие, представляющее собой пласт мясной мякоти, и начинку из смеси рецептурных ингредиентов</p>		-
Цвет	<p>Свойственный цвету используемого в данном наименовании полуфабриката мясного сырья, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой</p>		
Запах, вкус*	<p>Характерные для доброкачественного мяса или свойственные данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой; без посторонних привкуса и запаха</p>		

**Часть Б. Решите задачу:**

Сколько порций котлет морковных можно приготовить по I колонке Сборника рецептов в феврале, если на производстве 22 кг моркови массой брутто?

Дано:

$M_b = 22$  кг

$\%отх = 25$

Найти:

Количество порций

Решение:

1. Находим массу нетто моркови в феврале по формуле:

$16,500 ( )$

$100$

$22 (100 25)$

$100$

$(100 \% )$

кг

$M$

$M б отх$

$n$

2. Из рецептуры № 222 Сборника рецептов определяем количество моркови массой нетто на одну порцию котлет – 160 г.

3. Находим, сколько порций морковных котлет можно приготовить, если известно общее количество моркови массой нетто 16,500 кг и количество моркови, необходимой для приготовления 1 порции котлет – 0,160 кг.

$16,500 : 0,160 = 103$  (порции)

Ответ: из 22 кг моркови весом брутто, можно приготовить в феврале 103 порции морковных котлет.

Критерии оценок:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 16

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.2 ОК 01,02,03,04,07

Вариант № 16

#### Инструкция для обучающихся:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – 30 минут

Часть А. Опишите какие инструменты нужны для ручного нарезания овощей.



Набор основных инструментов для работы в технике карвинг невелик: 5 карбовочных ножей, тайский нож, нузетный нож «шар» диаметром 2 см и мусат для заточки. Они ориентированы как на специалистов, так и на тех, кто хочет овладеть искусством карвинга. Карбовочные ножи для карвинга : Это желобковые ножи для декоративной резки. Карбовочными ножами треугольного сечения — остроугольным и У-образным — легко и просто вырезать остроконечные лепестки цветов и узоры. Овальные ножи разного размера незаменимы для вырезания лепестков и узоров округлой формы.



Мусат Точильный камень для деликатной правки режущей кромки инструмента.



Тайский нож Специальный нож для резки и нанесения сложных узоров. При помощи одного этого ножа тайские мастера создают из овощей и фруктов настоящие произведения искусства.

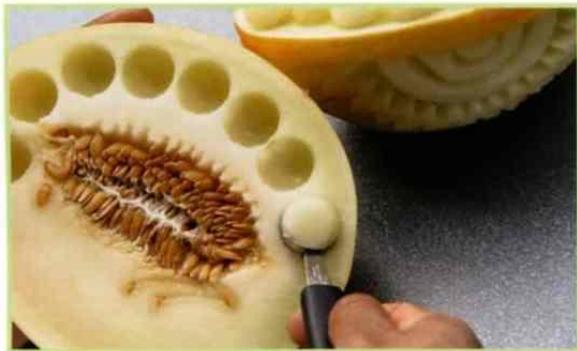


Нуазетный нож (нож-выемка) Нуазетный нож «шар» используется для вырезания шариков или полусфер, что особенно важно при изготовлении тычинок цветов. Удобен в работе двусторонний нуазетный нож с углублениями 2,2 и 3 см в диаметре.



Нуазетные ножи

[prigotovim-edu.ru](http://prigotovim-edu.ru)



### **Часть Б. Расскажите виды панировок и методы их подготовки.**

Виды панировок:

Мучная панировка — для ее приготовления просеивают пшеничную муку 1-го сорта. В муку можно добавить мелкую соль, перец.

Белая панировка—у черствого пшеничного хлеба обрезают корки, мякиш измельчают на сите или терке.

Красная панировка — сухари из пшеничного хлеба с коркой измельчают и просеивают.

Хлебная панировка соломкой — у черствого пшеничного хлеба обрезают корки и мелко нарезают в виде соломки.

Для того чтобы панировка хорошо держалась на продукте, его смачивают в лъезоне.

Лъезон — смесь свежих яиц с молоком или водой и солью (на 1000г лъезона берут 670 г яиц, 340 мл молока или воды, 10 г соли).

#### **Критерии оценок:**

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

11. Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
  12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
  19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.
  21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 288 с
- 3.2.2. Основные электронные издания
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
  7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
  8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
  9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
  11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
  14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
  17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

**Перечень заданий, выполняемых в ходе очной части экзамена (квалификационного экзамена)**

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 1

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04

*перечислить ПК и ОК*

**Вариант № 1**

**Часть А.** Расскажите ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.

**Часть Б.** Опишите какие инструменты нужны для ручного нарезания овощей.

**Часть В.** Задача:

Определить массу брутто свеклы, если масса нетто 0,148 кг, а из табличной данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25%

Решение:

$$M_b = 0,148 \text{ кг} \quad M_{отх} = M_b : 100 \times \% \text{ отх, кг}$$

$$\% \text{ отх} = 25 \quad M_{отх} = 0,148 : 100 \times 25 = 0,08 \text{ кг}$$

$$M_{отх} = X$$

Ответ: масса отходов 0,111 кг.

Решение

Расчет массы нетто производится по следующей схеме:

1. Масса брутто продукта (МБ ) принять за 100%.
2. Найти процент отходов (% отх) по таблице.
3. Рассчитать массу нетто (100 - % отх).
4. Определить массу продукта (МН ) по формуле

$$M_n = M : 100 (100 - \% \text{ отх} ), \text{ кг.}$$

$$M_n = 0,148 : 100 (100 - 25\%)$$

**Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.
3. Решите задачу.
4. Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы Сборник рецептов

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 2

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04,07

*перечислить ПК и ОК*

**Вариант № 2**

**Часть А.** Показатели качества полуфабрикатов из мяса с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.

**Часть Б.** Перечислите правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.

**Часть В.** Задача

Сколько порций котлет морковных можно приготовить по I колонке Сборника рецептов в феврале, если на производстве 22 кг моркови массой брутто?

Дано:

$$M_b = 22 \text{ кг}$$

$$\% \text{отх} = 25$$

Найти: Количество порций

Решение:

1. Находим массу нетто моркови в феврале по формуле:

$$22 - 05\% = 16,500 \text{ М б отх}$$

2. Из рецептуры № 222 Сборника рецептур определяем количество моркови массой нетто на одну порцию котлет – 160 г.

3. Находим, сколько порций морковных котлет можно приготовить, если известно общее количество моркови массой нетто 16,500 кг и количество моркови, необходимой для приготовления 1 порции котлет – 0,160 кг.

$$16,500 : 0,160 = 103 \text{ (порции)}$$

Ответ: из 22 кг моркови весом брутто, можно приготовить в феврале 103 порции морковных котлет.

**Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3. Решите задачу.

4. Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептур

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 3**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1, 1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 07

перечислить ПК и ОК

**Вариант № 3**

**Часть А.** Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.

**Часть Б.** Расскажите технологию разделки потрошённой, рыбы на чистое филе без кожи.

**Часть В.** Задача.

Определить, сколько порций маринованной свеклы можно приготовить при наличии 35 кг свеклы массой брутто (сезон – 20 февраля, выход 1 порции – 150 г).

Решение:

$$Мб = 35 \text{ кг} - Мотх = Мб : 100 * \% \text{ отх, кг}$$

$$\% \text{ отх} = 25 \text{ М отх} = 35 : 100 * 25 = 26,25$$

$$М \text{ отх} = X$$

1. Находим массу нетто свеклы в феврале по формуле:

$$35 - 25\% = 26,25 \text{ М н}$$

2. Из рецептуры № Сборника рецептур определяем количество свеклы массой нетто на одну порцию котлет – 150 г.

3. Находим, сколько порций маринованной свеклы можно приготовить, если известно общее количество свеклы массой нетто 26,25 кг и количество моркови, необходимой для приготовления 1 порции котлет – 0,150 кг.

$$26,25 : 0,150 = 175 \text{ (порции)}$$

Ответ: из 35 кг свеклы весом брутто, можно приготовить в феврале 175 порции маринованной свеклы.

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3. Решите задачу.

4. Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ 30 \_\_\_\_\_ мин./час.  
Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептов

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 4**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04  
перечислить ПК и ОК

**Вариант № 4**

**Часть А.** Расскажите санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

**Часть Б.** Опишите каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

На поверхности - \_\_\_\_\_,

Цвет - \_\_\_\_\_,

Консистенция - \_\_\_\_\_.

Ответ: На поверхности – мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой, на разрезах мясо не прилипает к пальцам

Цвет – мяса свинины хорошего качества — розовато-красный, сок прозрачный

Консистенция – мяса плотная, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается.

**Часть В. Задача**

Рассчитать массу отходов и потерь (М отх.) производства по таблицам № 14 и № 15 «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы»(стр. 531, 532).

Пример: определить количество отходов и потерь при обработке 50кг кур полупотрошенных 1 категории.

Решение:

1. Находим процент отходов и потерь (% отх.) для кур полупотрошенных 1 категории – 31,4%;

2. Масса брутто птицы (Мбр) = 50кг.

3. Рассчитываем массу отходов (М отх.) по формуле (1):  $50 \cdot 31,4 / 100 = 15,7$  (кг)

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3. Решите задачу.

4. Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ 30 \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептов

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 5**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04,07  
перечислить ПК и ОК

**Вариант № 5**

**Часть А.** Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?

**Часть Б.** Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов. Опишите их назначение.

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

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

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

г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

### **Часть В. Задача.**

Определить массу брутто условного продукта, если масса нетто составляет 0,35кг, а согласно приложению Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий отходы при механической обработке сырья составили 20% отходов.

Решение.

Кратко записываем условие задачи и составляем пропорцию.

Дано:

$M_n=0,35\text{кг}$ ; % отх. =20% ;  $M_b=x$ .

Решение. Массу брутто ( $M_b$ ) принять за 100% (масса необработанного сырья )

Масса нетто ( $M_n$ ) составляет 100%-% отходов (в данном случае 20%).

$x=100\%$ ;

$0,35\text{кг}=80\%$ , т. е. 100%-20%

$M_b = 0,35 \cdot 100:80 = 437,5 \text{ кг}$

Ответ: Масса брутто сырья 437,5кг.

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3. Решите задачу.

4. Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептур

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 6**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1, 1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 07

перечислить ПК и ОК

### **Вариант № 6**

**Часть А.** Опишите технику обработки субпродуктов первой категории

**Часть Б.** Найдите правильный ответ

1. Сочетание пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению с учетом порционирования и оформления

А) полуфабрикат

Б) кулинарное блюдо

В) сырье

Г) кулинарная продукция

2. К какому типу предприятия относится комбинат питания

А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. Выберите оборудование не входящее в состав овощного цеха

А) МОК 125 б) овощерезательная машина

В) универсальный привод г) протирочный механизм

4. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 200

6. Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается \_\_\_\_\_

7. Назовите санитарные требования предъявляемые поварским ножам \_\_\_\_\_

8. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска

А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

А) зеленый лук Б) корень хрена в) редис г) для любых целей

11. Механическое оборудование это

А)холодильная камера

Б) моечная ванна

В) мясорубка

Г) котлы наплитные

12.Применение оборудования должно способствовать:

А) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных

13. Назовите оборудование, используемое для НЕ механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14. Что обозначает маркировка оборудования МОН 200

15 Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается \_\_\_\_\_

16. Назовите правила санитарной обработки разрубочного стула \_\_\_\_\_

17 Поварским инструментом является

А)разделочная доска Б) поварская игла в) стеллажи г) табуреты

**Часть В Задача.**

Определить массу брутто условного продукта, если его масса нетто составляет 0,234 кг, а из табличных данных Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составляет 0,05кг.

Кратко записываем условие задачи и составляем пропорцию.

Дано : М Н усл.з. = 0,234; МБ табл.= 0,1 кг; МН табл=0,05 кг; МБ искомая = х.

Решение.

МБ табл : МН табл = М Б искомая : МН усл.з. ;

МБ искомая = М Б табл. М Н усл. з.: МН табл.;

МБ искомая = 0,1 0,234 : 0,05 =0,468.

Ответ: масса брутто условного продукта составит 0,468 кг.

**Инструкция**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3.Решите задачу.

4.Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ 30 \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептов

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 7

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04,07

перечислить ПК и ОК

Вариант № 7

**Часть А.** Расскажите санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.

**Часть Б.** Подумайте и в пропущенные слова и словосочетаниях вставьте следующий текст: Обработка мороженого мяса состоит из следующих операций:

1. размораживание, \_\_\_\_\_, обсушивание, кулинарная \_\_\_\_\_ и обвалка, \_\_\_\_\_ и сортировка, приготовление \_\_\_\_\_.

Размораживают мясо в специальных камерах \_\_\_\_\_ или быстрым способом.

При медленном размораживании в камере поддерживают температуру от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ 0С, влажность воздуха – \_\_\_\_\_ %.

Размораживают мясо крупными частями (тушами, \_\_\_\_\_, четвертинами), их подвешивают на крючья так, чтобы они не \_\_\_\_\_ между собой и не касались \_\_\_\_\_ и стен.

Продолжительность размораживания зависит от вида \_\_\_\_\_, величины частей и составляет 1...3 сут.

Температура в толще мышц должна быть 0...10С. Потери при медленном размораживании составляют 0,5% массы мяса.

При быстром размораживании в камере поддерживается температура \_\_\_\_\_ 0С, влажность воздуха 85...95%, для чего в нее подают подогретый увлажненный воздух.

При таких условиях мясо размораживается за \_\_\_\_\_ ч, температура в толще мышц должна быть 0,5...1,50С.

После этого мясо выдерживают при температуре от 0 до 20С и влажности воздуха 80...85%, чтобы снизить потери \_\_\_\_\_ сока при разделке.

**Часть В.** Задача

Определить массу нетто условного продукта, если масса брутто составляет 0,2 кг, а согласно приложению Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий отходы при механической обработке сырья составляют 25% отходов.

Кратко записываем условие задачи и составляем пропорцию.

Дано:  $M_b = 0,2$  кг %отх. = 25%;  $M_n = x$ .

Решение.

1. Массу брутто  $M_b$  примем за 100% (масса необработанного сырья).

2. Масса нетто  $M_n$  составляет: 100% - % отходов (в данном случае 20%).

$0,2$  кг – 100%

$x$  – 75% (100% - 25%);

$M_n = 0,2 \cdot 75 : 100 = 0,15$  кг

Ответ: масса нетто сырья составит 0,15 кг

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3. Решите задачу.

4. Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ 30 \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептов

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 8

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04,07  
перечислить ПК и ОК

**Вариант № 8**

**Часть А.** Расскажите технологию обработки корнеплодов.

**Часть Б.** Перечислите производственный инвентарь и инструменты для приготовления для приготовления рыбы осетровых пород.

**Часть В** Задача

Определить массу (кг) отходов, полученных при обработке 10 кг условного продукта, если согласно приложению Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий количество отходов при механической обработке сырья составляет 35% отходов.

Кратко записываем условие задачи и составляем пропорцию.

Дано: МБ = 10 кг; %отх. =35%; М отх= х кг.

Решение :

10 кг – 100%;

Х – 35%;

Мотх. = 10 35:100 = 3,5 кг.

Ответ: количество отходов составит 3,5 кг.

**Инструкция**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3.Решите задачу.

4.Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептур

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 9

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04,07  
перечислить ПК и ОК

**Вариант № 9**

**Часть А.** Опишите технику разделки нерыбных морепродуктов (раков и омаров).

**Часть Б.** Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

**Часть В.** Задача

Определим количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 5 кг окуня морского крупного размера потрошенного с головой.

Дано: МБ =5 кг; % отх.=51%; М отх=х кг.

Решение: М отх. = 5: 100 51 = 2,55 кг.

Ответ: масса отходов морского окуня составит 2,55 кг

**Инструкция** (можно расширить)

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3.Решите задачу.

4.Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептур

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 10

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04,07

перечислить ПК и ОК

**Вариант № 10**

**Часть А.** Дайте понятия комбинированный способ жарки.

**Часть Б.** Обозначьте цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием.

**Часть В.** Задача

Определить массу нетто условного продукта, если масса брутто составляет 0,468 кг, а из табличных данных Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий известно, что при массе брутто 0,1кг масса составляет 0,05кг.

Кратко записываем условие задачи и составляем пропорцию.

Дано МБ усл. з =0,468 кг; МБ табл. = 0,1 кг; МН табл. = 0,05кг; МН искомая= x кг.

Решение.

МБ табл: МН табл. = М Б усл. з. : М Н искомая ;

МН искомая = М Н табл. М Б усл. з.: М Б табл.;

МН искомая= 0,05 0,468 : 0,1=0,234кг.

Ответ: масса нетто условного продукта равна 0,234 кг.

**Инструкция**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3.Решите задачу.

4.Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ 30 \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептур

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 11

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04,07

перечислить ПК и ОК

**Вариант № 11**

**Часть А.** Расскажите, как обрабатывают нерыбные морепродукты для приготовления сложных блюд?

**Часть Б.** Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?

**Часть В** Задача

Определим количество судака крупного неразделанного, для получения 15 кг обработанной не пластованной кусками рыбы.

Дано: МН = 15 кг; %отх. = 35%; МБ = x кг.

Решение: МБ= 15: (100-35) 100=23

Ответ: необходимо взять 23 кг неразделанного судака.

**Инструкция**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3.Решите задачу.

4.Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ 30 \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептур

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 12

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04,07

перечислить ПК и ОК

**Вариант № 12**

**Часть А.** Опишите приготовление кнельной массы.

**Часть Б.** Расскажите принцип работы и назначение мясорубки. Правила безопасной эксплуатации.

**Часть В.** Задача

Определим массу нетто филе судака, выпускаемое промышленностью, если его масса брутто составляет 9 кг.

Дано: МБ -9 кг; %отх.= 8%; МБ- х кг.

Решение: МБ =9: 100 (100-8)= 8,28 кг.

Ответ: Масса нетто филе судака, выпускаемое промышленностью, составит 8,28 кг

**Инструкция**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3.Решите задачу.

4.Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептов

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 13**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04,07

перечислить ПК и ОК

**Вариант № 13**

**Часть А.** Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

**Часть Б.** Расскажите схему приготовления котлетной массы из мяса, какую часть мяса берут?

**Часть В.** Задача

Используя таблицу Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (в % массе мяса на костях)», находим процент отходов, который составляет у говядины I категории 26,4%.

Кратко записываем условие задачи и составляем пропорцию.

Дано: МН = 150кг; %отх.=26,4%;М Б = х.

Решение:

X -100%;

150кг= 73,6%, т. е. 100% - 26,4%;

X = 150 100:73,6=203,8 кг.

Ответ: Масса брутто говядины I категории составит 203,8 кг.

**Инструкция**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3.Решите задачу.

4.Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – 30 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептов

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 14**

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1,1.4 ОК 01,02,03,04

перечислить ПК и ОК

**Вариант № 14**

**Часть А.** Дайте характеристику основным способам тепловой обработки.

**Часть Б.** Перечислите требования, предъявляемые к повару.

**Часть В.** Задача

Определим количество котлетного мяса, которое получится при разделке 203 кг говядины II категории.

Кратко записываем условие задачи и составляем пропорцию.

Дано: МБ = 203 кг; % вых. части. = 41,1%; Мч = х.

Решение:

203 кг - 100%;

Х - 41,1%;

$X = 203 \cdot 41,1 : 100 = 83,4$  кг.

Ответ: Масса котлетного мяса при разделке 203 кг говядины II категории составит 83,4 кг

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3. Решите задачу.

4. Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ 30 \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептов

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 15

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1, 1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 07

перечислить ПК и ОК

**Вариант № 15**

**Часть А.** Расскажите технологию подготовки рыбы для фарширования. Опишите организацию процесса, виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы.

**Часть Б.** Расскажите виды панировок и методы их подготовки.

**Часть В.** Задача.

Определим количество отходов и потерь при холодной обработке 180 кг говядины II категории.

Кратко записываем условие задачи и составляем пропорцию.

Дано: МБ = 180 кг; % отх = 29,5%; М отх = х

Решение:

180 кг - 100%;

Х - 29,5%;

$X = 180 \cdot 29,5 : 100 = 53,1$  кг.

Ответ: Количество отходов при разделке 180 кг говядины II категории составит 53,1 кг

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Запишите его формулировку и дайте ответы на поставленные вопросы в любой последовательности.

3. Решите задачу.

4. Ответ должен быть кратким и точным.

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_\_\_ 30 \_\_\_\_\_ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы сборник рецептов

### Критерии оценок:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Литература для обучающихся:

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017. — 288 с

#### 3.2.2. Основные электронные издания

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].